



ENGLISH

HINDI

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

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

MC2844SPB

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 तरंगे बाहर की तरफ ही प्रसारित होती हैं क्योंकि वे वातावरण में चालित होती हैं और अंततः प्रभावहीन हो कर गायब हो जाती हैं। इस ओवन में अतिरिक्त रूप से एक मैग्नेट्रॉन होता है जो कि माइक्रोवेव्स में समाहित ऊर्जा को उपयोग में लाने का कार्य करता है। मैग्नेट्रॉन ट्यूब में प्रवाहित विद्युत, माइक्रोवेव ऊर्जा का निर्माण करती है।

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

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

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

मूलरूप से माइक्रोवेव्स खाने के बरतनों को गर्म नहीं करती बल्कि ये बरतन गर्म हुए भोजन की गरमाहट से आखिरकार गर्म हो ही जाते हैं।

A very safe appliance / अति-सुरक्षित उपकरण

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

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

Contents

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

9 SAFETY PRECAUTIONS

11 BEFORE USE

11 Unpacking & Installing

13 Method To Use Accessories As Per Mode

14 Microwave-Safe Utensils

16 Control Panel

18 Child Lock & Add 30 secs

19 Setting the Clock

20 HOW TO USE

20 Micro Power Cooking

21 Micro Power Level

22 Grill Cooking

23 Grill Combi Cooking

24 Convection Preheat

25 Convection Cooking

26 Convection Combi Cooking

27 More or Less Cooking/Energy Saving

28 Various Cook Functions

29 Breakfast

36 Snacks

45 Bakery

53 Indian Cuisine

62 Sweet Corner

67 Tandoor Se...

72 Just 4U

72 Sea Food

76 Baby Food

78 Go! China

82 Nutri Care

82 Health Plus

87 Soup

94 Utility Corner

94 Utility Corner

95 Body Care

96 Fermentation

98 Usage of Accessories/Utensils

99 List of Ingredients

103 To Clean Your Oven

104 Questions and Answers

105 TWO RECIPES

105 Two Recipe for starters

107 Plug Wiring Informations

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश/

ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

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

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

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

⚠ CAUTION / सावधानी

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

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

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

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

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

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

- It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

यह आग, जलना या विद्युत के झटके से होने वाली अकस्मात् मृत्यु जैसी गंभीर सुरक्षा-क्षति का कारण भी बन सकता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

- 3 The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow elderly & children (8 years and above) to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

इस उपकरण को छोटे बच्चों या वृद्ध लोगों के प्रयोग करने के उद्देश्य से नहीं बनाया गया है। वृद्धों और बच्चों (8 वर्ष या अधिक उम्र) को तब ही इसे चलाने दें जब उनको पर्याप्त जानकारी और दिशा-निर्देश दे दी गयी हो ताकि वे इसे गलत तरीके से इस्तेमाल करने के खतरों के प्रति सतर्क होकर इसे सुरक्षापूर्वक उपयोग में ला सकें।

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

अनुचित उपयोग से क्षति हो सकती है, जैसेकि आग लगना, बिजली का झटका लगना या जलना।

- 4 Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

इसके इस्तेमाल के दौरान स्पर्श में आने लायक इसके सभी हिस्से गर्म हो सकते हैं। छोटे बच्चों को दूर रखना आवश्यक है।

- They may get a burn.

इससे जलने का खतरा है।

⚠ WARNING / चेतावनी

- 5 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Please note that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.

बंद बर्तनों में तरल या अन्य भोजन इसके अन्दर गर्म न 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

- 6 Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

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

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

इसके परिणामस्वरूप अति माइक्रोवेव ऊर्जा घातक हो सकती है।

- 7 Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to the guide on page 13.

ओवन के किसी भी तरह के उपयोग के दौरान पृष्ठ 13 के निर्देश के अनुसार उचित उपकरणों का इस्तेमाल करें।

- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

इसके गलत तरीके से इस्तेमाल से ओवन और आपके उपकरणों का नुकसान या विद्युत स्पार्क या आग लगने का खतरा हो सकता है।

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

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

- They may get hurt.

उन्हें चोट लगने का खतरा है।

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

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

CAUTION / सावधानी

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

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

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

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

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

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

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

ऐसा करना अत्यधिक ऊर्जा के प्रवाह से खतरा पैदा कर सकता 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 सावधानीपूर्वक हिला लें, या चमचे से चला लें ताकि आप इसकी उष्णता का अनुमान कर इसे खा/पी सकें और आपका मुंह जलने से बच 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 fire 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 छाल दार फल या सब्जियों में छेद कर लें।
 - They could burst.
वे अन्दर विस्फोट कर सकते हैं।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
अंडे को छिलके के साथ इसके भीतर न पकाएं। छिलके सहित अंडा और उबला हुआ पूरा अंडा माइक्रोवेव में गर्म नहीं किया जाना चाहिए 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 सप्लाय 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 utensils during every mode of operation as temperature may be high.
उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वैक्शन मोड, कॉम्बिनेशन मोड और ऑटो कुक के संचालन (फीचर मॉडल विशेष के अनुसार) के दौरान ओवन की बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन केबिनेट 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 फूलाने 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 कैटरिंग के प्रयोग में नहीं लाया जाना चाहिए।

- Improper use could result in damage to your oven.

इसके गलत इस्तेमाल से इसमें खराबी आ सकती है।

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

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

- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire

गलत प्लग या स्विच लगाने से विद्युत का झटका या आग लग सकती है।

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

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

- 25 **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and person with reduced physical, sensory 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 खेलें 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 कन्ट्रोल सिस्टम से आपरेट करने के लिए नहीं बनाया गया है।

- ✦ **Use exclusive 230 V socket with earth.**
अर्थिंग के साथ 230 वोल्ट सॉकेट का इस्तेमाल करें।
- ✦ **Do not bend power cord forcefully or break.**
पावर कार्ड को ताकत के साथ न झुकाएं या तोड़े।
- ✦ **Do not pull out power cord.**
पावर कार्ड को खींचे नहीं।
- ✦ **Do not use several power plug in one socket at the same time.**
एक ही सॉकेट में एक ही समय कई पावर कार्ड्स का इस्तेमाल न करें।
- ✦ **Do not plug in or pull out power cord with wet hand.**
गीले हाथों से पावर कार्ड को न तो लगाएं न ही हटाएं।
- ✦ **Do not spray water inside and outside of microwave oven.**
माइक्रोवेव ओवन के भीतर और बाहर पानी के छीटें 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 बोटल 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

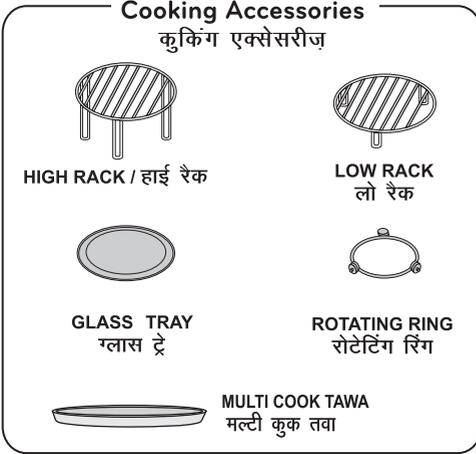
Unpacking & Installing / खोलना और लगाना

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.

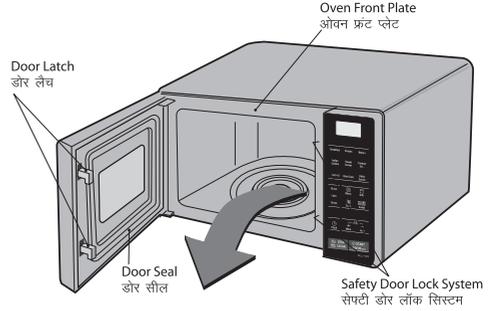
इन दो पृष्ठों पर दिए गए बुनियादी तरीकों का कदम दर कदम इस्तेमाल करके बहुत शीघ्र आपको पता चल जाएगा कि आपका ओवन कितना अच्छा चल रहा है। कृपया "ओवन को कहाँ रखें" इसके निर्देशों पर विशेष ध्यान दें। लगाने से पहले इसकी पैकिंग खोलते समय इस बात का ध्यान रखें कि आप इसके पैकिंग वाले सारे बंधन और इसकी एक्सेसरीज को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



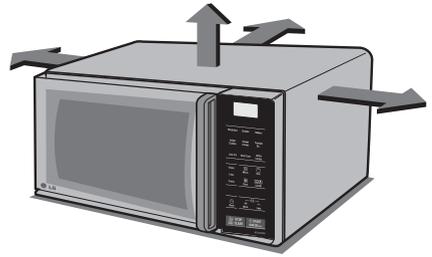
Disclaimer: This is only graphical representation of actual product
यह मात्र उत्पाद की रेखांकित आकृति है



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।

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

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
 High rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Low rack	✗	✓	✓	✓	✓
 Glass tray	✓	✓	✓	✓	✓
 Multi Cook Tawa	✗	✓	✓	✓	✓
 Multi Cook Tawa & Rack	✗	✓	✓	✓	✓

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

Caution: Use accessories in accordance with cooking guides!

✓ Acceptable
✗ Not Acceptable

सावधानी: मल्टी-कुक तवा + रैक 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

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 छिंट 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.

माइक्रोवेव 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 दुःख 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 किये 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 सिरेमिक के बर्तन

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

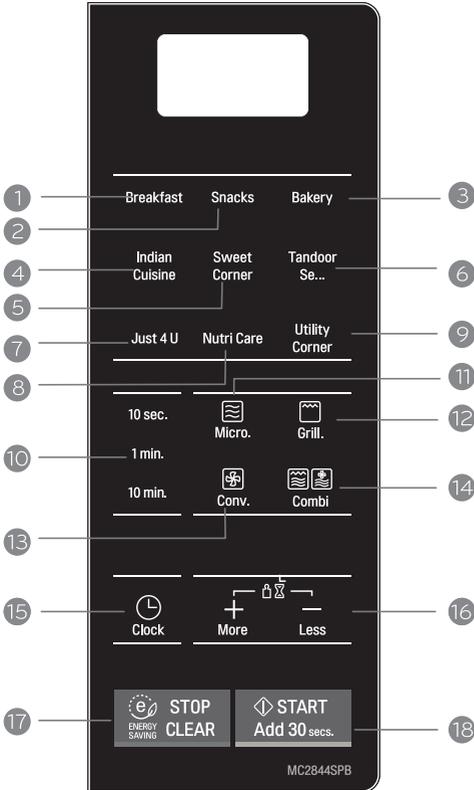
इस तरह के बर्तन आम तौर पर माइक्रोवेव में इस्तेमाल के लिए अच्छे होते हैं फिर भी सुनिश्चित करने के लिए इनका परिक्षण कर लेना चाहिए।



CAUTION / सावधानी

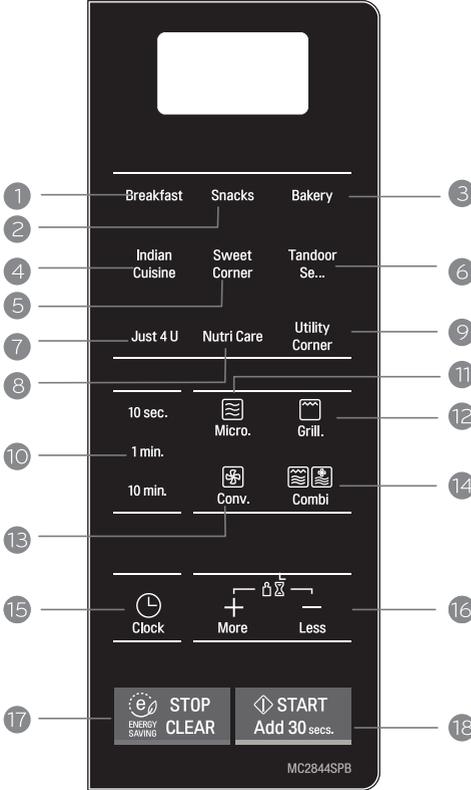
- Some items with high lead or iron content are not suitable as cooking utensils.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave.
- सीसा या धातु मिले पात्र ओवन में खाना बनाने के लिए उपयुक्त नहीं हैं।
- ओवन में इस्तेमाल करने से पहले "सदैव" बर्तनों का उचित परिक्षण कर लें।

Control Panel



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

Control Panel/कन्ट्रोल पैनल



पार्ट

- 1 **Breakfast/ब्रेकफास्ट**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें
- 2 **Snacks/स्नैक्स**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 3 **Bakery/बेकरी**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 4 **Indian Cuisine/इन्डियन क्युज़ीन**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 5 **Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 6 **Tandoor Se.../तन्दूर से...**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 7 **Just 4 U/जस्ट 4 यू**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 8 **Nutri Care/न्यूट्रीकेयर**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 9 **Utility Corner/युटीलिटी कॉर्नर**
इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
- 10 कुकिंग टाइम को निर्धारित करने के लिए।
- 11 **Microw**
माइक्रोवेव कुकिंग के पावर लेवल को स्लेक्ट करने के लिए
- 12 **Grill**
ग्रिल कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
- 13 **Conv.**
कन्वेक्शन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
- 14 **Combi**
कॉम्बी कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
- 15 **Clock**
घड़ी को निर्धारित करने के लिए
- 16 **More +/ Less -**
वज़न और कुकिंग टाइम को बढ़ाने/घटाने के लिए
- 17 **STOP/ CLEAR (Energy Saving)**
ओवन को रोकने और सभी एन्ट्रीज़ को हटाने के लिए।
एन्र्जी सेविंग फिचर के लिए।
- 18 **START/Add 30 secs**
• कुकिंग को शुरू करने के लिए दबाए जाने वाले **START/Add 30 secs** बटन को एक ही बार दबाएँ।
• **Add 30 secs** वाले फीचर को इस्तेमाल करके आप फटाफट 30 सेकंड्स की हाई पावर कुकिंग कर सकते हैं।

Child Lock / चाइल्ड लॉक

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

- 1 Press STOP/CLEAR.
Stop/Clear को दबाएँ।



- 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 पैनल' पर "L" न आ जाये और बीप न सुनाई दे।



- 3 To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears
चाइल्ड लॉक को स्थगित करने लिए STOP/CLEAR बटन को दबाएँ 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 900 W power.

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

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



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

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

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



- 3 During START/Add 30 secs cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the START/Add 30 secs button

विवक स्टार्ट कुकिंग के समय यदि आप चाहें तो टाइम सेटिंग को START/Add 30 secs बटन को बार बार दबा कर बढ़ा सकते हैं



! 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।

Setting The Clock/घड़ी को निर्धारित करना

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 hour clock. Make sure that you have remove all packing from you oven.

आप 12 घण्टे या 24 घण्टे की घड़ी निर्धारित कर सकते हैं। निम्नलिखित उदाहरण में मैं आपको बताऊँगा कि 24 घण्टे की घड़ी में 14:35 के समय को किस प्रकार सेट करते हैं। सुनिश्चित कीजिए कि आपने ओवन की पैकिंग पूरी तरह से हटा दी है।

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

जब आपका ओवन पहली बार प्लग किया जाता है या पॉवर कट के बाद चालू होता है तो डिस्प्ले में '0' दिखाई देता है। फिर आपको ओवन की घड़ी दोबारा से सेट करनी पड़ेगी।

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

जब घड़ी (या डिस्प्ले) अलग चिन्ह दिखाता है तो ओवन को अनप्लग करके पुनः प्लग करें। और घड़ी को दोबारा सेट करें।

Note: The clock is designed to operate at a supply frequency of 50 Hz only and any variation of frequency is likely to result in error.

घड़ी को 50 Hz आवृत्ति के लिए बनाया गया है सप्लाय में किसी भी तरह का परिवर्तन होने से समय में गलती हो सकती है।

Make sure that you have correctly installed you oven as described earlier in this book.

यह सुनिश्चित करें कि आपने अपना ओवन सही प्रकार से स्थापित कर लिया है जैसा इस किताब में दर्शाया गया है।

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



- 2 Press **Clock** once. **Clock** एक बार दबाएँ।

(If you want to use 12 hour clock, Press **Clock** once more. If you want to change different option after setting clock, you have to un-plug and plug it back in.

अगर आप 12 घण्टे की घड़ी का उपयोग करना चाहते हैं तो **Clock** को एक बार दबाएँ। अगर आप घड़ी सेट करने के बाद विकल्प बदलना चाहते हैं तो पॉवर अनप्लग करके दोबारा प्लग लगाएँ।



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



- 4 Press **Clock** or **Start**. The clock starts counting.
Clock या **Start** दबाएँ। घड़ी गिनना शुरू करेगी।



HOW TO USE / किस तरह इस्तेमाल करें

Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग

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

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

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



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



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



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



! NOTE / नोट

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



High rack
हाई रैक



Low rack
लो रैक



Multicook Tawa
मल्टी कुक तवा

Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर

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

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

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	<ul style="list-style-type: none"> Boil water Brown minced beef Cook poultry pieces, fish, vegetables Cook tender cuts meat 	Microwave Safe Plate/ Microwave Safe Bowl/ Microwave Safe Glass Bowl
MEDIUM HIGH	720 W	<ul style="list-style-type: none"> All reheating Roast meat and poultry Cook mushrooms and shellfish Cook foods containing cheese and eggs 	
MEDIUM	540 W	<ul style="list-style-type: none"> Bake cakes and scones Prepare eggs Cook custard Prepare rice, soup 	
MEDIUM LOW	360 W	<ul style="list-style-type: none"> All thawing Melt butter and chocolate Cook less tender cuts of meat 	
LOW	180 W	<ul style="list-style-type: none"> Soften butter & cheese Soften ice cream Raise yeast-based dough 	

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

Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग

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

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

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



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



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



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



! CAUTION / सावधानी

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

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

! NOTE / नोट

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



High rack

हाई रैक

Grill Combi Cooking / ग्रिल-कॉम्बी कुकिंग

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

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

- 1 Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR को दबाएँ।



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



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



- 4 Press "10 min" 2 time and Press "1 min" 5 times
"10 min" 2 बार दबाएँ और "1 min" 5 बार दबाएँ।



- 5 Press **START/Add 30 secs**
START/Add 30 secs दबाएँ।



! NOTE / नोट

- Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **Heater** and **Microwave**.
This generally means it takes less time to cook your food.
- You can set three kinds of micro power level (180 W, 270 W, 360 W) in grill combi mode.
- This feature will allow you to brown and crispy food quickly.
- आपके ओवन में कॉम्बिनेशन कुकिंग की सुविधा उपलब्ध है जिससे कि आप **हीटर** और **माइक्रोवेव** के माध्यम से भोजन तैयार कर सकें। इसका आमतौर पर यह अर्थ होता है कि आप कम समय में अपना भोजन पका सकते हैं।
- आप ग्रिल कॉम्बी मोड में तीन तरह के माइक्रो पावर लेवल सेट कर सकते हैं (180 वाट, 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 190 °C

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

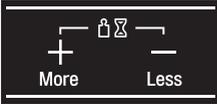
- 1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाएँ।



- 2 Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाएँ।



- 3 Press "+" one time
"+" एक बार दबाएँ।



- 4 Press START/Add 30 secs 2 times.
Preheating will be started with displaying "Pr-H"
START/Add 30 secs दो बार दबाएँ।
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 आवाज़ सुनाई देगी।
- तब आप भोजन ओवन के भीतर रख कर अपनी कुकिंग शुरू कर सकते हैं।

Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग

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

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

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

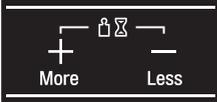
- 1 Press STOP/CLEAR.
STOP/CLEAR को दबाएँ।



- 2 Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाएँ।



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



- 4 Press "10 Min" five times.
"10 Min" पाँच बार दबाएँ।



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



! 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 + More / - Less button.

For the best result please use the following accessory.

अगर आप तापमान नहीं चुनेगे आपका ओवन अपने आप ही '180 °C' पर चला जाएगा। + More /- Less बटन के माध्यम से कुकिंग का तापमान परिवर्तित किया जा सकता है।

सर्वोत्तम परिणाम हेतु निम्न एक्सेसरी को उपयोग में लाएं।



Low rack
लो रैक

Convection Combi Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बी कुकिंग

In the following example, show you how to program your oven with micro power 360 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 360 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 दबाएँ।



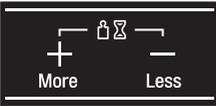
- 2 Press **Combi**. one times.
Combi. एक बार दबाएँ।



- 3 Press **Conv.** one time
Conv. एक बार दबाएँ।



- 4 Press "+" two times.
"+" दो बार दबाएँ।



- 5 Press **Micro** three time
Micro तीन बार दबाएँ



- 6 Press "10 min" 2 time and Press "1 min" 5 times
"10 min" 2 बार दबाएँ और "1 min" 5 बार दबाएँ।



- 7 Press **START/Add 30 secs**
START/Add 30 secs दबाएँ।



! CAUTION / सावधानी

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

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

! NOTE / नोट

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

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 उदाहरण में आपको बताया जाएगा की छोटी और बड़ी कुकिंग के लिए प्रीसेट 'कुक' प्रोग्राम को किस तरह बदलें।

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



- 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

Press + More / - Less.

The cooking time will increase or decrease.

START/Add 30 secs दबाएँ।

+ More / - Less दबाएँ।

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

Energy Saving / ऊर्जा की बचत

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

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

- 1 When Door Open Condition (Lamp on & Display on):

डोर खुली अवस्था (लैम्प और डिस्प्ले खुला है)

Press STOP/CLEAR one time.

STOP/CLEAR एक बार दबाएँ।



Lamp Off & Display Off. (Both together)

लैम्प और डिस्प्ले बन्द हो जाएंगे। (दोनों एक साथ)

Press any key on keypad, display shows that key related display & lamp is turned on.

कोई भी की दबाएँ उस की से संबंधित डिस्प्ले दिखाई देगा और लैम्प चालू हो जाएगा।

- 2 When Door Close condition (Lamp off & Display on):

डोर बन्द अवस्था (लैम्प बन्द और डिस्प्ले खुला है)

Press STOP/CLEAR one time

STOP/CLEAR एक बार दबाएँ।



Lamp Off & Display Off. (Both together)

लैम्प और डिस्प्ले बन्द हो जाएंगे। (दोनों एक साथ)

Press any key on key pad, display shows that key related display & lamp is turned off.

कोई भी की दबाएँ, उस की से संबंधित डिस्प्ले दिखाई देगा और लैम्प बन्द होगा।

3. When door is open (Lamp on & display on)

डोर खुली अवस्था (लैम्प और डिस्प्ले खुला है)

Door is open for 5 minutes, lamp & display are auto cut off.

डोर खुलने के पाँच मिनट बाद लैम्प स्वतः बंद हो जायेगा।

- a) When any key is pressed, lamp & display are turned on. जब आप कोई की दबायेंगे तो लैम्प/डिस्प्ले फिर से चालू हो जायेगा।
- b) If door is closed, after 5 minutes display is turned off. अगर डोर बन्द है तो 5 मिनट के बाद डिस्प्ले बन्द हो जायेगा।

Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Breakfast, Snacks, Bakery, Indian Cuisine, Sweet Corner, Tandoor Se..., Just 4U, Nutri Care, Utility Corner) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Breakfast, Snacks, Bakery, Indian Cuisine, Sweet Corner, Tandoor Se..., Just 4U, Nutri Care, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

Cook Functions	Breakfast (bF), Snacks (Sn), Bakery (bA), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Tandoor Se... (tS), Just 4U (Sea Food (SF), Baby Food(bb), Go!China (oC)), Nutri Care, (Health Plus (HP), Soup So))	Utility Corner (Utility Corner (UC), Body Care (bC), Fermentation(FE))
STEP-1	Press STOP/CLEAR	Press STOP/CLEAR
STEP-2	Press any of above button to select the required food menu [(bF1-15), (Sn1-19), (bA1-17), (IC1-19), (SC1-13), (tS1-tS10), Just 4 U [(SF1-SF8), (bb1-bb6), (oC1-oC7)], Nutri Care [(HP1-12), (So1-14)]	Press UC button to select the required food menu [(UC1~6), (bC1), (FE1~4)]
STEP-3	Press "+" / "-" to select/verify weight (if required)	Press "+" / "-" to select/verify weight (if required)
STEP-4	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs

कुक फंक्शंस	Breakfast (bF), Snacks (Sn), Bakery (bA), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Tandoor Se... (tS), Just 4U (Sea Food (SF), Baby Food(bb), Go!China (oC)), Nutri Care, (Health Plus (HP), Soup So))	Utility Corner (Utility Corner (UC), Body Care (bC), Fermentation(FE))
स्टैप-1	STOP/CLEAR दबाएँ	STOP/CLEAR दबाएँ
स्टैप-2	एच्छिक मेन्यू [(bF1-15), (Sn1-19), (bA1-17), (IC1-19), (SC1-13), (tS1-tS10), Just 4 U [(SF1-SF8), (bb1-bb6), (oC1-oC7)], Nutri Care [(HP1-12), (So1-14)] चुनने के लिए उपरोक्त कोई भी बटन दबाएँ।	एच्छिक मेन्यू [(UC1~6), (bC1), (FE1~4)] के व्यंजन चुनने के लिए उपरोक्त कोई भी बटन दबाएँ।
स्टैप-3	वजन निर्धारित/जांचने के लिए "+" / "-" दबाएँ (यदि आवश्यक हो)।	वजन निर्धारित जांचने/के लिए "+" / "-" दबाएँ (यदि आवश्यक हो)।
स्टैप-4	START/Add30 secs दबाएँ	START/Add30 secs दबाएँ

Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing More/Less button. There is no need to stop the cooking process.

जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल More/Less बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
bf1	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) glass bowl</p> <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>Poha (washed)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Rai, Jeera, Hing, Haldi, Curry leaves</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Green chillies</td> <td>1 No.</td> <td>2 Nos.</td> <td>3 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Sugar</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Grated coconut & Hara dhania</td> <td colspan="3">For garnishing</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add oil, rai, jeera, curry leaves. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, add onion, green chillies, hing, haldi. Mix & press start. 3. When beeps, add washed poha, salt, red chilli powder, garam masala & sugar. Mix & press start. Squeeze lemon juice. Garnish with grated coconut & hara dhania & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, करी पत्ता डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, प्याज, हरी मिर्च, हींग और हल्दी डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर थुला हुआ पोहा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चीनी डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें। कसे हुए नारियल और हरा धनिया से सजाकर परोसें। 	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	<p>Microwave safe (MWS) glass bowl</p> <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>Suji</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>200 mL</td> <td>400 mL</td> <td>600 mL</td> </tr> <tr> <td>Salt & sugar, red chilli powder</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>1 No.</td> <td>2 Nos.</td> <td>2 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Green chilli</td> <td>2 No.</td> <td>3 Nos.</td> <td>3 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped carrots, peas, sweet corns</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cups</td> </tr> <tr> <td>Rai, jeera, hing, curry leaves, 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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add oil, rai, jeera, urad dal, onions suji. Mix well. 2. Select menu & weight and press start. 3. When beeps, mix well add carrots, peas, sweet corn, green chillies, curry leaves, onions, stir well & press start. 4. When beeps, add water, sugar, salt, red chilli powder, lemon juice. Mix well & press start. Stand for 3 minutes. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, जीरा, उड़द दाल, प्याज और सूजी डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, गाजर, मटर, स्वीट कॉर्न्स, हरी मिर्च, करी के पत्ते, प्याज डालें और अच्छी तरह चलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पानी, चीनी, नमक, लाल मिर्च पाउडर और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 	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 leaves, 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 leaves, urad dal	As per taste																																										
Lemon juice	As per taste																																										

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																			
bf3	Daliya	0.1 – 0.3 kg	<table border="1"> <tr> <td>Microwave safe glass (MWS) bowl</td> <td>For</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Daliya</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sugar or gud</td> <td>75 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ghee (melted)</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Water</td> <td>300 mL</td> <td>600 mL</td> <td>900 mL</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Milk</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl, add dalia & ghee. Mix well. Select menu & weight and press start. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaichi, powder/nutmeg powder, chashewnuts. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk. <p>Note: If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दलिया लें और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। <p>नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।</p>	Microwave safe glass (MWS) bowl	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		Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts	As per taste				Milk	As required		
Microwave safe glass (MWS) bowl	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																																		
	Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts	As per taste																																				
	Milk	As required																																				
bf4	Parantha	2	<table border="1"> <tr> <td>High Rack & Multi cook tawa*</td> <td>Parantha Dough</td> <td>0.2 kg (2 Paratha)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Oil/Ghee</td> <td>2 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Make dough for parantha using water as required. Keep covered for half an hour. Divide the dough in equal size balls. Roll out each dough into a diameter of 6". Spread oil/ghee all over & sprinkle some flour, fold in half, apply oil/ghee & again sprinkle flour. Again fold in half, it will take the shape of a cone. Roll it into triangle. Base should be 5" in diameter. Make 2 parantha in same way. Keep the parantha on tawa & keep tawa on high rack. Select menu and press start. When beeps, turn the parantha & press start. Serve hot with raita. <p>Note : Grease the surface with little oil to prevent the parantha from sticking. 2 is the number of parantha that can be prepared.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> आवश्यक पानी का इस्तेमाल करते हुए परांठे का लौंदा तैयार करें। एक घंटे के लिए ढककर रख दें। 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 तिकोना बना लें। बेस 5" के व्यास का होना चाहिए। इसी प्रकार से 2 परांठे बनाएं। अब बने हुए परांठे को तवे पर रखें और तवे को हाई रैंक के ऊपर रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, परांठे को पलटें और स्टार्ट दबाएं। रायता के साथ गरम गरम परोसें। <p>नोट : परांठे को थिपकने से बचाने के लिए तवे को थोड़ा तेल लगाकर थिपकना कर लें। 2 परांठे की संख्या है जो कि बनाई जा सकती है।</p>	High Rack & Multi cook tawa*	Parantha Dough	0.2 kg (2 Paratha)		Oil/Ghee	2 tbsp																													
High Rack & Multi cook tawa*	Parantha Dough	0.2 kg (2 Paratha)																																				
	Oil/Ghee	2 tbsp																																				

*Refer Pg. 98 Fig.2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
bf5	Sabudana Khichdi 0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sabudana ((Soaked overnight in just enough water))</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>½ tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Rai, Salt, Lemon juice, Chopped green chillies</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Potatoes (boiled & chopped)</td> <td>1 No.</td> <td>2 Nos.</td> <td>3 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves</td> <td colspan="3">A few springs</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add oil, rai, green chillies. Mix. Select menu & weight & press start. When beeps, mix, add boiled potatoes, sabudana, coriander leaves. Mix & press start. Squeeze lemon juice & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, राई, हरी मिर्च डालकर मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और उबले हुए आलू, भीगा हुआ साबुदाना, धनिया की पतियां डालकर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नीबू रस निचोड़ कर परोसें। 	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														
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																																						
bf6	Veg Sandwich 0.1 ~ 0.3 kg	Low rack	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bread slices</td> <td>100 g (2 slices)</td> <td>200 g (4 slices)</td> <td>300 g (6 slices)</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Sauce / spread</td> <td>1½ tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped vegetables (Onion, Tomato, Capsicum)</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Grated cheese</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt & Pepper</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle grated cheese. Cover it with the other bread slice. Keep the sandwich on low rack. Select menu & weight and press start. When beeps, change the side of the sandwich & again press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। अब इस तैयार सैंडविच को लो रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को पलट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं। 	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										
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																																						
bf7	Ven Pongal 0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> <th>0.5 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rice (soaked for 1 hour)</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Moong dal (soaked for 2 hours)</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>200 mL</td> <td>400 mL</td> <td>600 mL</td> <td>800 mL</td> <td>1000 mL</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>½ tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cashewnuts, pepper, jeera & salt</td> <td colspan="5">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt & few drops of ghee. Select menu & weight and press start. When beeps, stir well & add more water (if required). Press start. When beeps, stir well & remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, jeera & pepper. Press start. When beeps, pour over cooked pongal. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, मूंग दाल, पानी, नमक और कुछ बूंदें घी की डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और यदि आवश्यक हो तो कुछ और पानी डालें। स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर बाहर निकाल लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, काजू, जीरा और काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर पके हुए पोंगल के ऊपर डालें। 	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				
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																																						

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
bF8 Paneer Sandwich	0.1 – 0.3 kg	Low rack	<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>Bread slices</td> <td>2 nos.</td> <td>4 nos.</td> <td>6 nos.</td> </tr> <tr> <td>Grated paneer</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cheese spread</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Pepper & Mustard powder</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Minced ginger</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl mix grated paneer, chopped onion, cheese spread, minced ginger salt, pepper & mustard powder together. Spread the mixture on one bread slice & cover it with the other slice. Keep the sandwich on Low rack. Select menu & weight and press start. When beeps, change the side & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> बाउल में कसा हुआ पनीर, कटी हुई प्याज, चीज स्प्रैड, कुटा हुआ अदरक, नमक, मिर्च और सरसों का पाउडर एक साथ मिला लें। ब्रेड स्लाइस पर मिश्रण को फैलाकर दूसरी स्लाइस से ढक दें। अब इस सैंडविच को लो रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को पलटकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.	Grated paneer	100 g	150 g	200 g	Chopped onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Cheese spread	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Salt, Pepper & Mustard powder	As per taste			Minced ginger	As per taste		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.																												
Grated paneer	100 g	150 g	200 g																												
Chopped onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												
Cheese spread	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												
Salt, Pepper & Mustard powder	As per taste																														
Minced ginger	As per taste																														
bF9 Oats Porridge with milk	0.2 – 0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>200 mL</td> <td>300 mL</td> <td>400 mL</td> </tr> <tr> <td>Oats</td> <td>25 g</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add all the ingredients. Select menu & weight and press start. Serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्रियों को डाल लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। गरम-गरम परोसें। 	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Milk	200 mL	300 mL	400 mL	Oats	25 g	50 g	50 g	Sugar	As per taste														
For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																												
Milk	200 mL	300 mL	400 mL																												
Oats	25 g	50 g	50 g																												
Sugar	As per taste																														
bF10 Besan Cheela	1	Multicook tawa & High rack*	<table border="1"> <tr> <td>For Batter</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Besan</td> <td>1 cup (130 g)</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>125 mL</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli, garam masala, haldi</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>½ tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl take besan, salt, red chilli powder, garam masala, haldi, chopped coriander & green chillies. Mix and gradually add water in small amount to make a batter for cheela without any lumps. Grease the tawa with 2-3 drops of oil. Keep on high rack. Select menu & press start. When beeps, pour ¼ cup batter on tawa & spread evenly making a circle. Keep on rack & press start. When beeps, add ¼ tsp oil on cheela, spread oil evenly & turn and press start. Serve cheela hot with tomato ketchup or mint chutney. <p>Note : 1 indicates the number of cheela that can be prepared</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> बाउल में बेसन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, हल्दी, कटा हुआ धनिया और हरी मिर्च लेकर अच्छी तरह मिलाएं और धीरे-धीरे थोड़ी मात्रा में पानी डालकर चीले के लिए गाँठरहित लुग्दी बना लें। 2-3 बूँद तेल के साथ तवे को चिकना कर लें। हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चौथाई कप लुग्दी तवे पर डालें और गोलाई में समान रूप से फैलाएं। रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर एक चौथाई चम्मच तेल चीले पर डालें और समान रूप से फैलाकर पलटें और स्टार्ट दबाएं। गरम गरम धीला टॉमेटो केचप या पुदीने की चटनी के साथ परोसें। <p>नोट : 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.98 Fig.2

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																												
bF11	Usal	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>Boiled pea</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Roasted jeera</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>¾ cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, turmeric powder, garam masala</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>For Paste</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Grated coconut</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>¾ cup</td> </tr> <tr> <td>Green chilli</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> <td>4 nos.</td> </tr> <tr> <td>Water (to make the paste)</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Make a paste of coriander leaves, grated coconut, green chilli, adding required amount of water in a mixer. 2. In a MWS bowl take oil, roasted jeera & coriander paste. Mix well. Select menu & weight and press start. 3. When beeps, add boiled peas, all the spices & water. Mix well and press start. 4. When beeps, stir well & again press start. Serve usal garnished with grated coconut & serve with pav. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मिक्सर में आवश्यकतानुसार पानी डालकर धनिया की पत्तियाँ, कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च की पेस्ट बना लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, भुना हुआ जीरा और धनिया की पेस्ट लेकर अच्छी तरह मिला लें। मेन्सु एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर उबली हुई मटर, सभी मसाले और पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और फिर से स्टार्ट दबाएं। हमेशा की तरह कसे हुए नारियल से सजाएं और पाव के साथ परोसें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 Kg	Boiled pea	½ cup	1 cup	1½ cup	Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Roasted jeera	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Water	¼ cup	½ cup	¾ cup	Salt, turmeric powder, garam masala	As per taste			For Paste				Coriander leaves	½ cup	1 cup	1½ cup	Grated coconut	¼ cup	½ cup	¾ cup	Green chilli	2 nos.	3 nos.	4 nos.	Water (to make the paste)	As required		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 Kg																																												
Boiled pea	½ cup	1 cup	1½ cup																																												
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																																												
Roasted jeera	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																												
Water	¼ cup	½ cup	¾ cup																																												
Salt, turmeric powder, garam masala	As per taste																																														
For Paste																																															
Coriander leaves	½ cup	1 cup	1½ cup																																												
Grated coconut	¼ cup	½ cup	¾ cup																																												
Green chilli	2 nos.	3 nos.	4 nos.																																												
Water (to make the paste)	As required																																														
bF12	Scrambled Eggs	0.2 – 0.4 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish																																												
			<table border="1"> <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>Milk</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, pepper</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Butter / oil</td> <td colspan="3">For greasing</td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves (chopped)</td> <td colspan="3">For garnishing</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grease a MWS flat glass dish with butter or oil. 2. In another bowl lightly beat eggs, milk, salt & pepper together. 3. Now pour the egg mixture in greased MWS flat glass dish. Select menu & weight and press start. 4. When beeps, mix well & again press start. Stand for 3 minutes. Mix well & garnish with chopped coriander leaves & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को मक्खन या तेल से चिकना कर लें। 2. दूसरे बाउल में हल्के फेंटे हुए अण्डे, दूध, नमक और काली मिर्च एक साथ मिला लें। 3. अब अण्डे के मिश्रण को चिकने माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मेन्सु एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और दुबारा स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। अच्छी तरह मिलाएं और कटी हुई धनिया की पत्तियाँ से सजाकर परोसें। 	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Eggs	2 nos.	3 nos.	4 nos.	Milk	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Salt, pepper	As per taste			Butter / oil	For greasing			Coriander leaves (chopped)	For garnishing																						
For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																																												
Eggs	2 nos.	3 nos.	4 nos.																																												
Milk	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																												
Salt, pepper	As per taste																																														
Butter / oil	For greasing																																														
Coriander leaves (chopped)	For garnishing																																														

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																												
bF13	Uggani	0.3 kg	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Puffed rice (murmura)</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Besan (roasted)</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Mustard seeds (spluttered)</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Green chilli (chopped)</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Curry leaves</td> <td>8-10 nos.</td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves (chopped)</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Onion (chopped)</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Tomato (chopped)</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Lemon juice (optional)</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, turmeric powder, red chilli powder, garam masala</td> <td>As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl take puffed rice (murmura) & soak in water for 1-2 minutes. Drain all the water by lightly squeezing murmura with hands. Add roasted besan & mix well with murmura. Keep aside for later use. In a MWS bowl take oil, spluttered mustard seeds, chopped green chilli, tomato, onion & curry leaves. Mix well. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, add all the spices & stir well and again press start. When beeps, add soaked murmura. Mix very well & press start. Squeeze lemon juice & sprinkle fresh coriander and serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> बाउल में मुरमुरा लेकर 1-2 मिनट तक पानी में भिगोएं। मुरमुरों को हाथ से हलका सा निचोड़कर सारा पानी निकाल दें। मुना हुआ बेसन डालकर मुरमुरों के साथ अच्छी तरह मिलाएं। बाद में इस्तेमाल करने के लिए एक तरफ रख दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के दाने, कटी हुई हरी मिर्च, टमाटर, प्याज और करी पत्ते लेकर अच्छी तरह मिलाएं। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए स्टाट दबाएं। बीप सुनाई देने पर सभी मसाले डालकर अच्छी तरह हिलाएं और दुबारा स्टाट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मीमा हुआ मुरमुरा डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टाट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें और ताजा धनिया की पतियां छिड़ककर गरम-गरम परोसें। 	For	0.3 kg	Puffed rice (murmura)	150 g	Besan (roasted)	2 tbsp	Oil	1½ tbsp	Mustard seeds (spluttered)	1 tsp	Green chilli (chopped)	2 nos.	Curry leaves	8-10 nos.	Coriander leaves (chopped)	2 tbsp	Onion (chopped)	2 nos.	Tomato (chopped)	2 nos.	Lemon juice (optional)	1 tbsp	Salt, turmeric powder, red chilli powder, garam masala	As per taste																				
For	0.3 kg																																														
Puffed rice (murmura)	150 g																																														
Besan (roasted)	2 tbsp																																														
Oil	1½ tbsp																																														
Mustard seeds (spluttered)	1 tsp																																														
Green chilli (chopped)	2 nos.																																														
Curry leaves	8-10 nos.																																														
Coriander leaves (chopped)	2 tbsp																																														
Onion (chopped)	2 nos.																																														
Tomato (chopped)	2 nos.																																														
Lemon juice (optional)	1 tbsp																																														
Salt, turmeric powder, red chilli powder, garam masala	As per taste																																														
bF14	Masala Cheese Toast	0.1 ~ 0.3 kg	<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>Bread slices</td> <td>2 nos.</td> <td>4 nos.</td> <td>6 nos.</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td colspan="3">For applying on bread slices</td> </tr> <tr> <td>For Filling</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Chopped boiled vegetables - cabbage, cauliflower, green peas, french beans, capsicum</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cups</td> </tr> <tr> <td>Chopped onions</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Mashed boiled potatoes</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> <td>4 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli powder, garam masala</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated cheese</td> <td>2 tsp</td> <td>4 tsp</td> <td>6 tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl add mashed boiled potatoes, boiled vegetables. Mash them well. Add chopped onion, green chillies & chopped coriander leaves. Mix well. Now add salt, red chilli powder, garam masala. Mix well. Apply butter on one side of all bread slices. Put the filling & grated cheese on one slice & cover with other slice. Prepare all the toasts in same way. Keep the toasts on low rack. Select menu & weight and press start. When beeps, turn over the side & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> बाउल में मसले हुए उबले आलू और उबली हुई सब्जियां लें। उन्हें अच्छी तरह मसलें। कटी हुई प्याज, हरी मिर्च और कटी हुई धनिया की पतियां डालें। अच्छी तरह मिलाएं। अब उसमें नमक, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। सभी ब्रेड स्लाइसिज के तरफ मक्खन लगाएं। एक स्लाइस पर भरावन और कसा हुआ चीज रखें और दूसरी स्लाइस से ढक दें। बाकी सभी टोस्ट इसी प्रकार तैयार कर लें। टोस्टों को लो रैक पर रखें। मेन्यु एवं वजन चुनकर स्टाट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टोस्ट को फ्लट और स्टाट दबाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.	Butter	For applying on bread slices			For Filling				Chopped boiled vegetables - cabbage, cauliflower, green peas, french beans, capsicum	1 cup	1½ cup	2 cups	Chopped onions	1 no.	2 nos.	2 nos.	Mashed boiled potatoes	2 nos.	3 nos.	4 nos.	Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.	Salt, red chilli powder, garam masala	As per taste			Chopped coriander leaves	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Grated cheese	2 tsp	4 tsp	6 tsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																												
Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.																																												
Butter	For applying on bread slices																																														
For Filling																																															
Chopped boiled vegetables - cabbage, cauliflower, green peas, french beans, capsicum	1 cup	1½ cup	2 cups																																												
Chopped onions	1 no.	2 nos.	2 nos.																																												
Mashed boiled potatoes	2 nos.	3 nos.	4 nos.																																												
Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.																																												
Salt, red chilli powder, garam masala	As per taste																																														
Chopped coriander leaves	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																												
Grated cheese	2 tsp	4 tsp	6 tsp																																												

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																												
bF15	Bread Upma	0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bread slices (cut into small pieces)</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>1½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Mustard seeds</td> <td>¼ tsp</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td>¼ tsp</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Curry leaves</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> <tr> <td>Onion (chopped)</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> <td>4 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped tomatoes</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli powder, haldi</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Lemon juice</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, curry leaves & onion. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well & add green chillies, tomatoes, salt, red chilli powder, haldi & lemon juice. Mix well & press start. 3. When beeps, mix well, add bread pieces & sprinkle some water. Mix well and press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के दाने, जीरा, करी पत्ता और प्याज डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और हरी मिर्च, टमाटर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, ब्रेड के टुकड़े डालकर थोड़ा सा पानी छिड़कें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Bread slices (cut into small pieces)	100 g	200 g	300 g	Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	Jeera	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	Curry leaves	As required			Onion (chopped)	¼ cup	½ cup	1 cup	Chopped green chillies	2 nos.	3 nos.	4 nos.	Chopped tomatoes	1 no.	2 nos.	3 nos.	Salt, red chilli powder, haldi	As per taste			Lemon juice	As required		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																													
Bread slices (cut into small pieces)	100 g	200 g	300 g																																													
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp																																													
Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	1 tsp																																													
Jeera	¼ tsp	½ tsp	1 tsp																																													
Curry leaves	As required																																															
Onion (chopped)	¼ cup	½ cup	1 cup																																													
Chopped green chillies	2 nos.	3 nos.	4 nos.																																													
Chopped tomatoes	1 no.	2 nos.	3 nos.																																													
Salt, red chilli powder, haldi	As per taste																																															
Lemon juice	As required																																															

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
Sn1	Pav Bhaji	0.1 – 0.3 kg	<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>Boiled mix veg (Potato, Cauliflower, Capsicum, Green peas)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>1 No.</td> <td>2 Nos.</td> <td>2 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped tomato</td> <td>1 No.</td> <td>2 No.</td> <td>3 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> <tr> <td>Pav bhaji masala</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Garlic paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Red chilli powder, Salt, Lemon juice, Butter</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Hara dhania</td> <td colspan="3">For garnishing</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Mix well. Select menu & weight press start. When beeps, add vegetables, water, red chilli powder, pav bhaji masala, salt. Mix well. Press start. When beeps, remove mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves. Keep this aside. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on high rack. Press start. Serve with bhaji. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर सब्जियां, पानी, लाल मिर्च पाउडर, पावभाजी मसाला, नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनिया के पत्तियों से सजाएं। इसे एक तरफ रख दें। पावभाजी बनस सेकने के लिए: पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हाई रैक के ऊपर व्यवस्थित करें। स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें। 	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		
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																																										
Sn2	Dhokla	0.1 – 0.3 kg	<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>Besan</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Warm water</td> <td>50 mL</td> <td>75 mL</td> <td>100 mL</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Green chilli & Ginger paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt & Sugar</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Fruit salt / Mitha soda</td> <td>1/8 tsp</td> <td>¼ tsp</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Oil, Rai, Curry leaves, Water</td> <td colspan="3">For tempering</td> </tr> <tr> <td>Grated coconut</td> <td colspan="3">For garnishing</td> </tr> <tr> <td>Yellow colour / Haldi</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes. Pour the mixture in MWS flat glass dish. Add ¼ cup water to the MWS bowl, keep the flat glass dish, cover. Select menu & weight & press start. When beep, in another MWS bowl add oil, rai & curry leaves & press start. Add some water to the tempering. Add this tempering to the dhokla & cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut & serve. Note : Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ¼ कप पानी डालें, फ्लैट ग्लास डिश रखकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, करी पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़के में थोड़ा पानी डालें। तड़के को डोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें। नोट : तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीनी डालकर घोल लें। 	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		
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																																										

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
Sn3	Peanuts	0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	<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>Peanuts</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS flat glass dish add drops of oil, peanuts. Mix well. Select menu & weight & press start. When beeps, stir it & press start. Serve plain or with chaat masala. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ प्लैट ग्लास डिश में थोड़ा तेल और पीनट्स लेकर अच्छी तरह मिला लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चलायें और स्टार्ट दबाएं। सादा या चाट मसाले के साथ परोसें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Peanuts	100 g	200 g	300 g	Oil	As required																														
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																									
Peanuts	100 g	200 g	300 g																																									
Oil	As required																																											
Sn4	Murmura	0.1 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.1 kg</td> </tr> <tr> <td>Murmura</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Roasted peanuts</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Chaat masala</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Haldi</td> <td>¼ cup</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add oil, jeera, haldi. Select menu & press start. When beeps, add murmura. Mix & press start. When beeps, add roasted peanuts, salt, chaat masala & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, मुरमुरा डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, मुने हुए पीनट्स, नमक और चाट मसाला डालें और परोसें। 	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																										
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																																											
Sn5	Chana Chaat	0.1 – 0.4 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> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Kala chana (soaked overnight)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>250 mL</td> <td>500 mL</td> <td>750 mL</td> <td>1000 mL</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera, Hing</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Boiled potato</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice, Imli chutney</td> <td colspan="4">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add soaked chana, water & cover. Select menu & weight & press start. When beeps, remove & drain water from the chanas. In a MWS bowl add oil, jeera, hing & chopped onions and press start. Add boiled chanas, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice, imli chutney, chopped onion, boiled potato. Mix well & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने और पानी डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। 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। 	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			
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																																											

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																			
Sn6	Paneer Bhurji	0.1 – 0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Paneer (mashed)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped capsicum</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> <td>4 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves</td> <td colspan="4">A few sprigs</td> </tr> <tr> <td>Coriander powder, Jeera powder, Red chilli powder, Salt</td> <td colspan="4">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add oil, onion & capsicum. Select menu & weight & press start. When beeps, mix well & add paneer, coriander leaves, coriander powder, jeera powder, red chilli powder & salt. Mix well & press start. Serve with toast or wrapped in roti. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज और शिमला मिर्च डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर पनीर, धनिया पत्तियाँ, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक डालें अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएँ। टोस्ट के साथ परोसें या रोटी में लपेटें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Paneer (mashed)	100 g	200 g	300 g	400 g	Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	Chopped capsicum	1 no.	2 nos.	3 nos.	4 nos.	Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup	Coriander leaves	A few sprigs				Coriander powder, Jeera powder, Red chilli powder, Salt	As per taste			
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																																			
Paneer (mashed)	100 g	200 g	300 g	400 g																																			
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp																																			
Chopped capsicum	1 no.	2 nos.	3 nos.	4 nos.																																			
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	1½ cup																																			
Coriander leaves	A few sprigs																																						
Coriander powder, Jeera powder, Red chilli powder, Salt	As per taste																																						
Sn7	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Besan</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Green chilli & Ginger paste</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>A few sprigs</td> </tr> <tr> <td>Rai seeds (spluttered)</td> <td>½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated coconut</td> <td>As required</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover. Select menu & press start. When beeps, stir well & press start. When beeps, stir well & press start. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएँ। तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लेब पर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें। पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियाँ और कसे हुए नारियल से सजाएँ और परोसें। 	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																																						

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																												
Sn8	Batata Vada	0.1 – 0.3 kg	Multicook tawa & High rack*	<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>Boiled potatoes</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>2 tbsps</td> <td>3 tbsps</td> <td>4 tbsps</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>2 nos.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>1 no.</td> <td>1½ no.</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Roasted jeera</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 bsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mix all the ingredients together. Make big vadas of the mixture. Grease the multicook tawa with some oil. Arrange the vada on the tawa. Keep the tawa on rack. Select menu & weight and press start. When beeps, turn over the vadas & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर इस मिश्रण से बड़े-बड़े वडा बना लें। तवे को कुछ तेल लगाकर धिकना कर लें। तवे के ऊपर वडों को व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक पर रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर वडों को पलटें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Boiled potatoes	100 g	200 g	300 g	Chopped coriander leaves	2 tbsps	3 tbsps	4 tbsps	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
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																													
Boiled potatoes	100 g	200 g	300 g																													
Chopped coriander leaves	2 tbsps	3 tbsps	4 tbsps																													
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																													
Sn9	Cottage Honey Toast	0.1 – 0.3 kg	High rack	<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>Bread slices</td> <td>2 nos.</td> <td>4 nos.</td> <td>6 nos.</td> </tr> <tr> <td>Grated cottage cheese</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> <tr> <td>Cinnamon powder</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Spread cottage cheese & cinnamon powder on the bread slices. Keep on high rack. Select menu & weight & press start. When beeps, turn over the slices & press start. Drizzle honey on slices & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> ब्रेड स्लाइसिंग के ऊपर कॉटेज चीज और दालचीनी पाउडर फैलाएं। हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्लाइसिंग को पलट कर स्टार्ट दबाएं। फिर स्लाइसिंग के ऊपर शहद छिड़क कर परोसें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.	Grated cottage cheese	As required			Cinnamon powder	As required														
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																													
Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.																													
Grated cottage cheese	As required																															
Cinnamon powder	As required																															
Sn10	Aloo Kand Chaat	0.1 – 0.4 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> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Aloo (cut in medium pieces)</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Jimikand (cut in medium pieces)</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Sugar, Salt, Red chilli powder, Chaat masala</td> <td colspan="4">1 no.</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add aloo, jimikand and add little water. Cover. Select menu & weight & press start. When beeps, stir well. Cover & press start. Add sugar, salt, red chilli powder, chaat masala. Allow to stand for 3 minutes. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सॉफ बाउल में आलू, जिमीकन्द और थोड़ा पानी डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं। ढककर स्टार्ट दबाएं। फिर चीनी, नमक, लाल मिर्च पाउडर और चाट मसाला डालें और 3 मिनट तक रखा रहने दें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Aloo (cut in medium pieces)	50 g	100 g	150 g	200 g	Jimikand (cut in medium pieces)	50 g	100 g	150 g	200 g	Sugar, Salt, Red chilli powder, Chaat masala	1 no.											
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																												
Aloo (cut in medium pieces)	50 g	100 g	150 g	200 g																												
Jimikand (cut in medium pieces)	50 g	100 g	150 g	200 g																												
Sugar, Salt, Red chilli powder, Chaat masala	1 no.																															

*Refer Pg.98 Fig.2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																
Sn11 Spicy Baby Corn	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>Baby corn (cut lengthwise)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Lemon juice</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Sugar, salt</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>For paste</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cups</td> </tr> <tr> <td>Chopped ginger</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Garlic cloves</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>1 no.</td> <td>2 nos.</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Cumin seeds</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind chopped coriander leaves, ginger, garlic cloves, green chillies, onion & cumin seeds together to prepare the paste. 2. In a MWS bowl add oil, baby corns, sugar, salt & paste. Mix well. Cover. Select menu & weight & press start. 3. Allow to stand for 3 minutes. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. कटी हुई धनिया की पत्तियां, अदरक, लहसुन, हरी मिर्च, प्याज और अजवाइन के बीज एक साथ पीसकर पेस्ट तैयार कर लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बेबी कॉर्नस, चीनी, नमक और पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। ढककर मेन्सू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 3 मिनट तक रखा रहने दें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Baby corn (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g	Lemon juice	As per taste			Sugar, salt	As per taste			Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	For paste				Chopped coriander leaves	1 cup	1½ cup	2 cups	Chopped ginger	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	Garlic cloves	1 no.	2 nos.	3 nos.	Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.	Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	Cumin seeds	As required		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																																
Baby corn (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g																																																
Lemon juice	As per taste																																																		
Sugar, salt	As per taste																																																		
Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																																
For paste																																																			
Chopped coriander leaves	1 cup	1½ cup	2 cups																																																
Chopped ginger	½ tsp	1 tsp	1½ tsp																																																
Garlic cloves	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																
Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup																																																
Cumin seeds	As required																																																		
Sn12 Papdi*	12	Multicook tawa & Low rack**	<table border="1"> <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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combine all the ingredients in a bowl. Make a soft dough adding required amount of water. 2. Select menu & press start. (Preheat process) 3. Take small amount of dough (equal proportion for all papdis) & roll out papdis prick with a fork & keep on Multi cook tawa. Keep the tawa on low rack & press start. 4. Give a standing time of 5 minutes. Remove & store in an air tight container. Note : 12 Indicates the number of papdi that can be prepared <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. एक बाउल में सभी सामग्रियों को मिला लें। पानी की आवश्यक मात्रा डालकर उससे एक मुलायम लौदा बना लें। 2. मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 3. लौदे 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। 4. 5 मिनट तक रखा रहने दें। बाहर निकालकर वायु अवरुद्ध बर्तन में रख दें। नोट : 12 पापड़ी की मात्रा है जो कि बनाई जा सकती है। 	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																																																		
Sn13 Herb Potatoes	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Multicook tawa & High rack®	<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>Baby potatoes (boiled)</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Dill/saunf</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped parsley</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cheese (grated)</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt & Pepper</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl put butter, dill/saunf, chopped parsley. Mix & keep in microwave. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix boiled potatoes with above mixture. Pour salt & pepper. Put this in tawa. Sprinkle grated cheese on the top. Keep on high rack & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, धिल/साँफ, कटे हुए पार्सले लें। मिलाकर माइक्रोवेव में रख दें। मेन्सू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर उपरोक्त मिश्रण में उबले हुए आलू मिलाएं। नमक और मिर्च डालें। फिर इसको तवे पर रखें। कसा हुआ चीज छिड़कें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	Baby potatoes (boiled)	300 g	400 g	500 g	Dill/saunf	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Butter	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Chopped parsley	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Cheese (grated)	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp	Salt & Pepper	As per taste																						
For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg																																																
Baby potatoes (boiled)	300 g	400 g	500 g																																																
Dill/saunf	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																																
Butter	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																																
Chopped parsley	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																																
Cheese (grated)	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp																																																
Salt & Pepper	As per taste																																																		

* 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. 98 Fig.1

@ Refer Pg. 98 Fig.2

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn14	Steamed Triangles	0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Suji	100 g	200 g	300 g
				Sour curd	½ cup	1 cup	1½ cup
				Grated carrot	½ cup	1 cup	1½ cup
				Capsicum (finely chopped)	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Water (to make batter)	As required		
				Mint chutney	4 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
				Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt & sugar	As per taste		
				Eno fruit salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Oregano	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Method :			
				<ol style="list-style-type: none"> 1. Put suji in a MWS glass bowl. Select menu weight and press start. 2. When beeps, mix well. Add curd, salt, sugar, oregano, water, eno salt. Mix well to make batter of dropping consistency. 3. Transfer half the batter to a MWS flat glass dish. Sprinkle half of the vegetables over the batter. Sprinkle half of mint chutney over vegetables. Repeat the same procedure with left over ingredients. 4. Cover the MWS flat glass dish with plastic wrap/film. Prick with a fork/knife at 2-3 places. Keep in microwave and press start. 5. Give standing time of 5 minutes. Remove the plastic wrap/film. Cut into triangles & serve hot. 			
				विधि :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सुजी डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएँ। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएँ। दही, नमक, चीनी, ऑरीगेनो, पानी और इनो साल्ट डालें। मिश्रण बनाने के लिए लगातार हिलाकर अच्छी तरह मिलाएँ। 3. आधा मिश्रण माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश पर स्थानान्तरित कर दें। आधी सब्जियाँ इस मिश्रण के ऊपर छिड़क दें। आधी पुदीना चटनी सब्जियों के ऊपर छिड़क दें। बची हुई सामग्री के साथ भी यही क्रम दोहराएँ। 4. प्लास्टिक रेपर/फिल्म से माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को ढक दें। कैंटे/छुरी से उसमें 2-3 स्थान पर सुराख करके माइक्रोवेव के अन्दर रख दें और स्टार्ट दबाएँ। 5. 5 मिनट तक रखा रहने दें। प्लास्टिक रेपर/फिल्म को हटा दें। तिकोने आकार में काटें और गरम गरम परोसें। 							

Snacks

स्नैक्स

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
Sn15	Misal 0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass 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>Boiled mixed sprouts (kala chana, moong dal chavli)</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>Jeera</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger garlic paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato puree</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Misal masala, chilli powder, coriander powder, haldi, cumin powder, salt, sugar, clove powder, cinnamon powder</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td colspan="3">As required</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add oil & jeera. Select menu & weight and press start. When beeps, add chopped onions, ginger garlic paste, tomato puree & all the spices. Mix well & press start. When beeps, mix well & add boiled mixed sprouts. Press start, Garnish with coriander leaves. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और जीरा डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट, टोमेटो प्यूरी और समी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर उबले हुए मिश्रित स्पाउट डालें। स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Boiled mixed sprouts (kala chana, moong dal chavli)	100 g	200 g	300 g	Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Jeera	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Ginger garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup	Misal masala, chilli powder, coriander powder, haldi, cumin powder, salt, sugar, clove powder, cinnamon powder	As per taste			Chopped coriander leaves	As required			Water	¼ cup	½ cup	1 cup
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Boiled mixed sprouts (kala chana, moong dal chavli)	100 g	200 g	300 g																																				
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																																				
Jeera	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																				
Ginger garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																				
Tomato puree	½ cup	1 cup	1½ cup																																				
Misal masala, chilli powder, coriander powder, haldi, cumin powder, salt, sugar, clove powder, cinnamon powder	As per taste																																						
Chopped coriander leaves	As required																																						
Water	¼ cup	½ cup	1 cup																																				
Sn16	Bread Dahi Wada 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Bread slices (cut the edges)</td> <td>3 slices</td> </tr> <tr> <td>Beaten curd</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Imli ki saunth</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Green chillies (chopped)</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Grated ginger</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>A few sprigs</td> </tr> <tr> <td>Kishmish</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>Salt, cumin seed powder, red chilli powder, pudina powder</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Pepper corns</td> <td>4-5 pieces</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Take one slice of bread, dip in water & press between the palms to drain extra water. Place the slice on a slightly greased MWS flat glass dish. Now sprinkle chopped green chillies, grated ginger, chopped coriander leaves & pudina powder. Now place the other bread slices dipped in water over the first one and seal the edges properly. Give them round shape. Make 4 wadas in same manner. Keep the MWS flat glass dish in the oven. Select menu and press start. Take out & allow to cool. Now add beaten curd, imli saunth, salt, red chilli powder, cumin seed powder. Place a pepper corn at the centre of each wada. Keep in refrigerator for cooling. Serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> ब्रेड की एक स्लाइस लें, पानी में भिगोएं और दोनों हथेलियों से दबाकर अतिरिक्त पानी निकाल दें। स्लाइस को हल्का सा चिकना किये हुए माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश के ऊपर रख दें। अब उस पर कटी हुई हरी मिर्च, कसी हुई अदरक, कटी हुई धनिया के पत्तियां और पुदीना पाउडर छिड़कें। फिर पानी में भीगी हुई दूसरी ब्रेड स्लाइस पहली स्लाइस के ऊपर रखकर किनारों को ठीक से बन्द कर दें। उनको गोल आकार दें। इसी प्रकार 4 वड़े बना लें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा होने दें। अब फेंटी हुई दही, इमली, साँठ, नमक, लाल मिर्च पाउडर, जीरा पाउडर डालें। प्रत्येक वड़े के बीच में काली मिर्च का दाना रखें। ठंडा करने के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। फिर परोसें। 	For	0.3 kg	Bread slices (cut the edges)	3 slices	Beaten curd	As required	Imli ki saunth	As required	Green chillies (chopped)	3 nos.	Grated ginger	10 g	Chopped coriander leaves	A few sprigs	Kishmish	5 g	Salt, cumin seed powder, red chilli powder, pudina powder	As per taste	Pepper corns	4-5 pieces																
For	0.3 kg																																						
Bread slices (cut the edges)	3 slices																																						
Beaten curd	As required																																						
Imli ki saunth	As required																																						
Green chillies (chopped)	3 nos.																																						
Grated ginger	10 g																																						
Chopped coriander leaves	A few sprigs																																						
Kishmish	5 g																																						
Salt, cumin seed powder, red chilli powder, pudina powder	As per taste																																						
Pepper corns	4-5 pieces																																						

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
Sn17	Chivda	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) flat glass dish</p> <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>Chivda (Poha)</td> <td>50 g</td> <td>125 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Peanuts</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>5 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chaat masala</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS flat glass dish add chivda & add oil. Mix well. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well. Press start. 3. When beeps, remove the chivda. Allow to cool. 4. In the same dish add some drops of oil & peanuts. Mix well. Press start. Allow to cool, mix chivda & peanuts. Add salt & chaat masala. Serve as namkeen. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में चिवड़ा लेकर थोड़ा तेल डालें और अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यु एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चिवड़ा बाहर निकालें और ठंडा होने दें। 4. उसी डिश में तेल की कुछ बूंदें और मूंगफली डालें। अच्छी तरह मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें। चिवड़ा और मूंगफली मिलाएं। नमक और चाट मसाला डालें। नमकीन की तरह परोसें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Chivda (Poha)	50 g	125 g	200 g	Peanuts	50 g	75 g	100 g	Oil	2 tsp	3 tsp	5 tsp	Salt	As per taste			Chaat masala	As per taste																		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																								
Chivda (Poha)	50 g	125 g	200 g																																								
Peanuts	50 g	75 g	100 g																																								
Oil	2 tsp	3 tsp	5 tsp																																								
Salt	As per taste																																										
Chaat masala	As per taste																																										
Sn18	Dabeli	0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) glass bowl & Multicook tawa & High rack*</p> <table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Boiled potatoes (big)</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Dabeli masala</td> <td>1½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Meethi Saunf</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Dessicated coconut</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Finely chopped coriander</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Fresh pomegranate</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped grapes</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>For Lehsun Chutney</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peeled chopped garlic</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Red chilli powder</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Other ingredients</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dabeli pav / Burger buns</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Finely chopped onions</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Masala peanuts</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Nylon Sev</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>For smearing the tawa</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add oil, boiled potatoes, dabeli masala, meethi saunf, salt, mix well. Select menu & press start. 2. When beeps, remove the bowl, transfer the stuffing to a plate, sprinkle dessicated coconut, coriander, pomegranate & grapes over it. Keep aside. 3. For chutney combine all the ingredients & grind in a mixer. Keep aside. 4. Take a pav & slit it from side (keeping them joined at other side). 5. Apply ½ tsp of lehsun chutney & 1 tsp meethi saunf evenly on the inner side of the pav. Stuff with 1½ tbsp of stuffing. Repeat the same with all dabelis. 6. Smear the tawa slightly with butter. Keep the dabelis on the tawa. Keep the tawa on high rack & put inside the microwave oven & press start. 7. Tops the dabelis with onions, masala peanuts & sev & serve immediately. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, उबले हुए आलू, दबेली मसाला, मीठी साँफ, नमक लेकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाउल बाहर निकालें, भरावन को प्लेट पर विस्थापित कर दें, कसा हुआ नारियल, धनिया, अनार और अंगूर छिड़क कर एक तरफ रख दें। 3. चटनी के लिए सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें और मिक्सी में पीस कर एक तरफ रख दें। 4. एक पाव लेकर बगल से फाड़ लें (दूसरी सिर पर जुड़ा हुआ रखें)। 5. आधा चम्मच लेहसुन की चटनी और एक चम्मच मीठी साँफ पाव के अन्दर की तरफ लगाएं। 6. तवे पर हल्का सा मक्खन लगा लें। तवे पर दबेलियों को रखें। तवे को हाई रैक पर रखकर माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रख दें और स्टार्ट दबाएं। 7. दबेलियों के ऊपर प्याज, मसाले वाली मूंगफली और सेब रखकर तुरन्त परोसें। 	For	0.3 kg	Boiled potatoes (big)	2 nos.	Dabeli masala	1½ tbsp	Meethi Saunf	2 tbsp	Salt	As per taste	Dessicated coconut	1 tbsp	Finely chopped coriander	1 tbsp	Fresh pomegranate	2 tbsp	Chopped grapes	2 tbsp	For Lehsun Chutney		Peeled chopped garlic	1 cup	Red chilli powder	As per taste	Salt	As per taste	Other ingredients		Dabeli pav / Burger buns	3 nos.	Finely chopped onions	4 tsp	Masala peanuts	4 tsp	Nylon Sev	4 tsp	Butter	For smearing the tawa	Oil	1 tbsp
For	0.3 kg																																										
Boiled potatoes (big)	2 nos.																																										
Dabeli masala	1½ tbsp																																										
Meethi Saunf	2 tbsp																																										
Salt	As per taste																																										
Dessicated coconut	1 tbsp																																										
Finely chopped coriander	1 tbsp																																										
Fresh pomegranate	2 tbsp																																										
Chopped grapes	2 tbsp																																										
For Lehsun Chutney																																											
Peeled chopped garlic	1 cup																																										
Red chilli powder	As per taste																																										
Salt	As per taste																																										
Other ingredients																																											
Dabeli pav / Burger buns	3 nos.																																										
Finely chopped onions	4 tsp																																										
Masala peanuts	4 tsp																																										
Nylon Sev	4 tsp																																										
Butter	For smearing the tawa																																										
Oil	1 tbsp																																										

*Refer Pg.98 Fig.2

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																						
Sn19	Pandoli	8 Pc	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) idli Stand* & Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">For Batter</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Soaked split green gram dal (soaked for 5-6 hours)</td> <td>2 cups</td> </tr> <tr> <td>Fresh curd</td> <td>¼ cup</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped ginger</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chilli</td> <td>1-2 nos.</td> </tr> <tr> <th colspan="2">For Tempering</th> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Mustard seeds</td> <td>½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Cumin seeds</td> <td>½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Hing</td> <td>A pinch</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Take 2 cups soaked split green gram dal, salt, chopped green chilli, chopped ginger & fresh curd and blend in a mixer till smooth. 2. In a MWS glass bowl take all the ingredients of tempering & keep inside the microwave. Select menu & press start. 3. When beeps, pour this tempering to the pandoli batter & mix well. 4. Grease MWS idli stand with little oil. Pour pandoli batter in it. Add ½ cup water in MWS bowl, keep the idli stand & cover. Press start. Give standing time of 5 minutes. 5. Serve pandolis hot with green chutney. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 कप भीगी हुई विमाजित हरे चने की दाल, नमक, कटी हुई हरी मिर्च, कटी हुई अदरक और ताजा दही लें और समरूप होने तक मिक्सर में चलाएं। 2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तड़के की सभी सामग्रियों को लें और माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रख दें। मेन्सु चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इस तड़के को पनडोली मिश्रण में डालें और अच्छी तरह मिलानें। 4. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैण्ड को थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। पनडोली मिश्रण को इसमें डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें, इडली स्टैण्ड रखकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। 5. पनडोलियों को हरी चटनी के साथ गरम गरम परोसें। 	For Batter		Soaked split green gram dal (soaked for 5-6 hours)	2 cups	Fresh curd	¼ cup	Salt	As per taste	Chopped ginger	1 tsp	Chopped green chilli	1-2 nos.	For Tempering		Oil	1 tbsp	Mustard seeds	½ tsp	Cumin seeds	½ tsp	Hing	A pinch
For Batter																										
Soaked split green gram dal (soaked for 5-6 hours)	2 cups																									
Fresh curd	¼ cup																									
Salt	As per taste																									
Chopped ginger	1 tsp																									
Chopped green chilli	1-2 nos.																									
For Tempering																										
Oil	1 tbsp																									
Mustard seeds	½ tsp																									
Cumin seeds	½ tsp																									
Hing	A pinch																									

*Provided with the start up kit

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																
bA1	Chocolate* Cake	0.3 kg	<p>Metal Cake Tin® & Low Rack</p> <table border="1"> <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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & cocoa powder together. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all beat well. 4. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. 5. Select menu & press start. (Preheat process) 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। 2. मैदा, बेकिंग पाउडर और कोको पाउडर को एक साथ छान लें। 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। 4. मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फेंलाएँ और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएँ। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएँ। 	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																		
bA2	Jeera* Biscuits	0.2 kg	<p>Low rack & Multi cook tawa**</p> <table border="1"> <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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, jeera powder, ajwain and make a soft dough with little water. Roll a thick roti and cut cookies with the cutter. Prick with a fork. Arrange on tawa. 2. Select menu & press start. (Preheat process) 3. When beeps, keep the tawa & press start to bake. Remove when it gives a beep. Allow them to cool. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मैदा, बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। बुरा और मक्खन बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा, जीरा पाउडर, अजवाइन डालकर थोड़े पानी के साथ मुलायम आटा गूँथ लें। उससे एक मोटी रोटी बेल लें और चाकू से छोटी-छोटी कुकीज़ काट लें और कैंटे से छेद दें। तवे पर व्यवस्थित करें। 2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएँ। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 3. बीप सुनाई देने पर तवे को माइक्रोवेव में रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें और उंडा होने दें। 	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. 98 Fig.4

** Refer Pg. 98 Fig.1

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																		
bA3	Cheese* Straw	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack**																		
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Grated cheese</td> <td>12.5 g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Cold water</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Pepper powder</td> <td>1/4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>1/8 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chilli powder</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>1/4 tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve maida, baking powder, chilli powder and pepper powder. In a bowl add maida and butter and cheese and rub it with fingertips till it resembles breadcrumbs. Add little cold water to make a soft dough. Roll it in to ½ cm thick roti and cut thin strips. Twist them and put in the multicook tawa on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मैदा, बेकिंग पाउडर, चिली पाउडर और मिर्च पाउडर को छानें। मैदा, मक्खन और चीज बाउल में डालकर उंगलियों के पोरचों से तब तक रगड़ें जब तक वह ब्रेड के समरूप न हो जाए। मुलायम लीदा बनाने के लिए थोड़ा सा ठंडा पानी मिलाएं। इससे ½ सेमी. मोटी रोटी बेलें और पतली पट्टियां काटें। फिर उनको रोटकर मल्टीकुक तवे पर रखें। 2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर तवे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 	For	0.2 kg	Maida	50 g	Grated cheese	12.5 g	Butter	25 g	Cold water	As required	Pepper powder	1/4 tsp	Baking powder	1/8 tsp	Chilli powder	1/2 tsp	Salt	1/4 tsp
For	0.2 kg																				
Maida	50 g																				
Grated cheese	12.5 g																				
Butter	25 g																				
Cold water	As required																				
Pepper powder	1/4 tsp																				
Baking powder	1/8 tsp																				
Chilli powder	1/2 tsp																				
Salt	1/4 tsp																				
bA4	Patties*	0.2 kg (2 patties)	Multicook tawa & Low rack**																		
			<table border="1"> <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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve the flour with salt. Divide the fat into three equal portions. Rub one portion into the flour to get a bread crumb texture, add salt & make a dough of rolling consistency with iced water. 2. On a lightly floured marble top roll out the dough (about ½ cm thickness) into oblong shape (Fig.1). Take the second portion of fat, cut into small pieces, place them on 2/3rd of the rolled dough. Leave the remaining 1/3rd portion without fat. 3. Bring up the bottom third of the pastry dough & fold like an envelope with its flap open (Fig.2). Then bring up the folded portion over again so as to close the envelope (Fig.3). 4. Turn the pastry at right angles; seal open ends of the pastry & rib it (Fig.4). This means to depress it with rolling pin at intervals. Cover & cool in the fridge for 5-10 minutes. Repeat the step 2 with third portion of the fat & chill it for 30 minutes. 5. Roll out the dough 1/4" thick & put the stuffing. Fold it back. Prepare all the patties in same way. 6. Select menu & press start. (Preheat process). When beeps, arrange the patties on tawa. Keep the tawa on low rack & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. आटे को नमक के साथ छान लें। मक्खन को तीन बराबर भागों में विभाजित कर लें। एक भाग को आटे के साथ इतना रगड़ें कि ब्रेड क्रम्ब के टैक्सचर जैसा हो जाए। नमक डालकर लगातार बर्फ का पानी डालते हुए आटे को गूँथ लें। 2. फिर उस आटे को मार्बल के फर्श के ऊपर ½ सेन्टीमीटर की मोटाई में आयताकार के आकार में बेलें। मक्खन के दूसरे भाग को लेकर छोटे-छोटे टुकड़ों में काटें, बेलें गये आटे के दो तिहाई भाग के ऊपर रखें। बचे हुए एक तिहाई भाग को छोड़ दें। 3. पेस्ट्री आटे के तिहाई भाग की नीचे वाली सतह को ऊपर की तरफ लाएं और खुले फ्लैप से लिफाफे के समान मोड़ें (चित्र 2)। लिफाफे को बन्द करने के लिए फिर मुड़े हुए भाग को ऊपर की ओर लाएं। को दुबारा ऊपर की ओर लाएं। 4. पेस्ट्री को समकोण पर पलटें, पेस्ट्री के छोरों को बन्द करके मोड़ें। इसका तात्पर्य रोलिंग पिन द्वारा थोड़े-थोड़े अन्तर पर दबाएं। ढककर 5-10 मिनट तक फ्रिज में ठंडा करें। दूसरे चरण को फीट के तिहाई भाग के साथ दोहराएं और उसे 30 मिनट तक ठंडा करें। 5. आटे को 1/4" की मोटाई में बेलें और भरावन को रखें और पीछे की तरफ मोड़ें। समी पेटीज़ को इसी प्रकार तैयार करें। 6. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर पेटीज़ को तवे के ऊपर व्यवस्थित करें। तवे को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 	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																				
			 <p>Fig. 1</p>  <p>Fig. 2</p>  <p>Fig. 3</p>  <p>Fig. 4</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. 98 Fig.1

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																
ba5	Chena* Poda	0.2 kg	Low rack & Microwave safe flat glass dish**																
			<table border="1"> <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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mix chena, sugar & suji together adding little water. 2. Transfer this mixture to MWS flat glass dish. 3. Select menu & press start. (Preheat process) 4. When beeps, place the MWS flat glass dish on low rack. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. छैना, चीनी और सूजी थोड़ा पानी डालकर एक साथ मिला लें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में स्थानान्तरित कर दें। 3. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। 4. बीप सुनाई देने पर, माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश को लो रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 	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																		
ba6	Walnut* Cake	0.25 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack																
			<table border="1"> <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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. 2. Sieve maida, baking powder & add walnuts to it. 3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. 4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter. 5. Select menu & press start. (Preheat process) 6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। 2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें वॉलनट मिला लें। 3. अब मैदा मिश्रण को फेंटो हुई दही में डालें और उसमें फेंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फेंट दें। 4. मेटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। 5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 	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. 98 Fig.6

@Refer Pg.98 Fig.4

Bakery

बेकरी

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																		
bA7	Vanilla* Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack																		
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>110 g</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>70 mL</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>170 g</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1 no.</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>¼ tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat egg with vanilla essence well. Sieve maida, baking powder together. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. Select menu & press start. (Preheat process) When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फेंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और दही को एक साथ छान लें। मैदा और बेकिंग पाउडर को एक साथ छान लें। 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। मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फेलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Maida	110 g	Baking powder	¼ tsp	Curd	70 mL	Powdered sugar	170 g	Egg	1 no.	Vanilla essence	¼ tsp				
For	0.3 kg																				
Maida	110 g																				
Baking powder	¼ tsp																				
Curd	70 mL																				
Powdered sugar	170 g																				
Egg	1 no.																				
Vanilla essence	¼ tsp																				
bA8	Doughnuts*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack**																		
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Yeast</td> <td>½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Luke warm milk</td> <td>100 ml</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Nutmeg powder</td> <td>A pinch</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>½ beaten</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dissolve yeast in milk & set aside for 5 minutes to prepare yeast mixture. Add sugar & butter to milk & dissolve. Add to yeast mixture. Now add maida, egg, vanilla essence & nutmeg powder & make a soft dough. Keep it covered for 1 hour. Roll out the dough to ½ inch thickness. Cut it with a doughnut cutter. Select category & press start. (Preheat Process) When beeps arrange the doughnuts on tawa & keep tawa on low rack & press start. <p>Note : If the dough is too dry add milk & if too soft then add maida.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> ईस्ट मिश्रण बनाने के लिए ईस्ट को दूध में घोलकर 5 मिनट के लिए एक तरफ रख दें। दूध में चीनी और मक्खन डालकर घोल दें। फिर ईस्ट मिश्रण डाल दें। अब इसमें मैदा, अण्डे, वनीला एसेन्स और जायफल पाउडर डालकर मुलायम आटा गूंथ लें। एक घंटे के लिए ढक्कर रख दें। फिर इस आटे ½ इंच मोटाई में बेलें। फिर इसे डोनट कटर से काटें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर डोनट्स को तवे पर रख दें और तवे को लो रैक पर व्यवस्थित करके स्टार्ट दबाएं। <p>नोट : यदि आटा अधिक सूख हो तो दूध मिलाएं और यदि ज्यादा गीला हो तो मैदा मिलाएं।</p>	For	0.2 kg	Maida	200 g	Yeast	½ tsp	Luke warm milk	100 ml	Powdered sugar	50 g	Nutmeg powder	A pinch	Egg	½ beaten	Vanilla essence	¼ tsp	Butter	1 tbsp
For	0.2 kg																				
Maida	200 g																				
Yeast	½ tsp																				
Luke warm milk	100 ml																				
Powdered sugar	50 g																				
Nutmeg powder	A pinch																				
Egg	½ beaten																				
Vanilla essence	¼ tsp																				
Butter	1 tbsp																				

*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. 98 Fig.4

**Refer Pg. 98 Fig.1

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																
bA9	Carrot* Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin® & Low Rack																
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>110 g</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated carrot</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>70 mL</td> </tr> <tr> <td>Powdered suger</td> <td>170 g</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1 no.</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>¼ tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well. Sieve maida, baking powder & add grated carrot to it. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well. Grease a metal cake tin or line with butter paper. Add the cake batter. Select menu & press start. (Preheat process) When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें कसी हुई गाजर मिला लें। 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। मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फेंटाएं और केक मिश्रण को उसको ऊपर डाल दें। मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रैक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं। 	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
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																		
bA10	Chocolate* Cookies	0.3 kg	Multicook tawa & Low rack**																
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>A pinch</td> </tr> <tr> <td>Cocoa powder</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>¼ tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Sieve maida, cocoa powder & baking powder together. In a bowl cream butter & sugar together. Add maida to the creamed butter & sugar. Add vanilla essence. Mix well to make a soft dough. Roll out the dough on rolling board & cut with a cookie cutter. Select the menu & press start. (Preheat process) When beeps, place the cookies on tawa & place the tawa on low rack.. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> मैदा, कोको पाउडर और बेकिंग पाउडर को एक साथ छान लें। एक बाउल में मक्खन और चीनी को फेंट लें। फेंटी हुई मक्खन और चीनी में मैदा डालें। फिर वनीला एसेन्स डालें। मुलायम लौंदा बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं। फिर लौंदा को चकले पर बेलें और कुकी कटर से काट लें। मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर कुकीज़ को तवे पर व्यवस्थित करके तवे को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Maida	80 g	Powdered sugar	50 g	Butter	25 g	Baking powder	A pinch	Cocoa powder	1 tbsp	Vanilla essence	¼ tsp		
For	0.3 kg																		
Maida	80 g																		
Powdered sugar	50 g																		
Butter	25 g																		
Baking powder	A pinch																		
Cocoa powder	1 tbsp																		
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. 98 Fig.4

**Refer Pg. 98 Fig.1

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																						
bA11	Swiss* Roll	0.2 kg	Multicook tawa & Low Rack**																						
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Condensed milk (Milkmaid)</td> <td>100 mL</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>Soda bicarb</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Mix fruit jam</td> <td>2 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well. 2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tawa. Pour the batter. 3. Select menu & press start. (Preheat process) 4. When beeps, put the tawa on low rack & keep inside microwave. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। 2. चम्मच से गिरते हुए मिश्रण को बनाने के लिए दूध या पानी डालें। बटर पेपर को ट्रे के नीचे रखें। मिश्रण को डालें। 3. मेन्सू को चुनें तथा स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 4. बीप की आवाज सुनाई देने पर, लो रैक पर तवा रखें तथा इसे माइक्रोवेव के अंदर डाल दें। स्टार्ट बटन दबाएं। 	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 tbsp								
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 tbsp																								
bA12	Lamington* Cake	0.3 kg	Low rack & Metal cake tin® & Microwave safe (MWS) glass bowl																						
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1 No.</td> </tr> <tr> <td>Baking powder</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>For Lamington solution-Coco powder</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Desiccated coconut</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>1tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add egg and essence and again beat well. Add maida to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. 2. Select menu, press start. (Preheat process) When there is a beep put the tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. 3. In MWS glass bowl add water, coco powder and cornflour, put in the microwave. Press start. When it gives a beep remove and cool. Cut the cake in to squares and dip the pieces in the coco solution on all sides. Roll these in the desiccated coconut and serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। एक बाउल में बूरा और मक्खन को लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डे और एसेन्स डालकर दुबारा से फेंट लें। मैदा को इसमें डालें। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने कैंक टिन में डाल दें। 2. मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर टिन को लो रैक के ऊपर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर टिन को बाहर निकाल लें। 3. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, कोको पाउडर और कॉर्नफ्लोर डालकर माइक्रोवेव ओवन के अंदर रखें। स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालकर ढंडा कर लें। अब कैंक को वर्गाकार टुकड़ों में काट लें और टुकड़ों को कोको विलयन में चारों तरफ से डुबो लें। फिर इनको नारियल के बुरादे में लपेटकर परोसें। 	For	0.3 kg	Maida	100 g	Powdered sugar	75 g	Butter	75 g	Egg	1 No.	Baking powder	1 tsp	Vanilla essence	1 tsp	For Lamington solution-Coco powder	2 tbsp	Water	1 cup	Desiccated coconut	As required	Cornflour	1tbsp
For	0.3 kg																								
Maida	100 g																								
Powdered sugar	75 g																								
Butter	75 g																								
Egg	1 No.																								
Baking powder	1 tsp																								
Vanilla essence	1 tsp																								
For Lamington solution-Coco powder	2 tbsp																								
Water	1 cup																								
Desiccated coconut	As required																								
Cornflour	1tbsp																								

*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.98 Fig.4

**Refer Pg. 98 Fig.1

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																	
bA13	Marble* Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin** & Low Rack	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Maida</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Condensed milk</td><td>150 g</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Soda Bicarb</td><td>1/2 tsp</td></tr> <tr><td>Baking powdr</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Vanilla Essence</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> <p>Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. in a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, essence and mix well. For spoon dropping consistency add milk or water. Divide the mixture in 2 parts. Add coco powder in 1 part. Put the plain batter and coco batter alternately in the tin. Run a spoon through the batter only once. Select menu, press start (Preheat process). When there is a beep put the metal cake tin on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.</p> <p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर और सोडा को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और एसेन्स डालकर मिला लें। चम्मच से गिरते हुए मिश्रण के लिए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को दो हिस्सों में बाँटें। एक हिस्से में कोको पाउडर डालें। सादा मिश्रण और कोको मिश्रण क्रमशः टिन के अन्दर डालें। सिर्फ एक बार मिश्रण को चम्मच से पूरा चलाएं। मेन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर मैटल केक टिन को लो रैक पर रख दें। बेक करने के स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।</p>	For	0.3 kg	Maida	150 g	Condensed milk	150 g	Butter	100 g	Soda Bicarb	1/2 tsp	Baking powdr	1 tsp	Vanilla Essence	1 tsp	Coco powder	2 tbsp
For	0.3 kg																			
Maida	150 g																			
Condensed milk	150 g																			
Butter	100 g																			
Soda Bicarb	1/2 tsp																			
Baking powdr	1 tsp																			
Vanilla Essence	1 tsp																			
Coco powder	2 tbsp																			
bA14	Brownie*	0.3 kg	Low rack & metal cake tin**	<table border="1"> <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>Method : 1. Sieve maida and baking powder. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, coco powder, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the batter in metal cake tin lined with butter paper. 2. Select menu & press start. When beeps, put the tin with batter on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.</p> <p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह से फेंट लें। मैदा, कोको पाउडर और इत्र डालकर मिलाएं। चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को बटर पेपर लगे हुए मैटल केक टिन में डालें। 2. मेन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिश्रण के टिन को ओवन में लो रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।</p>	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																			
bA15	Muffins*	0.3 kg	Low rack & metal muffin tray	<table border="1"> <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>Method : 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in to the greased muffin tray and sprinkle chopped almonds / walnuts. 2. Select menu & press start (Preheat process). When beeps, put the tray on low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.</p> <p>विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छानें। बूरा और मक्खन को बाउल में डालकर अच्छी तरह फेंट लें। मैदा और इत्र डालकर मिला लें। चम्मच से बराबर चलाते हुए दूध या पानी डालें। चिकनी की हुई गफिन ट्रे पर डालें और कटे हुए बादाम/अखरोट छिड़क दें। 2. मेन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लो रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें।</p>	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. 98 Fig.4

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions														
bA16	Nan Khatai*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack**														
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Suji</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Powdered sugar</td> <td>85 g</td> </tr> <tr> <td>Vanilla essence</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Almonds & cashewnuts</td> <td>A few</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cream the butter & sugar together till it turns fluffy. 2. Add vanilla essence followed by maida & suji. 3. Make a dough out of this mixture. 4. Roll out a medium sized ball & put cashewnut on the top of each piece. Arrange them on tawa. Keep the tawa on low rack. Keep aside. 5. Select menu & press start (Preheat process). When beeps, place the tawa & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मक्खन और चीनी को एक साथ झागदार होने तक फेंटें। 2. मैदा और सूजी डालने के बाद वनीला इत्र डालें। 3. इस मिश्रण से एक लौंदा बना लें। 4. मध्यम आकार के गोले बेलें और प्रत्येक के ऊपर काजू रख दें। फिर उनको तवे पर व्यवस्थित कर दें। तवे को लो रैक पर रखकर एक तरफ रख दें। 5. मेन्सु चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहिट की प्रक्रिया)। बीप सुनाई देने पर तवे को रखें और स्टार्ट दबाएं। 	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																
bA17	Masala* Biscuits	0.2 kg	Low rack & Multi cook tawa**														
			<table border="1"> <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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sieve maida & baking powder together. Cream butter & sugar together. 2. Add maida to the butter & cream mixture. Add salt, chilli powder & coriander powder. Mix them well adding little water (if required) to form a soft dough. 3. Roll out the dough & shape into biscuits with the help of a biscuit cutter. 4. Select menu & press start (Preheat process). 5. When beeps, keep the biscuits on the multi cook tawa & place the tawa on low rack & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मैदा और बेकिंग पाउडर एक साथ छानें। मक्खन और चीनी एक साथ मिला लें। 2. मक्खन और बटर के इस मिश्रण में मैदा डालकर नमक, मिर्च पाउडर और धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर थोड़ा पानी डालें और एक मुलायम लौंदा बना लें। 3. इस लौंदे को बेलें और बिस्कुट कटर की मदद से बिस्कुट का आकार दें। 4. मेन्सु चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहिट की प्रक्रिया) 5. बीप सुनाई देने पर, बिस्कुटों को मल्टी कुक तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। 	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																

*Do not put anything in the oven during the Preheat mode / प्री-हीट मोड (Pre-h) के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

** Refer Pg. 98 Fig.1

Indian Cuisine

इन्डियन व्युजीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																																		
IC1	Gajar ka Halwa 0.3-0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> <th>0.5 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grated Gajar</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>2 tbsp</td> <td>2½ tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Milk Powder</td> <td>5 tbsp</td> <td>5½ tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Khoya</td> <td>6 tbsp</td> <td>6½ tbsp</td> <td>7 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>5 tbsp</td> <td>5½ tbsp</td> <td>6½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td> <td colspan="3">As per your taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method : 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.</p> <p>विधि : 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।</p>	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	Khoya	6 tbsp	6½ tbsp	7 tbsp	Sugar	5 tbsp	5½ tbsp	6½ tbsp	Elaichi Powder and Dry Fruits	As per your taste																																								
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																																																																		
Khoya	6 tbsp	6½ tbsp	7 tbsp																																																																		
Sugar	5 tbsp	5½ tbsp	6½ tbsp																																																																		
Elaichi Powder and Dry Fruits	As per your taste																																																																				
IC2	Mix Veg 0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> <th>0.5 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, tomato)</td> <td>100 g (Total)</td> <td>200 g (Total)</td> <td>300 g (Total)</td> <td>400 g (Total)</td> <td>500 g (Total)</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>¼ tbsp</td> <td>½ tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Onion (chopped)</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cup</td> <td>2 cup</td> </tr> <tr> <td>Tomato (chopped)</td> <td>¼ tbsp</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cups</td> <td>1½ cups</td> <td>1½ cups</td> </tr> <tr> <td>Salt, Cumin powder, Garam masala, Red chilli powder, Coriander</td> <td colspan="5">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select menu & weight and press start. 2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। सभी सब्जियां और कुछ पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिया की पत्तियों से सजाएं।</p>	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																																		
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																																																																				
IC3	Kadhai Paneer 0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> <th>0.5 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Paneer</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Capsicum & Onion (sliced)</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cup</td> <td>2½ cup</td> </tr> <tr> <td>Sliced tomato</td> <td>½ no.</td> <td>1 no.</td> <td>1½ no.</td> <td>2 no.</td> <td>2½ no.</td> </tr> <tr> <td>Onion Paste</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> <td>6½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato Puree</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>4½ tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger-Garlic Paste, Salt</td> <td colspan="5">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala</td> <td colspan="5">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3½ tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Fresh Cream</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>½ tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2½ tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method : 1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum, tomato & onion. Mix well, cover. Select menu & weight and press start. 2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज का पेस्ट, अदरक-लहसुन का पेस्ट, शिमला मिर्च, टमाटर और प्याज की स्लाइस डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढकें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर टमाटर प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।</p>	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	Paneer	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	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	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg																																																																
Paneer	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g																																																																
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	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp																																																																

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																
IC4	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave Safe (MWS) Bowl																
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Dal (soaked for 2 hours)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>400 mL</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsps</td> </tr> <tr> <td>Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Take dal in MWS bowl, add water, haldi and hing. 2. Select menu press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, green chilli, curry leaves, add dal, salt, dhania powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required). Press start. 4. When beeps, mix well & again press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मेन्सू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं। 	For	0.2 kg	Dal (soaked for 2 hours)	200 g	Water	400 mL	Oil	2 tbsps	Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli	As per taste	Salt	As per taste				
For	0.2 kg																		
Dal (soaked for 2 hours)	200 g																		
Water	400 mL																		
Oil	2 tbsps																		
Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli	As per taste																		
Salt	As per taste																		
IC5	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl																
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsps</td> </tr> <tr> <td>Onion chopped</td> <td>1 medium</td> </tr> <tr> <td>Tomato chopped</td> <td>1 medium</td> </tr> <tr> <td>Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, Ghiya, Brinjals, Red pumpkin</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Boiled water</td> <td>400 mL</td> </tr> <tr> <td>Imli pulp, Green chilli, Sambhar masala, Salt, Gud, Curry leaves Dhania, Red chilli powder, Rai, Hing</td> <td>As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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। मेन्सू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, सोंबर 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। 	For	0.2 kg	Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	200 g	Oil	2 tbsps	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
For	0.2 kg																		
Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	200 g																		
Oil	2 tbsps																		
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																		

Indian Cuisine

इन्डियन व्युजीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
IC6	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				
				Method :					
				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.									
विधि :									
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, मिर्च के बीज, लौंग, हींग, प्याज पेरट, अटरक लहसुन पेरट डालकर अच्छी तरह मिला लें।									
2. मेन्सू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।									
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्युरी और उबले हुए आलू डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।									
4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर दही एवं समी मसाले डाल दें और ढककर स्टार्ट दबाएं।									
5. 3 मिनट तक रखा रहने दें।									
IC7	Jeera 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
				Potato (boiled)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Jeera	½ tsp	1 tsp	1 tsp	2 tsp	2 tsp
				Salt	As per taste				
				Red chilli powder, haldi, garam masala, dhania powder	As per taste				
				Coriander leaves	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	5 tbsp	6 tbsp
				Method :					
				1. In a MWS bowl add oil, jeera, salt, dhania powder, garam masala, coriander leaves, red chilli powder. Select menu & weight and press start.					
				2. When beeps, add potatoes to the bowl and press start. Squeeze lemon juice & serve.					
				विधि :					
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, नमक, धनिया पाउडर, गरम मसाला, धनिया की पत्तियां, लाल मिर्च पाउडर डालें। मेन्सू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।									
2. बीप सुनाई देने पर, बाउल में आलू डालकर स्टार्ट दबाएं। नींबू का रस निचोड़ें और परोसें।									

Indian Cuisine इन्डियन क्यूज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC8	Kadhi	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Besan	25 g	50 g	75 g
				Curd / matha	1/2 cup	1 cup	1½ 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 Coriander powder, Amchur	As per taste		
				Water	2 cups	3 cups	4 cups
				Method :			
				1. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, chopped onion. Select menu & weight & press start.			
				2. When beeps, mix & add besan, curd/matha, salt, red chilli powder, haldi, coriander powder, amchur powder, water (1/2 the amount mentioned per weight). Mix & press start.			
				3. When beeps, mix & add remaining water & press start. Pour tempering & serve.			
				विधि :			
				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, कटी हुई प्याज डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बेसन, दही/मूठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं।							
3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।							
IC9	Baati*	0.4 kg	Multicook tawa & Low rack**	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		
				Method :			
				1. In a bowl mix all the ingredients, but ghee only 3 tbsp. Knead the dough with little warm water to make it like poori dough. Cover and keep for half an hour.			
				2. Make medium sized balls of the dough. Keep them on tawa & keep tawa on low rack & keep aside.			
				3. Select menu & press start. (Preheat process)			
				4. When beeps, keep the tawa & low rack & press start.			
5. When beeps, turn over the baatis. Press start. Dip the baati in melted ghee & serve with dal.							
विधि :							
1. बाउल में केवल 3 बड़े चम्मच घी डाल कर सभी सामग्रियों को मिला लें। आटे को हल्के गर्म पानी से गूंध लें जिससे यह पूंछियों के आटे जैसा हो जाए। इसे आधे घंटे तक ढक कर रख दें।							
2. गूंधे हुए आटे से मध्यम आकार के गोले (पिंडे) बनाएं। उन्हें तवे पर रखें और तवे को लो रैक पर रखें तथा एक ओर रखें।							
3. मेन्यू को चुनें और स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)							
4. बीप की आवाज सुनाई देने पर, तवे को निचले रैक पर रखें तथा स्टार्ट बटन दबाएं।							
5. बीप की आवाज सुनाई देने पर, बाटियों को घुमा दें। स्टार्ट बटन दबाएं। बाटी को पिघले हुए घी में रखें तथा दाल के साथ परोसें।							

*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. 98 Fig.1

Indian Cuisine

इन्डियन व्युजीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																														
IC10	Dalma	0.3 kg	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Dhuli moong dal (soaked for 2 hours)</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>600 mL</td> </tr> <tr> <td>Chopped vegetables (Drumsticks, Potato, Raw banana, Pumpkin, Brinjal, Tomato)</td> <td>2 cups</td> </tr> <tr> <td>For tadka</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Bay leaf, Jeera, Dry chillies, Salt, Haldi</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Grated coconut</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>1 no.</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select menu & press start. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leaves, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और तड़के की सामग्री दाल में डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 	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.												
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.																																
IC11	Bhindi Fry	0.1 ~ 0.4 kg	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.1 kg</td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Bhindi (cut lengthwise)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Ajwain</td> <td colspan="4">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Dhania powder, Garam masala, Haldi</td> <td colspan="4">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add oil, ajwain & chopped onion & mix well. Select menu & weight and press start. When beeps, add bhindi, salt, red chilli powder, dhania powder, garam masala & haldi. Cover & press start. When beeps, transfer to multicook tawa. Keep on high rack. Press start. Allow to stand for 3 minutes. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अजवाइन और कटी हुई प्याज डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्सू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर भिण्डी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला और हल्दी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मल्टीकुक तवे में स्थानान्तरित कर दें। हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 	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			
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																																

*Refer Pg. 98 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 border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chopped vegetables (Gavar ki fali, Chawli, Shimla mirch, Kheera, Gajar)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>½ tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>½ cup</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Ginger & Green chilli paste</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Coriander powder, Amchur, Haldi & Salt</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add oil, jeera, onion, ginger & green chilli paste. Mix well. Select menu & weight and press start. When beeps, mix well & add the chopped vegetables & little water. Cover and press start. When beeps, mix well & add coriander powder, amchur, haldi & salt. Press start. Allow to stand for 5 minutes. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, प्याज, अदरक और हरी मिर्च की पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर कटी हुई सब्जियां और थोड़ा पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और धनिया पाउडर, अमचूर, हल्दी तथा नमक डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। 	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																														
IC13 Gujarati Tuvar Dal	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Tuvar dal / Arhar dal (soaked for 2 hours)</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>600 mL</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Mustard seeds</td> <td>½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td>½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Finely chopped ginger</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Slit green chillies</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Curry leaves</td> <td>A few</td> </tr> <tr> <td>Chopped tomato</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>1 no.</td> </tr> <tr> <td>Hing</td> <td>A pinch</td> </tr> <tr> <td>Salt, Turmeric powder, Red chilli powder</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Jaggery (Gud)</td> <td>As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add tuvar dal, salt, hing, turmeric powder, water. Mix well. Select menu & press start. When beeps, remove the dal. In another MWS bowl add oil, mustard seeds, jeera, finely chopped ginger, slit green chillies, curry leaves, chopped onions, red chilli powder. Mix well & press start. When beeps, remove the bowl & add these ingredients to the dal. Add tomato, jaggery & mix well. Press start. Squeeze lemon juice & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तुवर दाल, नमक, हिंग, हल्दी पाउडर डालें और पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर दाल को बाहर निकाल लें। 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। 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। 	For	0.3 kg	Tuvar 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																														
Tuvar 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																														

Indian Cuisine

इन्डियन व्युजीन

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

Indian Cuisine

इन्डियन क्यूज़ीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions				
IC16 Goan Potato Curry	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	
			Boiled potato	300 g	400 g	500 g	
			Boiled mix veg (Capsicum Cauliflower, Carrot, Peas)	100 g	150 g	200 g	
			Chopped onion	1 no.	2 nos.	3 nos.	
			Oil	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp	
			Mustard seeds	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	
			Grated coconut	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp	
			Coconut milk	1 cup	1½ cup	1½ cup	
			Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup	
			Kaju powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	
			Salt, Red chilli powder	As per taste			
			Fresh cream	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
			Coriander	A few sprigs			
			Method :				
			<ol style="list-style-type: none"> 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. 				
विधि :							
<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और कटी हुई प्याज डालें और मेन्यू और वजन 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 धनिया के पत्तियों से सजाकर परोसें। 							
IC17 Kadhai Chicken	0.1 – 0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
			Boneless chicken	100 g	200 g	300 g	400 g
			Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
			Methidana	¼ tsp	¼ tsp	1 tsp	1 tsp
			Onion slices	1 no.	2 nos.	3 nos.	3 nos.
			Chopped garlic	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp
			Dhania powder, Red chilli powder, Salt	As per taste			
			Tomato puree	¼ cup	½ cup	1 cup	1½ cup
			Hara dhania	A few sprigs			
			Capsicum	1 no.	2 nos.	2 nos.	2 nos.
			Ginger (finely sliced)	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
			Cream	For garnishing			
			Method :				
			<ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS bowl add oil, methidana, onion slices, garlic, dhanias powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhana, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes. 3. Add cream. Mix well. Serve hot. 				
			विधि :				
<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मेथीदाना, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, चिकन और नमक डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और टोमेटो प्यूरी, हरा धनिया, शिमला मिर्च और अदरक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। 3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम-गरम परोसें। 							

Indian Cuisine

इन्डियन क्यूज़ीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC18 Baigan Ka Bharta	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg			
			Baigan (Chopped in big pieces)	300 g	400 g	500 g			
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 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					
			Method :	<ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add peeled & chopped baigan. Sprinkle some water. Cover. Select menu and weight and press start. When beeps, remove & mash the baigan well. In another MWS bowl add oil, chopped onion, green chillies, ginger, tomato, tomato puree, salt, dhania powder, garam masala, red chilli powder, haldi. Mix well. Cover & press start. When beeps, mix well. Add the mashed baigan & mix well. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves. 					
			विधि :	<ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में छिले और कटे हुए बैंगन लें। थोड़ा सा पानी छिड़ककर ढक दें। मेन्सू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर बैंगन को बाहर निकालकर अच्छी तरह कुचल लें। 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 मिलाएँ और ढककर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएँ। कुचले हुए बैंगन डालकर अच्छी तरह मिलाएँ और स्टार्ट दबाएँ। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिया की पत्तियों से सजाएँ। 					
			IC19 Gatte Ki Sabzi	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
						For making gattas			
Besan	100 g	125 g				150 g			
Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt	As per taste								
Water	As required								
For Sabzi									
Oil	1 tbsp	1½ tbsp				2 tbsp			
Rai, Jeera	2 tsp	2 tsp				3 tsp			
Curry leaves	A few								
Sour curd	1 cup	1 cup				1½ cups			
Red chilli powder, Haldi, Dhania powder, Salt	As per taste								
Tomato puree	¼ cup	½ cup				1 cup			
Method :	<ol style="list-style-type: none"> In a bowl mix besan, red chilli powder, haldi, dhania powder, salt. Add water, little oil and make it like a chapati dough. After making the dough break the dough into different pieces and make the rolls out of those pieces. In a MWS bowl add the rolls & water (to cover the rolls completely). Cover. Select menu and weight and press start. When beeps, remove. Take out the gattas, allow to cool. Cut them into slices. In a MWS bowl add oil, rai, jeera, curry leaves, tomato puree, red chilli powder, dhania powder, haldi, salt. Cover & press start. When beeps, add beaten curd, gattas & haldi. Mix well & press start. 								
विधि :	<ol style="list-style-type: none"> एक बाउल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर घपाती के आटा गूंध ले के समान बना लें। आटा बनाने के बाद आटे को विभिन्न टुकड़ों में तोड़ लें और उन टुकड़ों के रोल बना लें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में रोल और पानी डालकर (रोल पानी में पूरी तरह डूब जाएँ) ढक दें। मेन्सू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकालें। गट्टों को निकालकर ठंडा होने दें। फिर उनकी स्लाइसिंग में काट लें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर, फँटी हुई दही, गट्टे और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएँ स्टार्ट दबाएँ। 								

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																			
SC1	Suji Halwa 0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass 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>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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl take suji, add ghee, mix it together. Select menu & weight press start. 2. When beeps, stir it. Allow to cool. Add sugar & ½ qty. of water (For 0.1 kg add 150 mL). Mix well & press start. 3. When beeps, add remaining ½ water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, elaichi powder, mix it well and press start. Serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इस्को हिलाएं। ठंडा होने दें। शकर और आधा पानी (0.1 किलो ग्राम के लिए 150 मिलीलीटर) डालें। अच्छी प्रकार हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बचा हुआ आधा पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें। 	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	Microwave safe (MWS) flat glass dish	<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>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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS flat glass dish take besan and ghee. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. When beeps, stir it & press start. 4. Allow to cool. Sieve the mixture. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size. Note : For binding the ladoo use ghee. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन और घी लें। मेन्यू, वजन और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। मिश्रण को छानकर बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं। नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें। 	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	Microwave safe (MWS) flat glass dish & Low Rack	<table border="1"> <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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arrange bread slices on low rack. Select menu & weight & press start. 2. When beeps, turn slices press start. 3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in MWS Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. लो रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें। 	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																																					

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
SC4	Kheer	0.5 kg	<p>Microwave safe (MWS) glass bowl</p> <table border="1"> <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 tsp</td> </tr> <tr> <td>Kesar & Elaichi Powder</td> <td>As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In MWS Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select menu and press start. When beeps, add badam, pista pieces, kesar elaichi powder & seviyan. Mix well and press start. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled. <p>Note : The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डाल लें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें रहें। गर्म या ठंडा परोसें। <p>नोट : 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 tsp	Kesar & Elaichi Powder	As required												
For	0.5 kg																										
Milk	500 mL																										
Milkmaid	400 mL																										
Seviyan (roasted)	80 g																										
Badam, Pista Pieces	5 tsp																										
Kesar & Elaichi Powder	As required																										
SC5	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) bowl</p> <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>Broken Rice (soaked for 2 hour)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Milk + Water</td> <td>300 mL</td> <td>500 mL</td> <td>700 mL</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>75 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Kesar, Elaichi powder, Dry fruits</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk & water & cover it. Select menu & weight & press start. 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। गर्म या ठंडा करके परोसें। 	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 tsp	1½ tsp	2 tsp
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 tsp	1½ tsp	2 tsp																								
SC6	Mysore Pak	0.1 ~ 0.3 kg	<p>Microwave safe (MWS) flat glass dish & Microwave safe (MWS) glass bowl</p> <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>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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS flat glass dish add besan. Select menu & weight and press start. When beeps, remove & in another MWS glass bowl add water & sugar. Press start. 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. Allow to cool. Cut it into square shape pieces & serve. <p>Note : For stirring take the help of one more person.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें और एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चीनी डालकर स्टार्ट दबाएं। 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। ठंडा होने के बाद चौकोर टुकड़ों में काटकर परोसें। <p>नोट : चलाने के लिए किसी अन्य व्यक्ति की मदद ले सकते हैं।</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																								

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions							
SC7	Nariyal Burfi	0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Grated coconut	100 g	200 g	300 g			
				Milkmaid	½ cup	1 cup	1½ cup			
				Milk powder	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp			
				Ghee	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
				Method :						
				<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS bowl add ghee & fresh grated coconut. Mix well. 2. Select menu & weight & press start. 3. When beeps, add milkmaid, milk powder, elaichi powder & press start. 4. When beeps, remove & spread the mixture onto a greased thali & allow to set for 1 hour. Cut into rectangles & store in an air tight container 						
				विधि :						
				<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी और ताजा कसा हुआ नारियल लेकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, इलायची पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और थिकनी थाली में इस मिश्रण को फैला दें और जमाने के लिए 1 घण्टे तक रखा रहने दें। चौकोर टुकड़ों में काटें और वायु अवरुद्ध डिब्बे में रख दें। 						
SC8	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			
				Method :						
				<ol style="list-style-type: none"> 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. 						
				विधि :						
<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें। 2. मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मरलिन 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। जमाने तक रेफ्रिजरेटर में रखें। 										
SC9	Seviyan Zarda	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	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					
				Method :						
<ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add sugar & water. Select menu & press start. 2. When beeps, add rose essence, cardamom powder, seviyan to the bowl. Press start. Give standing time of 3 mins. Garnish with almonds & pista & serve. 										
विधि :										
<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में चीनी और पानी लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर गुलाब का एसेन्स, इलायची पाउडर और सेवियां बाउल में डालें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। बादाम और पिस्ता से सजाएं और परोसें। 										

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																
SC10	Phimi	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) glass 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>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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind the soaked rice to a paste with little water. 2. In a MWS glass bowl add milk. Select menu and weight and press start. 3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start. 4. When beeps, add cream & press start. 5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. थोड़े से पानी के साथ भोगे हुए चावलों को पीसकर पेस्ट बना लें। 2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध लें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चावल की पेस्ट और चीनी इसमें डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर उसमें क्रीम डालें और स्टार्ट दबाएं। 5. अच्छी तरह मिलाएं, इलायची पाउडर और सूखे मेवे डालकर ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। केसर से सजाएं और परोसें। 	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																																			
SC11	Kalakand	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>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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu and weight and press start. 2. When beeps, mix it again and press start. 3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, कॉर्नफ्लोर और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें। सूखे मेवों के साथ सजाएं 	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																																	
SC12	Shahi Rabdi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Grated paneer</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Condensed milk</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Desi ghee</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Elaichi powder</td> <td>¼ tsp</td> </tr> <tr> <td>Saffron</td> <td>A few strands</td> </tr> <tr> <td>Rose essence</td> <td>A few drops</td> </tr> <tr> <td>Chopped pistachios</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped almonds (skin removed)</td> <td>2 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. केसर की पत्तियों को 2 टेबल चम्मच हल्के गर्म दूध में घोलें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में, बारीक पीसे हुए पिस्ते के अलावा रबड़ी की सभी सामग्रियां डाल दें। अच्छी तरह 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। 	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												
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																																			

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions										
SC13	Burfi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Milk powder</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Milkmaid</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Cream</td> <td>100 ml</td> </tr> <tr> <td>Chopped almonds & pistas</td> <td>As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a bowl mix milk powder, milkmaid & cream. Beat well till smooth. 2. Pour the mixture in a MWS flat glass dish. Select menu & press start. 3. When beeps, mix well (remove lumps if formed). Press start. 4. When beeps, mix well & press start. 5. Remove, allow to cool & refrigerate till set. After setting cut into pieces & sprinkle chopped almonds & pistas & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. बाउल में दूध पाउडर, मिल्कमेड और क्रीम डालकर समरूप होने तक फेंटें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मैन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं (यदि गॉल बन जाए तो हटा दें) और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5. बाहर निकालें, ठंडा होने दें और जमने तक रेफ्रिजरेटर में रखें। जमने के बाद टुकड़ों में काट लें और कटे हुए बादाम तथा पिस्ता छिड़ककर परोसें। 	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													

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																							
tS1	Paneer Tikka 0.1 – 0.3 kg	Multicook tawa & High rack*	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">For</th> <th style="width: 16.6%;">0.1 kg</th> <th style="width: 16.6%;">0.2 kg</th> <th style="width: 16.6%;">0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Paneer cubes (cut into 1½" cubes)</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">100 g</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">200 g</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">300 g</td> </tr> <tr> <td>Capsicum (cut into cubes)</td> </tr> <tr> <td>Onions (cut into cubes)</td> </tr> <tr> <td>Tomato (cut into cubes, pulp removed)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">For marinade</td> </tr> <tr> <td>Hung curd</td> <td style="text-align: center;">1 tbsp</td> <td style="text-align: center;">2 tbsp</td> <td style="text-align: center;">3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger garlic paste</td> <td style="text-align: center;">½ tbsp</td> <td style="text-align: center;">1 tbsp</td> <td style="text-align: center;">1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Garam masala, Red chilli powder</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Tandoori masala</td> <td style="text-align: center;">½ tsp</td> <td style="text-align: center;">1 tsp</td> <td style="text-align: center;">1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Tandoori colour</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">A pinch</td> </tr> <tr> <td>Oil (optional)</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">For basting</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mix all the ingredients of marinade in a bowl. Now add the paneer pieces, capsicum, onion, tomato and mix well with marinade. Keep in refrigerator for 1 hour. Arrange the marinated paneer pieces, capsicum, tomato & onion on the tawa. Keep on high rack. Select menu & weight and press start. When beeps, turn over the paneer & vegetable pieces. Drizzle some oil (optional) & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> मैरीनेड की सभी सामग्रियों को एक बाउल में मिला लें। अब पनीर के टुकड़े, शिमला मिर्च, प्याज और टमाटर के टुकड़ों को मैरीनेड में अच्छी तरह मिला लें। एक घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। मसाला लगे हुए पनीर के टुकड़ों, शिमला मिर्च, टमाटर और प्याज के टुकड़ों को तवे पर व्यवस्थित करके तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर पनीर और सब्जियों के टुकड़ों को पलट दें। उन पर कुछ तेल (एच्छिक) छिड़ककर स्टार्ट दबाएँ। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Paneer cubes (cut into 1½" cubes)	100 g	200 g	300 g	Capsicum (cut into cubes)	Onions (cut into cubes)	Tomato (cut into cubes, pulp removed)	For marinade				Hung curd	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Ginger garlic paste	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp	Salt, Garam masala, Red chilli powder	As per taste			Tandoori masala	½ tsp	1 tsp	1 tsp	Tandoori colour	A pinch			Oil (optional)	For basting		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																							
Paneer cubes (cut into 1½" cubes)	100 g	200 g	300 g																																							
Capsicum (cut into cubes)																																										
Onions (cut into cubes)																																										
Tomato (cut into cubes, pulp removed)																																										
For marinade																																										
Hung curd	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																							
Ginger garlic paste	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp																																							
Salt, Garam masala, Red chilli powder	As per taste																																									
Tandoori masala	½ tsp	1 tsp	1 tsp																																							
Tandoori colour	A pinch																																									
Oil (optional)	For basting																																									
tS2	Tandoori Sabzi 0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multicook tawa*	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">For</th> <th style="width: 40%;">0.2 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mix veg - Bhindi, Cauliflower, Brinjals, Mushrooms, Potato, Paneer cubes</td> <td style="text-align: center;">200 g</td> </tr> <tr> <td>Onion paste</td> <td style="text-align: center;">2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger garlic paste</td> <td style="text-align: center;">1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato puree</td> <td style="text-align: center;">¼ cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala, Haldi</td> <td style="text-align: center;">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td style="text-align: center;">2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Hara dhania</td> <td style="text-align: center;">For garnishing</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste. Select menu & press start. When beeps, add vegetables, red chilli powder, haldi, garam masala, chat masala, salt, tomato puree & mix well. Press start. When beeps, transfer this mixture to greased tawa, spread evenly. Keep tawa on high rack & press start. Serve with tandoori nan. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक-लहसुन की पेस्ट लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर सब्जियाँ, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएँ और स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर इस मिश्रण को चिकने तवे पर स्थानांतरित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएँ। तन्दूरी नान के साथ गर्म-गर्म परोसें। 	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																							
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																																									

*Refer Pg. 98 Fig.2

Tandoor Se...

तन्दूर से

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions														
IS3 Hara Bhara Kababs	0.3 kg	Multicook tawa & High rack*	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Potatoes (boiled & grated)</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Peas (boiled & mashed)</td><td>1 cup</td></tr> <tr><td>Palak leaves (boiled)</td><td>1½ cup</td></tr> <tr><td>Coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr> <tr><td>Kasuri methi</td><td>2 tsp</td></tr> <tr><td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Garam masala</td><td>As per taste</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mix all the ingredients together & make a mixture. Make flat kababs out of it. Grease the multicook tawa & place on high rack. Now arrange the kababs on the greased multicook tawa. Select menu & press start. When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर मिश्रण बना लें। फिर इसके चपटे कबाब बना लें। मल्टी कुक तवे को चिकना करके हाई रैक पर रख दें। अब कबाबों को चिकनी की गई तवे के ऊपर व्यवस्थित करके मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं। धनिया की घटनी या टोमेटो सॉस के साथ परोसें। 	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 tsp	Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Garam masala	As per taste
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 tsp																
Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Garam masala	As per taste																
IS4 Shaami Kababs	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multicook tawa*	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Minced mutton</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Soaked bengal gram</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>Roasted cumin seeds</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Coriander powder</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Chopped onion</td><td>2 Nos.</td></tr> <tr><td>Chopped coriander leaves</td><td>A few sprigs</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add minced mutton. Select menu & press start. 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. Place the kababs on greased multicook tawa and high rack. Press start. Turn over the kababs and again press start. Note: For binding roll the kababs in maida. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पिसा हुआ मटन डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। पके 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। फिर इन कबाबों को चिकने मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। नोट : बाँधने के लिए कबाबों को मैदा में लपेट लें। 	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 sprigs
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 sprigs																

*Refer Pg. 98 Fig.2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions				
tS5	Mutton Tikka	0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack & Multicook tawa*	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mutton boneless pieces	100 g	200 g	300 g
				For marinade			
				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		
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd, salt, lemon juice, garam masala, chaat masala, red chilli powder. Refrigerate for 1 hour. 2. In a MWS glass bowl take this mixture, Select menu & weight. Press start. 3. When beeps, arrange the cooked mutton pieces on tawa and keep the tawa on high rack. Press start. 4. When beeps, turn over the mutton pieces and press start again. Serve with naan or roti. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अरदक-लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गरम मसाला, चाट मसाला, लाल मिर्च पाउडर में मिला लें। 1 घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। 2. इस मिश्रण को माइक्रोवेव सोफ ग्लास बाउल में लेकर मेन्यू चुनें और वजन करें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों को तवे पर रख कर हाई रैक क ऊपर रखें। स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर मटन के टुकड़ों को पलट कर दुबारा स्टार्ट दबाएं। गरम गरम नान या रोटी के साथ परोसें। 			
tS6	Chicken Lollipops	0.1 – 0.3 kg	High rack & Multicook tawa*	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	1 ½ tbsp	2 tbsp
				Red chilli powder, Garam masala, Amchur powder, Salt	As per taste		
				Bread crumbs	For coating the lollipops		
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mix the chicken keema with boiled potatoes, ginger garlic paste, red chilli powder, garam masala, amchur powder, salt. 2. Coat the lollipops with breadcrumbs. 3. Arrange the lollipops on greased tawa. Place the tawa on high rack. Select menu and weight press start. 4. When beeps, turn the lollipops & press start. 5. When beeps, turn over again & press start. Serve with chutney or sauce. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. चिकन कीमा को उबले हुए आलू, अदरक लहसुन पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, अमचूर पाउडर और नमक के साथ मिला लें। 2. लॉलीपॉप्स पर ब्रैडक्रम्स की परत चढ़ा दें। 3. लॉलीपॉप्स को चिकने तवे पर व्यवस्थित करें। तवे को हाई रैक के ऊपर रखकर मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर लॉलीपॉप्स को पलटकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर फिरसे पलटें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या सॉस के साथ परोसें। 			

*Refer Pg. 98 Fig.2

Tandoor Se...

तन्दूर से

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																
TS7	Aloo Tikki	0.3 kg	High rack & Multicook tawa*	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Boiled Potatoes</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Boiled peas</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped ginger</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Green chillies</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red chilli powder, Garam masala</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chaat masala</td> <td></td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mix boiled potatoes, peas, coriander leaves, chopped ginger, green chillies, salt, red chilli powder, garam masala & chaat masala together. Prepare tikkis out of the mixture. 2. Arrange the tikkis on multicook tawa. Keep the tawa on high rack. Select menu & press start. 3. When beeps, turn over the tikkis. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. उबले हुए आलू, मटर, धनिया की पत्तियां, कटी हुई अदरक, हरी मिर्च, नमक, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला और चाट मसाला एक साथ मिला लें। फिर इस तैयार मिश्रण से टिकियां बना लें। 2. टिकियों को मल्टीकुक तवे पर व्यवस्थित कर लें। तवे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर टिकियों को पलटकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Boiled Potatoes	300 g	Boiled peas	1 cup	Chopped ginger	3 tsp	Green chillies	3 nos.	Chopped coriander leaves	4 tbsp	Salt, Red chilli powder, Garam masala	As per taste	Chaat masala	
				For	0.3 kg															
Boiled Potatoes	300 g																			
Boiled peas	1 cup																			
Chopped ginger	3 tsp																			
Green chillies	3 nos.																			
Chopped coriander leaves	4 tbsp																			
Salt, Red chilli powder, Garam masala	As per taste																			
Chaat masala																				
TS8	Veg Kababs	0.3 kg	Multicook tawa & High rack*	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Boiled potatoes</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Grated paneer</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander</td> <td>A few sprigs</td> </tr> <tr> <td>Roughly ground anardana seeds</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli powder</td> <td>As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mix all the ingredients in a bowl. Mix well & shape them into flat kababs. 2. Keep the kababs on tawa. Place the tawa on high rack and keep in microwave. Select menu & press start. 3. When beeps, turn over the kababs & press start again. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. सभी सामग्रियों को एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिलाएं और इस मिश्रण से चपटे कबाबों को आकार दें। 2. कबाबों को तवे पर रखें। फिर तवे को हाई रैक के ऊपर रखकर माइक्रोवेव में रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Boiled potatoes	200 g	Grated paneer	100 g	Cornflour	1 tbsp	Chopped green chillies	2 nos.	Chopped coriander	A few sprigs	Roughly ground anardana seeds	1 tbsp	Salt, red chilli powder	As per taste
				For	0.3 kg															
Boiled potatoes	200 g																			
Grated paneer	100 g																			
Cornflour	1 tbsp																			
Chopped green chillies	2 nos.																			
Chopped coriander	A few sprigs																			
Roughly ground anardana seeds	1 tbsp																			
Salt, red chilli powder	As per taste																			

*Refer Pg. 98 Fig.2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																												
IS9 Cheese & Herb Stick	0.2 kg	High rack & Multicook tawa*	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>For</td> <td style="text-align: right;">0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Wheat flour (refined)</td> <td style="text-align: right;">200 g</td> </tr> <tr> <td>Salt, mustard powder</td> <td style="text-align: right;">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Herbs (Oregano)</td> <td style="text-align: right;">25 g</td> </tr> <tr> <td>Fried onion (chopped)</td> <td style="text-align: right;">1 no.</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td style="text-align: right;">1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cheddar cheese</td> <td style="text-align: right;">2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td style="text-align: right;">For making the dough</td> </tr> <tr> <td>Yeast</td> <td style="text-align: right;">½ tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sift the flour, salt and mustard powder into a mixing bowl. Stir in the yeast and herbs, cheese to the flour mixture and make a well in the centre. Add the water with the fried onions and oil; gradually incorporate the flour and mix to a soft dough, adding a little extra water if necessary. 2. Turn the dough onto a floured surface and knead for 5 minutes until smooth and elastic. Divide the mixture in half and roll each piece into a stick 30cm/12in in length. 3. Place each stick on tawa. Keep the tawa on high rack. Select menu & press start. 4. When beeps, turn over the sticks & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. आटा, नमक और सरसों पाउडर को मिलाने वाले बाउल में छान लें। ईस्ट और हर्ब्स, चीज़ को आटे में मिलाएं और बीच में सुराख बना दें। पानी, तली हुई प्याज और तेल डालें, धीरे-धीरे आटे में डालें और मिलाकर मुलायम आटा गूथ लें। यदि आवश्यक हो तो थोड़ा अतिरिक्त पानी डालें। 2. आटा को आटा लगी सतह पर पलटकर 5 मिनट तक गूथें जब तक कि वह चिकना और लचीला न हो जाए। मिश्रण को आधी मात्रा में लेकर 30 सेमी/ 12 इंच की लम्बाई में बेलकर पट्टियां बना लें। 3. प्रत्येक पट्टी को तवे पर रखें। तवे को हाई रैंक के ऊपर रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर पट्टियों को पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.2 kg	Wheat flour (refined)	200 g	Salt, mustard powder	As per taste	Herbs (Oregano)	25 g	Fried onion (chopped)	1 no.	Oil	1 tbsp	Cheddar cheese	2 tbsp	Water	For making the dough	Yeast	½ tsp																										
			For	0.2 kg																																											
Wheat flour (refined)	200 g																																														
Salt, mustard powder	As per taste																																														
Herbs (Oregano)	25 g																																														
Fried onion (chopped)	1 no.																																														
Oil	1 tbsp																																														
Cheddar cheese	2 tbsp																																														
Water	For making the dough																																														
Yeast	½ tsp																																														
IS10 Chana Kababs	0.2-0.4 kg	Multicook tawa & High rack*	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>For</td> <td style="text-align: right;">0.2 kg</td> <td style="text-align: right;">0.3 kg</td> <td style="text-align: right;">0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Boiled Kabuli Chana (Chhole)</td> <td style="text-align: right;">200 g</td> <td style="text-align: right;">300 g</td> <td style="text-align: right;">400 g</td> </tr> <tr> <td>Cloves</td> <td style="text-align: right;">1 no.</td> <td style="text-align: right;">2 nos.</td> <td style="text-align: right;">2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Pepper powder</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Cinnamon powder</td> <td style="text-align: right;">¼ tsp</td> <td style="text-align: right;">¼ tsp</td> <td style="text-align: right;">½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Garlic Cloves</td> <td style="text-align: right;">2 nos.</td> <td style="text-align: right;">3 nos.</td> <td style="text-align: right;">3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Ginger Chopped</td> <td style="text-align: right;">1 tsp.</td> <td style="text-align: right;">2 tsp.</td> <td style="text-align: right;">3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Bread pieces</td> <td style="text-align: right;">1 no.</td> <td style="text-align: right;">2 nos.</td> <td style="text-align: right;">2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Whole red chilly</td> <td style="text-align: right;">1 no</td> <td style="text-align: right;">2 nos.</td> <td style="text-align: right;">3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Bread crumbs</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">For coating</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind boiled kabuli chana, cloves, pepper powder, cinnamon powders, garlic cloves, salt, ginger, soaked bread pieces, whole red chilli, to a paste. 2. Now shape the paste in the form of kababs & roll out each kababs in bread crumbs for complete coating. 3. Now keep the kababs on tawa & keep the tawa on high rack. Select category & weight & press start. 4. When beeps, turn over the side & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. उबले हुए काबुली चने, लौंग, काली मिर्च पाउडर, दालचीनी पाउडर, लहसुन, नमक, अदरक, भीगे हुए ब्रेड के टुकड़े, साबुत लाल मिर्च पीसकर पेस्ट बना लें। 2. अब इस पेस्ट को कबाब का आकार दें और प्रत्येक कबाब के ऊपर ब्रेड क्रम्स की पर्त पूर्ण रूप से चढ़ा दें। 3. अब कबाबों को तवे पर रखें और तवे को हाई रैंक के ऊपर रख दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	Boiled Kabuli Chana (Chhole)	200 g	300 g	400 g	Cloves	1 no.	2 nos.	2 nos.	Pepper powder	As per taste			Cinnamon powder	¼ tsp	¼ tsp	½ tsp	Garlic Cloves	2 nos.	3 nos.	3 nos.	Salt	As per taste			Ginger Chopped	1 tsp.	2 tsp.	3 tsp	Bread pieces	1 no.	2 nos.	2 nos.	Whole red chilly	1 no	2 nos.	3 nos.	Bread crumbs	For coating		
			For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg																																									
Boiled Kabuli Chana (Chhole)	200 g	300 g	400 g																																												
Cloves	1 no.	2 nos.	2 nos.																																												
Pepper powder	As per taste																																														
Cinnamon powder	¼ tsp	¼ tsp	½ tsp																																												
Garlic Cloves	2 nos.	3 nos.	3 nos.																																												
Salt	As per taste																																														
Ginger Chopped	1 tsp.	2 tsp.	3 tsp																																												
Bread pieces	1 no.	2 nos.	2 nos.																																												
Whole red chilly	1 no	2 nos.	3 nos.																																												
Bread crumbs	For coating																																														

*Refer Pg. 98 Fig.2

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
SF1	Roasted Prawns	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.3 kg			
				Prawns	300 g			
				Onions	2 Nos.			
				Tomato	1 No.			
				Oil	2 tbsp			
				Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt	As per taste			
				Garam masala	1 tsp			
				Dhania, Jeera powder	2 tsp			
				Coriander leaves	A few sprigs			
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. 2. When beeps, remove and add prawn and tomato. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients and mix well. Press start. Remove and garnish with coriander leaves. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और प्रॉन और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डाल दें और अच्छी तरह मिलाएं। बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं। 				
SF2	Fish Cutlet	0.4 kg	Microwave safe (MWS) 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			
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl take fish fillet add 1 cup water. Select menu & press start. Mash the fish. 2. Add all the other ingredients except oil and mix well with boiled and mashed fish. Make cutlets and roll them in bread crumbs. Put them on multicook tawa. Keep this on high rack and press start. 3. When beeps, turn them over. Press start. 4. Remove and garnish with coriander leaves. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में फिश फिलेट लेकर 1 कप पानी डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। फिर मछली को मसल लें। 2. तेल को छोड़कर सभी सामग्री डाल दें और उबले हुए आलू तथा मसली हुई मछली के साथ मिला लें। कटलेट्स बनाकर उन्हें ब्रेड क्रम्ब्स में लपेट दें। उनको मल्टी कुक तवे पर रखें, हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर उनको पलटकर फिर स्टार्ट दबाएं। 4. बाहर निकालें और धनिया की पत्तियों से सजाएं। 				

*Refer Pg. 98 Fig.2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																		
SF3	Crab Curry	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl																		
			<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr><td>Crab pieces</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Ginger garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Water</td><td>1 cup</td></tr> <tr><td>Salt, Dhania powder, Jeera powder, Garam masala, Chilli powder, Turmeric</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Chopped onion</td><td>½ no.</td></tr> <tr><td>Coconut milk</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add oil, onion, ginger garlic paste. Select menu and press start. 2. When beeps, remove, mix well add crab and 1 cup water and press start. 3. When beeps, add coconut milk, salt, garam masala, dhania powder, jeera powder, chilli powder, turmeric powder and press start. Mix well & serve hot with rice. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज, अदरक लहसुन पेस्ट डालें। मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर अच्छी तरह मिलाएं। क्रेब और 1 कप पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर नारियल दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया पाउडर जीरा पाउडर, मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं और चावल के साथ गरम-गरम परोसें। 	For	0.3 kg	Crab pieces	300 g	Ginger garlic paste	2 tbsp	Water	1 cup	Salt, Dhania powder, Jeera powder, Garam masala, Chilli powder, Turmeric	As per taste	Oil	2 tbsp	Chopped onion	½ no.	Coconut milk	2 tbsp		
For	0.3 kg																				
Crab pieces	300 g																				
Ginger garlic paste	2 tbsp																				
Water	1 cup																				
Salt, Dhania powder, Jeera powder, Garam masala, Chilli powder, Turmeric	As per taste																				
Oil	2 tbsp																				
Chopped onion	½ no.																				
Coconut milk	2 tbsp																				
SF4	Fish Masala	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl																		
			<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr> <tr><td>Pomphret pieces</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>Onions</td><td>2 Nos.</td></tr> <tr><td>Tomato</td><td>1 No.</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt, Saunf powder</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Garam masala powder</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Dhania, Jeera powder</td><td>2 tsp</td></tr> <tr><td>Coriander leaves</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. 2. When beeps, remove and add pomphret pieces and tomato. Press start. 3. When beeps, add all the other ingredients and 1 cup water and mix well. Press start. Remove and garnish with coriander leaves. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मेन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पॉम्फ्रेट के टुकड़े और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री और एक कप पानी डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर धनिया के साथ सजाएं। 	For	0.2 kg	Pomphret pieces	200 g	Onions	2 Nos.	Tomato	1 No.	Oil	2 tbsp	Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt, Saunf powder	As per taste	Garam masala powder	1 tsp	Dhania, Jeera powder	2 tsp	Coriander leaves	2 tbsp
For	0.2 kg																				
Pomphret pieces	200 g																				
Onions	2 Nos.																				
Tomato	1 No.																				
Oil	2 tbsp																				
Chilli powder, Turmeric, Ginger garlic paste, Salt, Saunf powder	As per taste																				
Garam masala powder	1 tsp																				
Dhania, Jeera powder	2 tsp																				
Coriander leaves	2 tbsp																				

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SF5	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, Dhania powder, Haldi & Salt	As per taste		
				Lemon juice	As per taste		
				Method :			
				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.			
विधि :							
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 ढककर स्टार्ट दबाएं।							
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और इमली का गुदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।							
SF6	Coconut Prawns	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Prawns	100 g	200 g	300 g
				Mustard oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Rai paste	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Green chilli paste	1 tsp	2 tsp	3 tsp
				Turmeric powder, Sugar & Salt	As per taste		
				Pulpy green coconut (remove the coconut water)	1 no.	1 no.	1 no.
				Method :			
				1. Marinate the prawn with rai paste, mustard oil, turmeric powder, green chilli paste, sugar & salt for 1 hour.			
				2. Take the coconut kernel & scoop out the creamy pulp with a spoon. Divide the coconut lengthwise into 2 halves.			
				3. Put the marinated prawns inside the kernel & cover with the other half kernel. Keep this in a MWS glass bowl. Select menu & weight & press start.			
				विधि :			
				1. राई पेस्ट, सरसों का तेल, हल्दी पाउडर, हरी मिर्च की पेस्ट, चीनी और नमक के साथ प्रॉन को 1 घंटे तक मैरीनेट करें।			
				2. नारियल की गिरी को लेकर चम्मच की सहायता से उसके क्रीमी गुदे को बाहर निकाल लें। फिर नारियल को लम्बाई में 2 अर्द्धभागों में बांट लें।			
3. मैरीनेट की गई प्रॉन्स को नारियल के मध्यभाग में रखकर नारियल के दूसरे अर्द्धभाग से ढक दें। इसे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।							

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SF7	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
				Method :	
विधि :		<ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मैन्सू 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। 			
SF8	Shrimps in Garlic Butter	0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.4 kg
				Shrimps (small)	400 g
				Butter	4 tbsp
				Parsley (chopped)	A few sprigs
				Garlic paste	3 tbsp
				Mustard paste	1 tbsp
				Lemon juice	1 tbsp
				Pepper corns (roughly crushed)	8-10 nos.
				Salt	To taste
				Method :	
विधि :		<ol style="list-style-type: none"> 1. झींगा के सिर और खोल को अलग करके अच्छी तरह साफ करें और पूरी तरह निचोड़ लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में शिम्प, लहसुन पेस्ट, सरसों की पेस्ट, मक्खन पार्सले, नींबू रस, पैपर कॉर्न्स (कुचली हुई) और नमक लेकर अच्छी तरह मिला लें। मैन्सू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर गरम गरम परोसें। 			

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

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
bb4	Khichdi 0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass 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>Soaked rice</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Moong dal</td> <td>25 g</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> </tr> <tr> <td>Salt, Jeera powder (optional)</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>3 cups</td> <td>5 cups</td> <td>6 cups</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में घी, चावल और दाल लेकर ओवन में रख दें। मेन्सु 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। 	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				
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																												
bb5	Raggi Kheer 0.1 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.1 kg</td> </tr> <tr> <td>Raggi powder</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Ghee</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>½ cup</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Put Raggi powder and water in MWS glass bowl and keep in microwave. Select menu and press start. 2. When beeps, remove and add sugar, milk and ghee. Mix well. Put this in microwave and press start. 3. When beeps, remove it. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. रागी पाउडर और पानी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मेन्सु चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और चीनी, दूध और घी डालें। फिर इसको ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। 	For	0.1 kg	Raggi powder	2 tbsp	Milk	1 cup	Sugar	As per taste	Ghee	1 tsp	Water	½ cup																
For	0.1 kg																														
Raggi powder	2 tbsp																														
Milk	1 cup																														
Sugar	As per taste																														
Ghee	1 tsp																														
Water	½ cup																														
bb6	Vegetable Mix 0.1 – 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass 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 green gram dal (roasted & ground)</td> <td>20 g</td> <td>40 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Carrot (chopped)</td> <td>20 g</td> <td>40 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Patato (chopped)</td> <td>40 g</td> <td>80 g</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Spinach (chopped)</td> <td>20 g</td> <td>40 g</td> <td>60 g</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>40 g</td> <td>80 g</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Jaggery</td> <td>50 g</td> <td>90 g</td> <td>100 g</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add vegetables, add some water. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, add the ground dal, Press start. 3. When beeps, remove and allow to cool. Grind all the ingredients adding curd and jaggery. Keep in MWS bowl & again press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सब्जियां लेकर थोड़ा सा पानी डालें। मेन्सु एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पिसी हुई दाल डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और ठंडा होने दें। सारी सामग्री दही और गुड़ डालकर पीस लें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Dehusked green gram dal (roasted & ground)	20 g	40 g	60 g	Carrot (chopped)	20 g	40 g	60 g	Patato (chopped)	40 g	80 g	120 g	Spinach (chopped)	20 g	40 g	60 g	Curd	40 g	80 g	120 g	Jaggery	50 g	90 g	100 g
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Dehusked green gram dal (roasted & ground)	20 g	40 g	60 g																												
Carrot (chopped)	20 g	40 g	60 g																												
Patato (chopped)	40 g	80 g	120 g																												
Spinach (chopped)	20 g	40 g	60 g																												
Curd	40 g	80 g	120 g																												
Jaggery	50 g	90 g	100 g																												

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
			Method : 1. In a MWS bowl add oil, chopped ginger, garlic, boneless chicken, soya sauce, chilli sauce and cover. Select menu & weight and press start. 2. When beeps add, chopped onions, capsicum, chopped green chillies, vinegar, salt, pepper, cornflour mixed with ½ cup water. Cover & press start. Serve.			
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई अदरक, लहसुन, बोनलेस चिकन, सोया सॉस, चिली सॉस डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, कटी हुई हरी 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
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					
Method : 1. In a MWS bowl add hakka noodles, water & few drops of oil. Select menu & weight and press start. 2. When beeps, remove drain water & wash & separate the noodles under running water. 3. In another MWS bowl add oil, mix vegetables, ajinomoto, salt, red chilli powder, green chilli sauce. Mix well & press start. 4. When beeps, add noodles to the bowl. Mix & press start.						
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में हाक्का नूडल्स, पानी और तेल की कुछ बूंदें डालकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पानी निकाल दें और बहते हुए पानी में धोकर नूडल्स को अलग कर लें। 3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मिश्रित सब्जियां, अजीनोमोटो, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हरी मिर्च की सॉस लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 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	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Potatoes (peeled and cut long)</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped garlic</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli powder</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Ajinomoto (optional), orange color</td> <td>A pinch</td> </tr> <tr> <td>Vinegar</td> <td>1/2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Red chilli sauce</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Tomato sauce</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Honey</td> <td>1 1/2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>1-2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>2 tbsp (mixed with 1/2 cup water)</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mix the maida with potatoes. Arrange them on tawa & keep on high rack. Select menu & press start. When beeps, remove. 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. When beeps, stir well & add a little water (if required), honey. Mix well & press start. Mix the potatoes with sauce & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> मैदा को आलुओं के साथ मिला लें। तवे पर व्यवस्थित करके हाई रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन, नमक, लाल मिर्च पाउडर, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च सॉस, कॉर्नफ्लोर टॉमेटो सॉस डालें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर हिलाकर आवश्यकतानुसार पानी और शहद डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। आलुओं को सॉस में मिलाकर परोसें। 	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	1 1/2 tbsp	Maida	1-2 tsp	Cornflour	2 tbsp (mixed with 1/2 cup water)												
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	1 1/2 tbsp																																						
Maida	1-2 tsp																																						
Cornflour	2 tbsp (mixed with 1/2 cup water)																																						
oC4 Veg In Hot Garlic Sauce	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>Mix veg - Cauliflower florets, Capsicum, Baby corns, Beans</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 1/2 tbsp</td> <td>1 1/2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped garlic, Ginger, Green chillies</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Corn flour</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 1/2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Pepper, Salt</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Ajinomoto (optional)</td> <td colspan="3">A pinch</td> </tr> <tr> <td>Oregano</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>2 cups</td> <td>3 cups</td> <td>3 cups</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Cut the capsicum & cauliflower into medium sized pieces, baby corns & french beans into small sized pieces. In a MWS bowl add oil, chopped onion, ginger, green chillies. Select menu & weight and press start. When beeps, mix & add vegetables, pepper, salt, cornflour mixed with 1/2 cup water, ajinomoto, water. Press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle oregano & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> शिमला मिर्च और फूलगोभी को मध्यम आकार के टुकड़ों में काटें, बेबीकॉर्न और फ्रेंच बीन्स को छोटे छोटे टुकड़ों में काटें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक, हरी मिर्च डालकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और सब्जियां, काली मिर्च, नमक, चीनी, गीला कॉर्नफ्लोर अजीनोमोटो और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखें। ऑरीगेनो छिड़ककर परोसें। 	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	1 1/2 tbsp	1 1/2 tbsp	Chopped garlic, Ginger, Green chillies	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Corn flour	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp	Pepper, Salt	As per taste			Ajinomoto (optional)	A pinch			Oregano	As per taste			Water	2 cups	3 cups	3 cups
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	1 1/2 tbsp	1 1/2 tbsp																																				
Chopped garlic, Ginger, Green chillies	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																				
Corn flour	1 tbsp	1 1/2 tbsp	2 tbsp																																				
Pepper, Salt	As per taste																																						
Ajinomoto (optional)	A pinch																																						
Oregano	As per taste																																						
Water	2 cups	3 cups	3 cups																																				

*Refer Pg. 98 Fig.2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																																								
oC5	Schezwan Chicken 0.1 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> <th>0.5 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boneless chicken</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Dry red chillies</td> <td>3 nos.</td> <td>4 nos.</td> <td>5 nos.</td> <td>6 nos.</td> <td>8 nos.</td> </tr> <tr> <td>Garlic paste</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>4 tsp</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato ketchup</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Vinegar</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Red chilli sauce</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Ajinomoto (optional)</td> <td></td> <td></td> <td>¼ tsp</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td></td> <td></td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Spring onions (with greens)</td> <td>¼ cup</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl mix together oil, garlic paste, dry red chillies, chicken pieces, tomato ketchup, ajinomoto, vinegar, red chilli paste. Mix well. Select menu & weight & press start. When beeps, mix well and add spring onions, cornflour mixed with ¼ cup water, salt. Mix well & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, सूखी लाल मिर्च, चिकन के टुकड़े, टॉमेटो केचप, अजीनोमोटो, सिरका, लाल मिर्च की पेस्ट। एक साथ लेकर अच्छी तरह मिला लें। मेन्यु एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्प्रिंग ओनियन, ¼ कप पानी में घुला हुआ कॉर्नफ्लोर, नमक डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 	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	Dry red chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.	6 nos.	8 nos.	Garlic paste	2 tsp	3 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp	Tomato ketchup	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Vinegar	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp	Red chilli sauce	1 tbsp	1 tbsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp	Ajinomoto (optional)			¼ tsp			Salt			As per taste			Spring onions (with greens)	¼ cup	¼ cup	½ cup	1 cup	1 cup	Cornflour	1 tsp	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp	Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
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																																																																						
Dry red chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.	6 nos.	8 nos.																																																																						
Garlic paste	2 tsp	3 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp																																																																						
Tomato ketchup	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																																																																						
Vinegar	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp																																																																						
Red chilli sauce	1 tbsp	1 tbsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp																																																																						
Ajinomoto (optional)			¼ tsp																																																																								
Salt			As per taste																																																																								
Spring onions (with greens)	¼ cup	¼ cup	½ cup	1 cup	1 cup																																																																						
Cornflour	1 tsp	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp																																																																						
Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																																																						
oC6	Chilli Soy Nuggets 0.4 kg	Multicook tawa & High rack* & Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.4 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Soyabean nuggets (soaked in hot water for 1 hour & squeezed)</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>2½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Capsicum (cut in long strips)</td> <td>¼ cup</td> </tr> <tr> <td>Spring onions (cut into pieces)</td> <td>¼ cup</td> </tr> <tr> <td>Blanched tomatoes</td> <td>3 nos.</td> </tr> <tr> <td>Garlic pods</td> <td>7-8 nos.</td> </tr> <tr> <td>Soya sauce</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Vinegar</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour (mixed with ½ water)</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Chilli sauce</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, red chilli powder, black pepper powder</td> <td>As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Pre-Preparation of Sauce : Puree tomatoes & garlic pods in a blender. In a MWS glass bowl take 2 tbsp oil & all the vegetables. Mix well & microwave 100% for 2 minutes. Add tomato puree, soya sauce, chilli sauce, vinegar, cornflour (mixed with ½ cup water) & all the spices. Mix well & microwave 100% for 3 minutes. Sauce is ready. Take soaked & squeezed soyabean nuggets in a bowl & pour ½ tbsp oil & mix well. Put all soya nuggets on tawa. Keep tawa & high rack inside the microwave. Select menu & press start. When beeps, turnover the soya nuggets & again press start. When beeps, transfer roasted soya nuggets in the sauce & stir well. Press start. Serve them hot with steamed rice. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> सांस तैयार करने से पहले : ब्लेंडर में टमाटर और लहसुन के जवों से चूरी बना लें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में 2 चम्मच तेल और सभी सब्जियों को लें। अच्छी तरह मिलाएं और 2 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। टॉमेटो चूरी, सोया सांस, चिली सांस, सिरका, कॉर्नफ्लोर (½ कप पानी के साथ मिलाकर) और सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं 3 मिनट तक 100% माइक्रोवेव करें। मेन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। बाउल में मिगोकर निचोड़ी हुई सोबीन की बड़ियों लें और ½ चम्मच तेल डालकर अच्छी तरह मिला लें। सभी सोया बड़ियों को तवे पर रखें। तवे को हाई रैक के ऊपर रख कर माइक्रोवेव ओवर में रख दें। मेन्यु चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर सोया बड़ियों को पलटकर दुबारा स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मुनी हुई सोया बड़ियों को सांस में डालकर अच्छी तरह हिलाएं। स्टार्ट दबाएं। उबले हुए चावलों के साथ गरम गरम परोसें। 	For	0.4 kg	Soyabean nuggets (soaked in hot water for 1 hour & squeezed)	150 g	Oil	2½ tbsp	Capsicum (cut in long strips)	¼ cup	Spring onions (cut into pieces)	¼ cup	Blanched tomatoes	3 nos.	Garlic pods	7-8 nos.	Soya sauce	2 tsp	Vinegar	1 tsp	Cornflour (mixed with ½ water)	1½ tsp	Chilli sauce	1 tbsp	Salt, red chilli powder, black pepper powder	As per taste																																																
For	0.4 kg																																																																										
Soyabean nuggets (soaked in hot water for 1 hour & squeezed)	150 g																																																																										
Oil	2½ tbsp																																																																										
Capsicum (cut in long strips)	¼ cup																																																																										
Spring onions (cut into pieces)	¼ cup																																																																										
Blanched tomatoes	3 nos.																																																																										
Garlic pods	7-8 nos.																																																																										
Soya sauce	2 tsp																																																																										
Vinegar	1 tsp																																																																										
Cornflour (mixed with ½ water)	1½ tsp																																																																										
Chilli sauce	1 tbsp																																																																										
Salt, red chilli powder, black pepper powder	As per taste																																																																										

*Refer Pg.98 Fig.2

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																																
oC7	Almond Vegetables Stir Fry	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl																																																																
			<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>For</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Broccoli (cut into florets)</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Red capsicum (cut into big square pieces)</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>¾ cup</td> </tr> <tr> <td>Garlic (chopped)</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger (chopped)</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Onions (sliced)</td> <td>1 no.</td> <td>1½ no.</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Slivered almonds</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Canola oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>For Sauce</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Soya sauce</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>3 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> <td>9 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Sesame oil</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt & black pepper powder</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl take canola oil, chopped ginger- garlic, sliced onions. Select menu & weight and press start. In a small bowl, take sugar, cornflour. Add water, soya sauce, sesame oil & mix well. Make a smooth paste. When beeps, add broccoli, red capsicum, slivered almonds. Mix well & press start. When beeps, add the sauce & stir well. Press start. Serve stir fried vegetables hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कैनोला तेल, कटी हुई अदरक लहसुन और कटा हुआ प्याज लें। मेन्यु एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। एक छोटे बाउल में चीनी और कॉर्नफ्लोर लें। पानी, सोया सॉस, तिल का तेल डालकर अच्छी तरह मिलाएं और चिकनी पेस्ट बना लें। बीप सुनाई देने पर ब्रोकोली, लाल पहाड़ी मिर्च, बादाम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर सॉस डालकर अच्छी तरह हिलाएं। स्टार्ट दबाएं। स्टिर फ्राइड वैजिटेबल गरम गरम परोसें। 		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	For				Broccoli (cut into florets)	50 g	100 g	150 g	Red capsicum (cut into big square pieces)	¼ cup	½ cup	¾ cup	Garlic (chopped)	½ tsp	1 tsp	1 tsp	Ginger (chopped)	½ tsp	1 tsp	1 tsp	Onions (sliced)	1 no.	1½ no.	2 nos.	Slivered almonds	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Canola oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	For Sauce				Soya sauce	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Water	3 tbsp	6 tbsp	9 tbsp	Sesame oil	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	Sugar	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Cornflour	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	Salt & black pepper powder	As per taste		
	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																																																
For																																																																			
Broccoli (cut into florets)	50 g	100 g	150 g																																																																
Red capsicum (cut into big square pieces)	¼ cup	½ cup	¾ cup																																																																
Garlic (chopped)	½ tsp	1 tsp	1 tsp																																																																
Ginger (chopped)	½ tsp	1 tsp	1 tsp																																																																
Onions (sliced)	1 no.	1½ no.	2 nos.																																																																
Slivered almonds	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																																																
Canola oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																																																																
For Sauce																																																																			
Soya sauce	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																																																
Water	3 tbsp	6 tbsp	9 tbsp																																																																
Sesame oil	½ tsp	1 tsp	1½ tsp																																																																
Sugar	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																																																
Cornflour	½ tsp	1 tsp	1½ tsp																																																																
Salt & black pepper powder	As per taste																																																																		

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions					
HP1	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	¼ 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	¼ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mix boneless chicken, soya sauce, 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. बोनलेस चिकन, सोया सॉस, नमक, काली मिर्च, लहसन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें। रेफ्रिजरेटर में आधे घण्टे के लिए रख दें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन को 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। 					
HP2	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				
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. चने को रातभर निगोएं। 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। 					

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions						
HP3	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 tbsps					
				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 : <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl take oil add rai, jeera, asafoetida & turmeric powder, chopped onions. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, add chopped karela some water, salt, sugar, masala, dhania powder, jeera powder. press start. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, transfer the sabzi to Multi cook tawa, stir well. place the Multi cook tawa on high rack & press start. Garnish with coconut & dhania, serve hot. 						
				विधि : <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी, कटी प्याज डालें। ऑटो कुक मेन्यू चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। 'बीप' सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को ओवन से उतार लें। सब्जी को मल्टीकुक तवा में डाल दें। मल्टीकुक तवा डिश को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें। 						
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					
				Method : <ol style="list-style-type: none"> 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. In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu & weight and press start. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start. When beeps, mix well & press start. Give standing time for 5 minutes. 						
				विधि : <ol style="list-style-type: none"> पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 kg/0.2 kg/0.3 kg/0.4 kg/0.5 kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। 						

*Refer Pg. 98 Fig. 2

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
HP5 Nutrinuggets	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>Soaked and boiled nutrinuggets</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Potato</td> <td>50 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Tomato puree</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Garam masala, Red chilli powder, Haldi, Dhania powder</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cup</td> <td>2½ cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td> <td colspan="3">For garnishing</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well. 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. 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. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 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)। ढक्कर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर रोटी के साथ गरम-गरम परोसें। 	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		
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																																										
HP6 Soyabean Curry	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Soyabean (soaked overnight)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onions</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Tomato puree</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Red chilli powder, Garam masala, Coriander powder, Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>200 mL</td> </tr> <tr> <td>Coriander leaves</td> <td>For garnishing</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add oil, chopped onions. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. Mix well. When beeps, in the same bowl add tomato puree and haldi and press start. Mix well. When beeps, add chopped green chillies, red chilli powder, garam masala, coriander powder, salt, soyabean and water Press start. Garnish with coriander leaves and serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज डालें। ऑटो कूक कोड चुनें, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। बीप सुनाई देने पर, उसी बाउल में टोमेटो प्यूरी और हल्दी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 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। 	For	0.2 kg	Soyabean (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																						
For	0.2 kg																																										
Soyabean (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																																										

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
HP7 Curd Brinjal	0.1 – 0.4 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brinjal (cut into pieces)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Curry leaves</td> <td colspan="4">A few sprigs</td> </tr> <tr> <td>Mustard & Cumin seeds</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="4">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped ginger</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select menu & weight & press start. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 	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
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																																							
HP8 Fish Bharta	0.1 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <thead> <tr> <th>For</th> <th>0.1 kg</th> <th>0.2 kg</th> <th>0.3 kg</th> <th>0.4 kg</th> <th>0.5 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fish (Fillet)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Mustard oil</td> <td>¼ tbsp</td> <td>½ tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Mustard seeds</td> <td>¼ tsp</td> <td>½ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>¼ cup</td> <td>½ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cup</td> </tr> <tr> <td>Red chilli powder, haldi, garam masala, salt</td> <td colspan="5">As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl, add some water & fish pieces cover. Select menu and weight & press start. When beeps, remove & in a MWS bowl add mustard oil, chopped onions, red chilli powder, garam masala, haldi & salt. Cover & press start. When beeps, add fish pieces, cover & press start. Mash the bharta well & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा पानी लें और मछली के टुकड़ों को रखकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में सरसों का तेल, कटी हुई प्याज, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, हल्दी और नमक डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मछली के टुकड़े डालें और ढककर स्टार्ट दबाएं। भरते को अच्छी तरह मसलकर परोसें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	Fish (Fillet)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	Mustard oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	Chopped onion	¼ cup	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	Red chilli powder, haldi, garam masala, salt	As per taste								
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg																																						
Fish (Fillet)	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g																																						
Mustard oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																																						
Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																						
Chopped onion	¼ cup	½ cup	1 cup	1½ cup	2 cup																																						
Red chilli powder, haldi, garam masala, salt	As per taste																																										
HP9 Soya Idli	4, 8	Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) idli stand*	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Rice</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Urad</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Soyabean</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>As per taste</td> </tr> </tbody> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Wash & soak rice, urad dal & soyabeans granules for 4 hours. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency. 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. <p>Note : After preparing the batter, you can use it for making menu 4 or 8 idlies as per requirement.</p> <p>4,8 indicates the number of idli that can be prepared.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> चावल, उड़द दाल और सोयाबीन के दानों को धोकर ४ घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। मिश्रण को परस्ट बनने तक लगातार पीसें। 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। <p>नोट : मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे आवश्यकतानुसार 4 या 8 इडलियां बना सकते हैं।</p> <p>4,8 इडली की मात्रा है जो कि बनाई जा सकती है।</p>	Rice	100 g	Urad	4 tbsp	Soyabean	4 tbsp	Water	As required	Salt	As per taste																														
Rice	100 g																																										
Urad	4 tbsp																																										
Soyabean	4 tbsp																																										
Water	As required																																										
Salt	As per taste																																										

*Provided with the start up kit

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																												
HP10	Bathua Raita	0.1 ~ 0.4 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> <td>0.4 kg</td> </tr> <tr> <td>Chopped bathua</td> <td>25 g</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>50 mL</td> <td>75 mL</td> <td>100 mL</td> <td>125 mL</td> </tr> <tr> <td>Beaten curd</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Roasted cumin seed powder</td> <td colspan="4">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select menu & weight & press start. When beeps, remove. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder. Mix well & refrigerate it for some time & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक बाउल में पानी, फैंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और मुना हुआ जीरा पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें। 	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																						
				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																																															
HP11	Ghiya Raita	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>Grated Ghiya</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>50 mL</td> <td>75 mL</td> <td>100 mL</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Mustard Powder & Green Chilli</td> <td colspan="3">As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select menu and weight & press start to cook. Strain ghiya and take it in MWS bowl and add curd, water, mustard powder, Salt, Green Chilli. Served chilled. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया डालें तथा पानी और नमक छिड़कें। मेन्यू और वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें। 	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Grated Ghiya	100 g	200 g	300 g	Water	50 mL	75 mL	100 mL	Salt	As per taste			Curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Salt, Mustard Powder & Green Chilli	As per taste																						
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																									
Grated Ghiya	100 g	200 g	300 g																																													
Water	50 mL	75 mL	100 mL																																													
Salt	As per taste																																															
Curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																																													
Salt, Mustard Powder & Green Chilli	As per taste																																															
HP12	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 & 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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl put soaked dal (lentils), water, turmeric powder & salt. Select menu & weight and press start. When beeps, in another MWS bowl put oil, chopped onions, cumin seeds, chopped ginger & green chillies, chopped spinach. Mix well and press start. When beeps, mix well & add boiled lentils. Mix again & press start. Garnish with coriander leaves & serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में मीमी हुई दाल (लेंटिल्स), पानी, हल्दी पाउडर डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर उबली हुई दाल डाल दें। दुबारा से मिलाकर स्टार्ट दबाएं। हरे धनिये की पत्तियों से सजाकर गरम गरम परोसें। 	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																																													

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So1	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
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add chicken pieces, chopped garlic and water. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. 2. When beeps, remove & strain stock. In another MWS glass bowl add oil, cumin seeds and maida and press start. 3. When beeps, add the chicken stock, salt, pepper and press start. Garnish with fresh cream and serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में चिकन के टुकड़े, कटा हुआ लहसुन और पानी डालें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर स्टॉक को छान लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा और मैदा डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर चिकन स्टॉक, नमक, काली मिर्च डालें और स्टार्ट दबाएं। ताजा क्रीम से सजाएं और गरम-गरम परोसें। 	
So2	Tamatar Shorba	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.6 kg
				Chopped tomato	300 g
				Oil	1 tbsp
				Ginger garlic paste	2 tsp
				Jeera, Bay leaf, Salt, Garam masala, Sugar	As per taste
				Water	600 mL (3 cups)
				Coriander leaves	For garnishing
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add tomatoes cut into quarters with water, Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. 2. When beeps, grind and strain the whole stock. 3. In another MWS glass bowl add oil, ginger garlic paste, jeera, bay leaf and press start. Mix well. 4. When beeps, add the strained stock, season with salt, garam masala and press start. Add sugar if very sour. Garnish with coriander leaves and serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में थोड़े पानी के साथ चार-चार टुकड़ों में कटा हुआ टमाटर डालें, ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीसकर सारे स्टॉक को छान लें। 3. एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, जीरा, तेज पत्ता डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 4. बीप सुनाई देने पर छाना हुआ स्टॉक, नमक और गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। यदि खट्टा हो तो चीनी डालें। धनिया की पत्तियों से सजाकर गरम-गरम परोसें। 	

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																		
So3 Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Sweet Corn</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 mL (1½ cup)</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>2 tbsps + ½ cup water</td> </tr> <tr> <td>Salt, Sugar, Pepper, Green chilli</td> <td>As per taste</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grind sweet corn with water and put in MWS glass bowl. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. 2. When beeps, remove, in another bowl put oil, green chilli & press start. 3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with ½ cup water and mix with it. Add salt, sugar, pepper and press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें, एक दूसरे बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी में कॉर्नफ्लोर डालकर अच्छी तरह मिला लें और उसमें मिला दें। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Sweet Corn	200 g	Water	300 mL (1½ cup)	Oil	1 tsp	Cornflour	2 tbsps + ½ cup water	Salt, Sugar, Pepper, Green chilli	As per taste						
For	0.3 kg																				
Sweet Corn	200 g																				
Water	300 mL (1½ cup)																				
Oil	1 tsp																				
Cornflour	2 tbsps + ½ cup water																				
Salt, Sugar, Pepper, Green chilli	As per taste																				
So4 Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Mushroom</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>Potato</td> <td>1 No.</td> </tr> <tr> <td>Cabbage</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>1 small</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 mL (1½ cup)</td> </tr> <tr> <td>Salt, Pepper</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated cheese</td> <td>As per requirement</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl add potato in small pieces, chopped cabbage, onion & mushrooms with water. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. 2. When beeps, remove the bowl. Allow to cool & separate the mushrooms & grind the remaining stock & strain it. 3. In a MWS glass bowl, add oil, mushrooms, salt & pepper. Mix & press start. When beeps, add the stock & press start. Garnish with grated cheese & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे-छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी, प्याज और मशरूम पानी के साथ डालें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें। ठंडा होने पर मशरूम को अलग कर लें। बचे हुए स्टॉक को पीसकर छान लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, मशरूम, नमक और काली मिर्च डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्टॉक डालें और स्टार्ट दबाएं। कसे हुए चीज़ से सजाकर परोसें। 	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
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																				

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																				
So5 Corn Basil & Fusilli Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <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>Fusilli 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> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add oil, chopped onion, garlic. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, mix well & add water, cream style corns, basil leaves, fusilli pasta and tomato puree. Press start. Garnish with grated cheese & basil leaves. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, और लहसुन डालें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और क्रीम के स्टाइल कॉर्न्स, बेसिल की पत्तियां, फ्यूसिली पास्ता, टोमेटो प्यूरी डालकर स्टार्ट दबाएं। करी हुई चीज़ तथा बेसिल पत्तियों से सजाएं। 	For	0.6 kg	Cream style corns	100 g	Basil	10 leaves	Fusilli 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																						
Fusilli pasta (boiled)	10																						
Tomato puree	2 tbsp																						
Chopped onion	½ cup																						
Chopped garlic	1 tbsp																						
Olive oil	1 tbsp																						
Water	600 mL (3 cups)																						
So6 Rasam	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr> <tr><td>Tomato</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Tamarind pulp</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>Salt & Jaggery</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Green chillies</td><td>2 nos.</td></tr> <tr><td>Coriander & curry leaves</td><td>For garnishing</td></tr> <tr><td>Chopped garlic</td><td>2-3 flakes</td></tr> <tr><td>Coriander seeds, Cumin seeds, Cinnamon, Hing</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr> <tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS bowl add chopped tomato & water. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, remove & cool. Grind & strain it. In a MWS bowl add oil, coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing, chopped garlic, green chillies, salt & jaggery & strained tomato stock. Press start. When beeps, strain it again & add more water (if required), tamarind pulp. Press start. Garnish with coriander & curry leaves & serve. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर और पानी डालें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। पीसकर छान लें। 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। बीप सुनाई देने इसे दुबारा छान लें और पानी (यदि आवश्यकता हो) डालें तथा इमली का गुदा डालकर स्टार्ट दबाएं। धनिया और करी पत्ता से सजाकर परोसें। 	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
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																						

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																						
So7 Hot & Sour Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr> <tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr> <tr><td>Chilli sauce</td><td>1 tbsp</td></tr> <tr><td>Soya sauce</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Vinegar</td><td>2 cups</td></tr> <tr><td>Chopped vegetables (Capsicum, Spring onions, Carrots, Cabbage)</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Tomato sauce</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr><td>Cornflour</td><td>2 tbsp + ½ cup water</td></tr> <tr><td>Salt, pepper</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Ajinomoto (optional)</td><td>1 pinch</td></tr> <tr><td>Paneer</td><td>50 g</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add water, chili sauce, soya sauce, vinegar, salt, pepper powder and ajinomoto. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, stir well & add all the chopped vegetables, except paneer. Press start. When beeps, stir well & add corn flour, tomato sauce, paneer pieces & press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, चिली सॉस, सोया सॉस, सिरका, नमक, काली मिर्च पाउडर और अजीनोमोटो मिला लें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और पनीर को छोड़कर सभी कटी हुई सब्जियां उसमें डाल दें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और कॉर्नफ्लोर, टॉमेटो सॉस और पनीर के टुकड़ों को डालकर स्टार्ट दबा दें। 	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
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																								
So8 Tomato Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr><td>For</td><td>0.6 kg</td></tr> <tr><td>Chopped Tomato</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>Chopped Carrot</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>Chopped Onion</td><td>1 small</td></tr> <tr><td>Chopped Ginger, Garlic</td><td>1 tsp</td></tr> <tr><td>Salt, Sugar, Pepper</td><td>As per taste</td></tr> <tr><td>Cornflour & Oil / Butter</td><td>2 tbsp / 1 tsp</td></tr> <tr><td>Water</td><td>600 mL (3 cups)</td></tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along with water. Keep in Microwave. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, grind and strain it. 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. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक- लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर छान लें। 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। ब्रेड क्रॉटोन, हरा धनिया फ्रेश क्रीम के साथ सर्व करें। 	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)						
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)																								

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																						
So9 Palak Makai Shorba	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.3 kg</td> </tr> <tr> <td>Palak (chopped)</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>300 mL (1½ cup)</td> </tr> <tr> <td>Maggie tastemaker</td> <td>1 cube</td> </tr> <tr> <td>Corn Niblets</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Chopped onion</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Jeera</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsps</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>¼ cup</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a MWS glass bowl add chopped palak & little water. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. 2. When beeps, grind the palak. 3. In another MWS glass bowl add butter, jeera, chopped onions, Press start. 4. When beeps, remove & add palak & water, milk, corn niblets & Maggie tastemaker. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटा हुआ पालक और थोड़ा पानी डालें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर पालक को पीस लें। 3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, जीरा, कटी हुई प्याज डालकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पालक तथा पानी, दूध, कॉर्न निबलेट्स और मैगी टेस्टमेकर डालकर स्टार्ट दबाएं। 	For	0.3 kg	Palak (chopped)	200 g	Water	300 mL (1½ cup)	Maggie tastemaker	1 cube	Corn Niblets	½ cup	Chopped onion	½ cup	Jeera	1 tsp	Butter	1 tbsps	Milk	¼ cup				
For	0.3 kg																								
Palak (chopped)	200 g																								
Water	300 mL (1½ cup)																								
Maggie tastemaker	1 cube																								
Corn Niblets	½ cup																								
Chopped onion	½ cup																								
Jeera	1 tsp																								
Butter	1 tbsps																								
Milk	¼ cup																								
So10 Mulligatawny Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.6 kg</td> </tr> <tr> <td>Cooked rice</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Dehusked lentil</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>Apples (peeled & sliced)</td> <td>½ no.</td> </tr> <tr> <td>Carrot</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Onion</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Veg stock/water</td> <td>600 mL (3 cups)</td> </tr> <tr> <td>Salt & pepper</td> <td>to taste</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Curry powder</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Lemon juice</td> <td>1 tsp</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In MWS glass bowl add butter, carrot, onion & apples. Mix well. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. 2. When, beep, mix well, add cooked rice, lentils & water and press start. 3. When, beep, mix well, allow to cool. Blend & strain. In the same MWS glass bowl add the strained stock, salt, pepper, curry powder & lemon juice. Press start. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, गाजर, प्याज और सेब लेकर अच्छी तरह मिला लें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, पके हुए चावल, दाल और पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं, ठंडा होने दें। पीसकर छान लें। उसी माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में छाना हुआ स्टॉक, नमक, काली मिर्च, करी पाउडर और नींबू का रस डालकर स्टार्ट दबाएं। 	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
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																								

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
So11	Tom Yum Kung	0.5 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.5 kg
				Small sized prawns	10-12 nos.
				Mushrooms (sliced)	5-6 nos.
				Lemon grass stem	4 inch stalk
				Lime leaves	5-6 nos.
				Coriander fresh chopped	A few sprigs
				Fish sauce	2 tbsp
				Thai red curry paste	2 tbsp
				Lemon juice	1 tbsp
				Veg stock/chicken stock	500 mL (2½ cups)
				Green/red chillies	3 nos.
				Salt & pepper	As per taste
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl put head & shells of prawns, green/red chillies (cut into 2), salt, roughly crushed lemon grass, lime leaves & stock. Mix well. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, strain the stock. Add cleaned prawns, fish sauce, pepper, thai red curry paste. Stir well & press start. Add lemon juice & adjust the seasoning. Serve piping hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में प्रॉन के हेड और शैल्स, हरी/लाल मिर्च (दो भागों में कटी हुई), नमक, विषम रूप से कुचली हुई लेमन ग्रास, लाइम लीव्स तथा स्टॉक डालें। अच्छी तरह मिलाएं। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर स्टॉक को छान लें। साफ की गई प्रॉन, फिश सॉस, काली मिर्च, थाई रेड करी पेस्ट डालकर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नींबू रस डालें और मसाले व्यवस्थित करके पीने योग्य गरम परोसें। 	
So12	Sichuan Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.6 kg
				Boneless chicken pieces	100 g
				Carrot (grated)	1 no.
				Capsicum (chopped)	½ no.
				Cabbage (shredded)	½ no.
				Mushrooms (sliced)	4-5 nos.
				Paneer (pieces)	50 g
				Spring onions (bulb & greens)	1-2 nos.
				Peppercorns (freshly crushed)	4-5 nos.
				Chicken stock	600 mL (3 cups)
				Cornflour	3 tbsp + ¼ cup
				Salt & sugar	As per taste
				Vinegar	2 tbsp
				Red chilli paste	1 tbsp
				<p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> Put chicken pieces, cabbage, carrot, capsicum, mushrooms, spring onion bulbs, peppercorns and chicken stock in a MWS glass bowl. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, take the bowl out & add red chilli paste, vinegar, salt & sugar, cornflour dissolved in ¼ cup cold water & paneer pieces. Stir well & press start. Garnish with greens of spring onions. Adjust seasonings & serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में चिकन के टुकड़े, बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च, मशरूम, स्प्रिंग ऑनियन की गाँठ, पेंपरकॉर्न और चिकन स्टॉक लेकर ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएं वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को बाहर निकालें और लाल मिर्च की पेस्ट, सिरका, नमक और चीनी, ¼ कप में घुला हुआ कॉर्नफ्लोर तथा पनीर के टुकड़े डालकर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। स्प्रिंग ऑनियन के हरे भाग से सजाएं। मसाले डालकर गरम गरम परोसें। 	

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																				
So13 Wonton Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.6 kg</td> </tr> <tr> <td>Chopped Cabbage, Carrot, Capsicum, French beans</td> <td>200 g (Total)</td> </tr> <tr> <td>Ginger paste</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Garlic paste</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Spinach in pieces</td> <td>10 leaves</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Pepper</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>600 mL (3 cups)</td> </tr> <tr> <td>Ready wonton</td> <td>6-7 pieces</td> </tr> </table> <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> In MWS glass bowl add oil and vegetables, ginger-garlic paste. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, add salt, pepper, water & palak (in pieces). Mix well & put in microwave & press start. When beeps, mix well & press start. Add wonton & serve. <p>How to make Wonton : Maida -1 cup, Salt - 1 pinch, Oil - 1 tsp Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with hot water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes.</p> <p>For Stuffing : Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces Method : Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियाँ और अदरक-लहसुन की पेस्ट डालें। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएँ वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर नमक, काली मिर्च, पानी और पालक (टुकड़ों में) डालें। अच्छी तरह मिलाएँ और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएँ और स्टार्ट दबाएँ। वॉन्टॉन डालें और परोसें। <p>वॉन्टॉन कैसे बनाएं : मैदा 1 कप, नमक 1 चुटकी, तेल 1 चम्मच विधि : बाउल में सभी सामग्री लेकर मिलाएँ और तेज गर्म पानी के साथ रूंध कर लौई बनाने लें। बाउल को ढककर 10-15 मिनट के लिए रख दें।</p> <p>भरावन के लिए : बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च जो लम्बे टुकड़ों में कटी हों। विधि : भरावन तैयार करने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। वॉन्टॉन से छोटी छोटी पूरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनकें बीच में रखें और फिर पूरियाँ को ढककर दबाएँ।</p>	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		
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																						
So14 Rajma Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.6 kg</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>600 ml</td> </tr> <tr> <td>Rajma / Kidney beans (boiled)</td> <td>1 cup (170 g)</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Garlic cloves (chopped)</td> <td>2 nos.</td> </tr> <tr> <td>Onion (chopped)</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Tomato (chopped)</td> <td>½ cup</td> </tr> <tr> <td>Coriander (chopped)</td> <td>¼ cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, pepper, red chilli powder</td> <td>As per taste</td> </tr> <tr> <td>Lemon juice</td> <td>1 tbsp</td> </tr> </table> <p>Method:</p> <ol style="list-style-type: none"> Grind the boiled rajma. Add water & strain it. In a MWS glass bowl add oil, garlic, onion, tomato. Select auto cook code, press +More/-Less key for verifying weight or press start. When beeps, mix well & add salt, pepper, red chilli powder & rajma stock. Mix well & press start. Add lemon juice & garnish with coriander leaves & serve hot. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> उबले हुए राजमा को पीस लें। उसमें पानी डालकर छान लें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, लहसुन, प्याज, टमाटर डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। ऑटो कुक कोड चुने, +More/-Less दबाएँ वजन जांचने के लिए या स्टार्ट दबाएँ। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएँ और नमक, काली मिर्च, लाल मिर्च पाउडर और राजमा स्टॉक डालकर अच्छी तरह मिलाएँ और स्टार्ट दबाएँ। नींबू रस डालकर धनिया की पत्तियाँ से सजाएँ और गरम-गरम परोसें। 	For	0.6 kg	Water	600 ml	Rajma / Kidney beans (boiled)	1 cup (170 g)	Oil	½ tbsp	Garlic cloves (chopped)	2 nos.	Onion (chopped)	½ cup	Tomato (chopped)	½ cup	Coriander (chopped)	¼ cup	Salt, pepper, red chilli powder	As per taste	Lemon juice	1 tbsp
For	0.6 kg																						
Water	600 ml																						
Rajma / Kidney beans (boiled)	1 cup (170 g)																						
Oil	½ tbsp																						
Garlic cloves (chopped)	2 nos.																						
Onion (chopped)	½ cup																						
Tomato (chopped)	½ cup																						
Coriander (chopped)	¼ cup																						
Salt, pepper, red chilli powder	As per taste																						
Lemon juice	1 tbsp																						

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions	
UC1	Keep Warm	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<p>Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start. When beeps, mix & press start. When beeps, mix & press start.</p> <p>विधि : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।</p>
UC2	Steam Clean	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<p>Method : 1. Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select menu & press start. 2. When beeps, wipe out with clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी डाले और उसमें सिरका या नींबू रस लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर साफ नैपकिन से पोंछें। स्टार्ट दबाएं। 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>Method : 1. Take in MWS Bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।</p>
UC4	Defrost Non-Veg	0.5 – 1.0 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<p>Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.)</p> <p>Method : 1. Take in MWS Bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।</p>
UC5	De-humidification	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<p>Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc.</p> <p>Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and press start.</p> <p>विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p>
UC6	Light Disinfect	0.0 kg	Microwave safe (MWS) glass utensil & Empty cavity	<p>Method : 1. Sterilize Microwave safe glass utensil - Keep the empty utensil & select menu & press start. 2. Clean the cavity - Keep the cavity empty. Select menu & press start. When time ends (beeps), clean the cavity with a damp cloth. Note : The oven has a special function Light Disinfect which allows to sterilize the MWS glass utensil thereby giving a hygiene & clean utensils/cavity.</p> <p>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बर्तनों को कीटाणुमुक्त करना - खाली बर्तन को ओवन में रखकर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. कैविटी की सफाई करना - कैविटी को खाली रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। समय की समाप्ति पर (बीप सुनाई देने पर) कैविटी को गीले कपड़े से साफ कर दें। नोट : ओवन में एक विशिष्ट प्रक्रिया लाइट डिस्इन्फेक्ट होती है जो माइक्रोवेव सेफ ग्लास युटेंसिल्स को कीटाणुमुक्त कर देता है और फलस्वरूप स्वास्थ्य प्रदान करता है और बर्तनों/कैविटी की सफाई करता है।</p>

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions													
bC1	Body Massage Oil	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Garlic</td> <td>10 pods</td> </tr> <tr> <td>Ajwain</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cloves</td> <td>2-3 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Almonds</td> <td>3-4 Nos.</td> </tr> <tr> <td>Mustard oil</td> <td>1 cup</td> </tr> </table>	For	0.2 kg	Garlic	10 pods	Ajwain	1/2 tsp	Cloves	2-3 Nos.	Almonds	3-4 Nos.	Mustard oil	1 cup	
For	0.2 kg																
Garlic	10 pods																
Ajwain	1/2 tsp																
Cloves	2-3 Nos.																
Almonds	3-4 Nos.																
Mustard oil	1 cup																
				<p>Method : 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.</p>													
				<p>विधि : 1. माइक्रोवेव सोफ ग्लास बाउल में सभी सामग्री डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दो घंटे तक रखा रहने दें। छान कर कोंच के जार में रख दें।</p>													

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions												
FE1	Pizza base*	0.2 kg	Multicook tawa & Low rack**												
			<table border="1"> <tr> <td>For</td> <td>0.2 kg</td> </tr> <tr> <td>Maida</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Yeast</td> <td>1 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Sugar</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>As required</td> </tr> </table> <p>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) When beeps, keep the pizza base on tawa & on low rack. Press start. Remove when it gives a beep. <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालकर मुलायम लोदा बना लें और आधा घंटे के लिए रख छोड़ें। रोटी बेलकर कोंटे से छेद दें और 5 मिनट तक रखा रहने दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर पीजा बेस को तवे पर रखकर लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें। 	For	0.2 kg	Maida	200 g	Yeast	1 tbsp	Salt	1/2 tsp	Sugar	1 tsp	Water	As required
For	0.2 kg														
Maida	200 g														
Yeast	1 tbsp														
Salt	1/2 tsp														
Sugar	1 tsp														
Water	As required														
FE2	Flavoured* Yoghurt	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Low rack®												
			<table border="1"> <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>Method :</p> <ol style="list-style-type: none"> In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. Select menu & press start. (Preheat process) When beeps, keep the MWS glass bowl on low rack & keep it in microwave. Press start. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in refrigerator for 1 hour. <p>Note : In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving.</p> <p>विधि :</p> <ol style="list-style-type: none"> माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियां मिला लें। चिकना होने तक अच्छी तरह फेंटें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो रैक पर रखें और फिर इसे माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद बाहर निकाल लें और कमरे के तापमान तक आने दें। फिर १ घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। <p>नोट : 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 स्लाइस डालें।</p>	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 the Preheat mode / प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।

**Refer Pg. 98 Fig.1

@Refer Pg. 98 Fig.3

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
FE3	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 mL
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Method :	
विधि :		1. माइक्रोवेव रोफ 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 मरिलन के कपड़े में दबाएं।			
FE4	Yeast dough	0.25 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 g
				Yeast	1 tbsp
				Salt	½ tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
Method :		1. In MWS glass bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. 2. Select menu and press start. When beeps, rest for 3 minutes. Now remove.			
विधि :		1. माइक्रोवेव रोफ 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।			

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)

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	बेबीकॉर्न
Bittergourd	Karela	करेला
Bottlegourd	Ghiya	घीया
Brinjal/Eggplant	Baigan	बैंगन
Broccoli	Hari Phool Gobhi	हरी फूलगोभी
Cabbage	Pata Gobhi/Bandh Gobhi	पत्ता गोभी/बन्द गोभी
Capsicum	Shimla Mirch	शिमला मिर्च

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/ तूवर 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	अण्डें
Honey	Shahed	शहद
Jaggery	Gud	गुड़
Khoa	Khoa	खोआ
Milk	Doodh	दूध
Powdered Sugar	Bura	बूरा
Sugar	Cheeni	चीनी
Tamarind	Imli	इमली
Tea	Chai	चाय
Saffron	Kesar	केसर
Sprouts	Ankur	अंकुर
Vinegar	Sirka	सिरका

To Clean Your Oven / अपने ओवन को साफ करना

1 Keep the inside of the oven clean

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

The multicook tawa (model specific) can be washed by hand or in the 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।

मल्टीकुक तवा (मॉडल विशेष) को हाथों से या डिशवाशर में धोई जा सकती है।

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 इकट्टी 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 पाउडर का इस्तेमाल न करें। गीले कपड़े से नियमित रूप से पोंछने से आप धातु के हिस्सों को ठीक रख सकते हैं।

5 Do not use steam cleaners.

स्टीम क्लीनर्स का प्रयोग न करें।

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

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

QUESTIONS & ANSWERS / प्रश्न और उत्तर

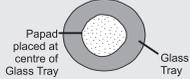
FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light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

आमतौर पर पूछे जाने वाले सवाल	जवाब
तब क्या करें जब ओवन की बत्ती न जले?	ओवन की बत्ती के न जलने के कई कारण हो सकते हैं—जैसे कि या तो बल्ब खराब हो गया है या कनेक्शन में कोई गड़बड़ी आ गई है।
क्या 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 कुकर के साथ करती हैं।

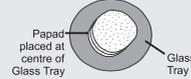
Two Recipe for starters

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।



Papad placed at centre of Glass Tray



Papad placed at centre of Glass Tray

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.



ग्लास ट्रे के बीचों-बीच पापड़ रख दें।



ग्लास ट्रे बीचों-बीच पापड़ रख दें।

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 भूनने 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 \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 \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;



MFL63289520 (00)