LG
Life's Good

ENGLISH

HINDI

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

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

MC2144CP

P/NO : MFL06477276 (01)

www.lg.com

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

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

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

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

ये माइक्रोवेव्स ओवन के माध्यम से कुकिंग एरिया में अन्दर की तरफ प्रयोग में लाये जाते 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 धातु के बरतनों में प्रवाहित हो जाती हैं।

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

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

A very safe appliance / अति–सुरक्षित उपकरण

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
19	**HOW TO USE**
19	Micro Power Cooking
20	Micro Power Level
21	Add 30 secs
22	Grill Cooking
23	Grill Combination Cooking
24	Convection Combination Cooking
25	Convection Preheat
26	Convection Cooking
27	Various Cook Functions
28	Health Plus
32	Soup
37	Continental
40	Indian Cuisine
47	Sweet Corner
51	Chatpat Corner
54	Kids' Delight
57	Cake
60	Utility Corner
61	Usage of accessories
62	List of Ingredients
66	To Clean Your Oven
67	Questions & Answers
68	Two Recipes
70	Plug Wiring Information

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।

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 service agent 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 सर्विस एजेंट या निर्माता से संपर्क करें।

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

⚠ CAUTION / सावधानी

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

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

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

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

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

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

डि–ह्यूमिडिफिकेशन के लिए इसका इस्तेमाल न करें। (जैसे गीले अखबार, खिलौनों, कपड़े, 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 children to use (8 years and above) 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। बड़े बच्चों को (8 वर्ष या अधिक उम्र) ही इसे चलाने दें वह भी सिर्फ पर्याप्त जानकारी और दिशा–निर्देश देने के बाद ही 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. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.

बंद बर्तनों में तरल या अन्य भोजन इसके अन्दर गर्म न किएं जाएं क्योंकि उनमे विस्फोट हो सकता है। खाना बनाते समय या डी–फ्रॉस्ट करते समय बर्तन का मुंह बंद करने वाली प्लास्टिक की झिल्ली आदि अवश्य निकाल लें। कुछ मामलों में गरम करने या बनाने के लिए खाने को प्लास्टिक की झिल्ली से बंद करके इसमें रखा जाना चाहिए।

- They could burst.

  उसमें विस्फोट हो सकता है।

⚠ WARNING / चेतावनी

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

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

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

  इसकी वजह से आप अत्यधिक माइक्रोवेव उर्जा के सम्पर्क में आ सकते है।

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

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

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

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

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

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

- They may get hurt.

  उन्हें चोट लगने का खतरा है।

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

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

⚠CAUTION / सावधानी

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

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

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

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

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

ओवन के द्वार और प्रवेश द्वार के सामने कोई सामान (जैसे किचन टॉवल या नैपकिन इत्यादि) न रखें न ही किसी तरह के खाने या सफाई करने वाले सामान के अवशेष यहां रहने दें।

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

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

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

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

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

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

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

*** Avoid using straight sided containers with narrow necks.**

*** Do not overheat.**

*** Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.**

*** After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).**

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

* छोटी गर्दन वाले सीधे खड़ें पात्र इसमें रखने से बचें।

* आवश्यकता से अधिक समय तक हीटिंग न करें।

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

* हीटिंग के बाद कुछ समय आप उसे अन्दर ही रहने दें फिर इस भोजन को ग्रहण करने से पहले इसे सावधानीपूर्वक हिला लें, या चमचे से चला लें ताकि आप इसकी उष्णता का अनुमान कर इसे खा/पी सकें और आपका मुंह जलने से बच सके (विशेष तौर पर बच्चे को खाना खिलाने वाला पात्र या दूध पिलाने वाली बोतल)।

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

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

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

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

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

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

6 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

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

- Improper use could result in damage to your oven.

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

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

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

- Improper use can cause an explosion or a fire.

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

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

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

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

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

9 Do not use recycled paper products.

रीसायकल पेपर के बने हुए उत्पाद प्रयोग में न लाएं।

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

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

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

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

- Improper use could result in damage to your oven.

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

11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

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

15 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
अगर धुंआ महसूस हो तो स्विच ऑफ करें या पॉवर सप्लाई बंद कर दें और ओवन के दरवाज़े कुछ देर बंद ही रहने दें ताकि लपटें अन्दर ही शांत हो सकें।

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

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

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

17 The temperature of accessible surfaces maybe high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity during micro mode, grill mode, convection mode, combination mode & auto cook operations (feature are model specific). Before clearing utensils make sure they are not hot.
For accessories & dishes touch them using hand gloves. Adults should supervise their children during every mode of operation as temperature may be high.

उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वैक्शन मोड, कॉम्बीनेशन मोड और ऑटो कुक के संचालन (फीचर मॉडल विशेष के अनुसार) के दौरान ओवन की बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन केविटी को न छुएं। बर्तनों को ओवन से निकालने से पहले सुनिश्चित कर लें कि वे गर्म न हों। सहायक उपकरणों और डिश को हाथ के दस्ताने पहन कर ही छुएं। प्रत्येक मोड के संचालन के दौरान वयस्कों को अपने बच्चों की निगरानी रखनी चाहिए क्योंकि तापमान बहुत अधिक हो सकता है।

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

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

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface.
  This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
  ओवन की सफाई का ध्यान न रखने से इसकी सतह खराब हो सकती है। यह ओवन की लाइफ को कम कर सकता है एवं कुछ हानि भी हो सकती हैं।

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

- There is danger of a burn.

  इसमें जलने का ख़तरा हो सकता हैं।

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

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

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

  अधिक पकाने से कॉर्न्स में आग लग सकती है।

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

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

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

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

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

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

- Improper use could result in damage to your oven.

  इसके गलत इस्तेमाल से इसमें खराबी आ सकती है।

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ओवन लैम्प की पावर रेटिंग 35 W है।

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

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

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

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

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

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

नीचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं कि आपका ओवन सही चल रहा है या नहीं। अपना ओवन आप कहाँ स्थापित कर रहे हैं इस पर ध्यान दें। ओवन को खोलते समय आप सभी एक्सेसरीज और पैकिंग निकाल दें। आप ये निर्धारित करें कि आपका ओवन डिलिवरी के समय क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

1 Unpack your oven and place it on a flat level surface.
अपने ओवन को खोलकर एक समतल स्थान पर स्थापित करें।

Cooking Accessories
कुकिंग एक्सेसरीज

HIGH RACK / हाई रैक

GLASS TRAY / ग्लास ट्रे

LOW RACK / लो रैक

ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग

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

2 Place the oven in 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 top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.
ओवन को अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेंमी. की ऊँचाई पर रखें लेकिन यह ध्यान रहे कि कम से कम 20 सेमी. का स्थान ऊपर से 10 सेमी. का स्थान पीछे से छूटना आवश्यक है। ओवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके।
एक बाहरी द्वार वायु निकास के लिए ओवन के ऊपर या किनारे पर है, बाहरी वायु निकास को रोकना ओवन को नष्ट कर 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 मानक गृह गति से जोड़ दें। इस बात का ध्यान रखें कि आपका ओवन ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुड़ा हुआ है। अगर आपका ओवन सही ढंग से काम नहीं कर रहा है तो पहले विद्युत आपूर्ति बन्द करके दोबारा चालू करें।

4 Open your oven door by pulling the DOOR HANDLE. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.
अपने ओवन के दरवाजे को हत्थे के द्वारा खीच कर खोले । रोटेटिंग रिंग को ओवन के अन्दर रखें और ग्लास ट्रे को ऊपर रखें।

5 Fill a microwave safe container with 300 mL of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door.
माइक्रोवेव सेफ कन्टेनर में 300 मिली. पानी भर लें। उसे ग्लास ट्रे के ऊपर रखकर ओवन का दरवाजा बन्द कर दें।

6 Press the START/Add 30 secs button one time to set 30 seconds of cooking time. When you press the button, you will hear a BEEP sound and your oven will start automatically.
START/Add 30 secs बटन को एक बार दबा दें और 30 सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बटन दबायेंगे तो एक आवाज सुनेगें और आपका ओवन अपने आप काम करना शुरू कर देगा।

7 The DISPLAY will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. Be careful when removing the container it may be hot.

डिस्प्ले में 30 सेकेन्ड गिनने शुरु हो जायेंगे। जब यह 0 तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी। ओवन का दरवाजा खोलें और पानी का तापमान जाँच लें। अगर आपका ओवन काम कर रहा है तो पानी गर्म हो जायेगा। पात्र को हटाते समय सावधानी बरतें, वह शायद गर्म हो सकता है।

YOUR OVEN IS NOW INSTALLED
आपका ओवन अब स्थापित हो गया है।

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

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

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

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

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

	Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv combi
High rack	✗	✓	✓	✓	✓
Low rack	✗	✓	✓	✓	✓
Glass tray	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Acceptable
✗ Not Acceptable

✓ स्वीकार्य
✗ अस्वीकार्य

Microwave-Safe Utensils / माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन

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

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

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

Dinner plates/ डिनर प्लेट

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

Glassware / कांच के बर्तन

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

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

Plastic storage containers / स्टोर करने के लिए प्लास्टिक के बर्तन

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

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

Paper / कागज़

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

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

Plastic cooking bags / प्लास्टिक के कुकिंग–बैग

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

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

Plastic microwave cookware / प्लास्टिक के बने माइक्रोवेव–पात्र

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION / सावधानी

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

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

Control Panel

Part
1 **Micro** Use to select the power level for microwave cooking
2 **Grill** Use to select Grill cooking
3 **Conv.** Use to select Convection cooking
4 **Combi.** Use to select combination cooking.
5 **Health Plus** Cook your favourite recipes using this function
6 **Soup** Cook your favourite recipes using this function
7 **Continental** Cook your favourite recipes using this function
8 **Indian Cuisine** Cook your favourite recipes using this function
9 **Sweet Corner** Cook your favourite recipes using this function
10 **Chatpat Corner** Cook your favourite recipes using this function
11 **Kids' Delight** Cook your favourite recipes using this function
12 **Cake** Cook your favourite recipes using this function
13 **Utility Corner** Cook your favourite recipes using this function
14 **Used to select cooking time of a recipe**
15 **+ More/- Less** Used to increase/decrease the cooking time and select auto cook weight.
16 **STOP/Clear** Used to stop oven and clear all entries
17 **START/Add 30 secs** To quickly set the cooking time directly. The Add 30 sec feature allow you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a single touch

Control Panel/कन्ट्रोल पैनल

पार्ट
1 Micro माइक्रोवेव कुकिंग के पावर लेवल को स्लेक्ट करने के लिए
2 Grill ग्रिल कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
3 Conv. कन्वेक्शन कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
4 Combi. कॉम्बी कुकिंग को स्लेक्ट करने के लिए
5 Health Plus/ हैल्थ प्लस इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
6 Soup/सूप इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
7 Continental/कॉन्टीनेन्टल इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
8 Indian Cuisine/इन्डियन क्युज़ीन इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
9 Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
10 Chatpat Corner/चटपट कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
11 Kids' Delight/किड्स डिलाईट इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
12 Cake/केक इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
13 Utility Corner/युटीलिटी कॉर्नर इस फंक्शन का उपयोग कर अपने पसंदीदा व्यंजन पकायें।
14 एक व्यंजन के खाना पकाने के समय का चयन करने के लिए
15 +More/Less– खाना पकाने में प्रयुक्त समय को अधिक/कम और ऑटो कुक के वज़न निर्धारित करने के लिए।
16 STOP/Clear ओवन को रोकने और सभी एन्ट्रीज को हटाने के लिए
17 START/Add 30 secs • कुकिंग को शुरू करने के लिए इस बटन को आप एक ही बार दबाएं। • Add 30 secs वाले फीचर को इस्तेमाल करके आप फ़टाफ़ट तीस सेकंड्स की हाई पावर कुकिंग कर सकते हैं।

Child Lock
चाइल्ड लॉक

Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place.
आपके ओवन में सुरक्षा के उपाय हैं जो कि अनावश्यक उपयोग से ओवन को रोकते हैं। एक बार चाइल्ड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की क्रिया भी नहीं होगी।
However your child can still open the oven door.
जबकि आपका बच्चा ओवन का दरवाजा फिर भी खोल सकता है।

1 Press STOP/Clear
STOP/Clear दबायें

2 Press and hold STOP/Clear until"L" appears on the display and BEEP sounds.
STOP/Clear बटन को तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और बीप न सुनाई दे।
The CHILD LOCK is now set. चाइल्ड लॉक निर्धारित हो गया है।

3 To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/Clear until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.
चाइल्ड लॉक हटाने के लिए STOP/Clear दबाकर रखें जब तक "L" गायब न हो जाये। आप बीप सुनेंगे जब यह हट जायेगा।

HOW TO USE / किस तरह इस्तेमाल करें

MICRO POWER COOKING/माइक्रो पावर में पकाना

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.
इन दिये गये उदाहरणों में मैं आपको कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 सेकण्ड के लिए पकाना बताऊँगा।

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

After cooking is over, End Reminder Beep Sound per 1 minute until the oven door is opened.
जब पकाना पूरा हो जायेगा तो अन्त का ध्यान दिलाने वाली ध्वनि सुनाई देगी। यह ध्वनि हर 1 मिनट पर सुनाई देगी जब तक ओवन का दरवाजा नहीं खुलेगा।

Power/क्षमता	%	Power Output क्षमता प्राप्त
HIGH (MAX) उच्च (अधिक)	100%	800 W
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	640 W
MEDIUM/ मध्यम	60%	480 W
DEFROST ( ) MEDIUM LOW डिफ्रोस्ट / मध्यम निम्न	40%	320 W
LOW/ निम्न	20%	160 W

1 Make sure that you have correctly installed you oven as described earlier in this book
इस बात पर ध्यान दें कि आपका ओवन स्थापित कर दिया गया है जैसा कि इस किताब में पहले दिखा दिया गया है।
Press STOP/ Clear
STOP/Clear दबायें।

2 Press Micro Twice to select 80% power.
80% पावर को चुनने के लिये माइक्रो को दो बार दबाए।
"640" appear on the display.
"640" डिस्प्ले पर दिखेगा।

3 Press 1 min. five times.
1 min. पाँच बार दबाइए।
Press 10 sec. three times.
10 sec. तीन बार दबाइए।

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

Micro Power Level
माइक्रो पावर स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.
आपके ओवन में आपकी सुविधा के अनुसार पकाने के लिए 5 पावर स्तर दिए गयें है। नीचे दी गयी सूची में आपको भोजन और उसके अनुसार उपयुक्त पावर स्तर को उदाहरण सहित बताया गया है।

POWER LEVEL पावन स्तर	OUTPUT आउटपुट	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (800 W)	* Boil Water / बॉईल वॉटर * Brown minced meat / ब्राऊन मिंस्ड मीट * Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मच्छी, वेजीटेबल पकाना * Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (640 W)	* All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / भोजन, जिसमें अण्डे व चीज डाली गई हो।
MEDIUM मध्यम	60% (480 W)	* Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना * Prepare eggs / अण्डे पकाना * Cook custard / कस्टड पकाना * Prepare rice, soup / चावल, सूप पकाना
DEFROST/ MEDIUM LOW (❄❄) डिफ्रोस्ट/मध्यम निम्न	40% (320 W)	* All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थ को सामान्य तापमान पर रखना * Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पकाना * Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े
LOW निम्न	20% (160 W)	* Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना * Soften ice cream / आईस्क्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे मे खमीर उठाना

Add 30 secs
एड 30 सेकेन्ड्स

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि उच्च पावर स्तर पर खाना बनाने के लिए 2 मिनट कैसे सैट करते हैं।

The Add 30 secs feature allow you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the Start button.
Add 30 secs आपको यह आराम देता है कि आप स्टार्ट बटन दबाकर 30 सेकन्ड के अन्तराल में उच्च क्षमता में भोजन पका सकते है।

1 Press STOP/Clear.
STOP/Clear दबायें।

2 Press START/Add 30 secs four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.
उच्च क्षमता के लिए START/Add 30 secs बटन को चार बार दबाए और 2 मिनट का का चयन करें। आपका ओवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब आप चौथी बार दबा रहे होगें।

3 While using Add 30 secs, you can extend the cooking by repeatedly pressing the Start button.
Add 30 secs के इस्तेमाल के दौरान आप बार–बार स्टार्ट बटन दबाकर खाना पकाने का समय बढ़ा सकते है।

Grill Cooking
ग्रिल कुकिंग

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि 12 मिनट और 30 सैकेंड के लिए खाना पकाने में ग्रिल का इस्तेमाल कैसे किया जाता है।

This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.
ये मॉडल क्वार्ट्ज के साथ है इसलिए उसको प्रीहीटिंग जरुरी नहीं है।
इससे आपको जल्द ब्राऊन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते हैं।

1 Press STOP / Clear
STOP / Clear दबायें।

2 Press Grill.
Grill दबाऐं।

3 Set the cooking time.
कुकिंग टाईम सेट करें।
Press 10 min. once. / '10 min.' एक बार दबाइए।
Press 1 min. twice. / '1 min.' दो बार दबाइए।
Press 10 sec. three times. / '10 sec.' तीन बार दबाइए।

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

Grill Combination Cooking
ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 160 W and combi for a cooking time of 25 minutes.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि 25 मिनट के लिए खाना पकाने में माइक्रो पावर 160 W और कॉम्बी से अपने ओवन को कैसे सैट करें।

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food. There are 3 kinds of power in combi mode (160 W, 320 W, 480 W).
आपके ओवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत। कॉम्बी मोड में (160 W, 320 W, 480 W) तीन प्रकार की क्षमताऐं हैं।

1

Press STOP/Clear
STOP/Clear दबायें।

2

Press Combi.
combi. बटन दबाऐं।

3

Press Grill
Grill बटन दबाऐं।
Press Micro (160 W is set).
Micro बटन दबा कर (160 W) सेट करें।

4

Press 10 min. 2 times/ 10 min. 2 बार दबाएं।
Press 1 min. 5 times/ 1 min. 5 बार दबाएं।

5

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

Be careful when removing your food because the container will be hot.
भोजन को निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि पात्र गर्म हो सकता है।

Convection Combination Cooking
कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 160 W and at a convection temperature 180 °C for a cooking time of 25 minutes.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 160 W और कन्वैक्शन तापमान 180 °C के साथ कैसे सैट करें।

The oven has a temperature range of 100 °C ~ 220 °C. (180 °C is automatically available when convection combination mode is selected.) There are 3 kinds of power in combi mode (160 W, 320 W, 480 W)
ओवन में 100 °C ~ 220 °C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन मोड चुनने पर 180 °C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है। कॉम्बी मोड में (160 W, 320 W, 480 W) तीन प्रकार की क्षमताऐं हैं।

1 Press STOP/Clear
Stop/Clear दबाएं।

2 Press Combi.
Combi दबाएं।

3 Press Conv.
Conv दबाएं।

4 Press Micro
Micro दबाएं।

5 Press “10 min.” two times / “10 min.” दो बार दबाएं।
Press “1 min.” five times / “1 min.” पाँच बार दबाएं।

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

Be careful when removing your food because the container will be hot.
खाना निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन उस समय गर्म होगा।

Convection Preheat
कन्वैक्शन प्रीहीट

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperature of 190 °C.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 190 °C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।

The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100 °C~220 °C (180 °C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40 °C और 100 °C ~ 220 °C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180 °C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
आपका ओवन चुने हुए तापमान तक पहुँचने में कुछ मिनटों का समय लेगा।
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: then tell your oven to start cooking.
एक बार सही तापमान पर पहुँचने पर आपका ओवन यह बताने के लिए 'बीप' करेगा कि ओवन सही तापमान पर पहुँच गया है। तब आप ओवन में अपना खाना रखें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

1

Press STOP/Clear.
STOP/Clear दबाएं।

2

Press Conv. one time
Conv. एक बार दबाएं।

3

Press "+" one time.
"+" एक बार दबाएं।

4

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

Preheat will be started with displaying "Pr-H".
"Pr-H" दर्शान पर प्रीहीटिंग आरम्भ हो जायेगी।

Convection Cooking
कन्वैक्शन कुकिंग

In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 190 °C for 30 minutes.
निम्नलिखित उदाहरण में दर्शाया गया है कि 30 मिनट के लिए 190 °C तापमान पर कुछ खाना कैसे पकाएं।

The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100 °C ~ 220 °C (180 °C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40 °C और 100 °C ~ 220 °C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180 °C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।
If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by pressing “+/–”.
यदि आप तापमान सैट नहीं करते हैं तो आपका ओवन स्वतः ही 180 °C चुन लेगा, कुकिंग तापमान “+/–” दबाकर बदला जा सकता है।
The rack must be used during convection cooking.
कन्वैक्शन कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।

1 Press STOP/Clear
STOP/Clear दबाएं।

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

3 Press “+” one time till 190 °C is displayed.
190 °C दर्शाने तक “+” एक बार दबाएं।

4 Press “10 min.” Three times
“10 min.” तीन बार दबाएं।

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

Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Health Plus, Soup, Continental, Indian Cuisine, Sweet Corner, Chatpat Corner, Kids' Delight, Cake, Utility Corner) in your Microwave.
कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Health Plus, Soup, Continental, Indian Cuisine, Sweet Corner, Chatpat Corner, Kids' Delight, Cake, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Health Plus (HP), Soup (So), Continental (Co) Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC) Chatpat Corner (CC), Kids' Delight (CF) Cake (CA)	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Press STOP/Clear	Press STOP/Clear
STEP-2	Press [HP(1-8), So(1-9), Co(1-6), IC(1-15), SC(1-10), CC(1-9), CF(1-8), CA(1-5)] to select menu	Press UC(1-6), to select menu
STEP-3	Press "+" / "–" to set weight (If required)	Press "+" / "–" to set weight (If required)
STEP-4	Press START/Add 30 secs	Press START/Add 30 secs

कुक फंक्शंस	हैल्थ प्लस (HP), सूप (So), कॉन्टीनेन्टल (Co), इंडियन रसोई (IC), स्वीट कॉर्नर (SC), चटपट कॉर्नर (CC), किड्स डिलाइट (CF), केक (CA)	युटीलिटी कॉर्नर (UC)
स्टैप 1	STOP/Clear दबाऐं।	STOP/Clear दबाऐं।
स्टैप 2	मेन्यू को चुनने के लिए [HP(1-8), So(1-9), Co(1-6), IC (1-15), SC(1-10), CC(1-9), CF(1-8), CA(1-5)] दबाऐं।	मेन्यू को चुनने के लिए UC(1-6), दबाऐं।
स्टैप 3	"+" / "–" वजन चुनने के लिए दबायें (जरुरत पड़ने पर)	वजन चुनने के लिए "+" / "–" दबाऐं। (जरुरत पड़ने पर)
स्टैप 4	START/Add 30 secs दबाऐं।	START/Add 30 secs दबाऐं।

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

Health Plus
हैल्थ प्लस

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-1	Kala Chana	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Soaked kala chana (soaked overnight)	100 g	200 g	300 g
Water	200 mL	400 mL	600 mL
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Onion chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Salt, Chaat masala, Red chilli powder, Hara dhania	As per taste		

Method :
1. Soak chana overnight, in a MWS bowl take soaked chana with water, cover it.
2. Select menu and weight and press start.
3. When beeps, strain the water from it. In a MWS bowl, add oil, chopped onion, chaat masala, red chilli powder, hara dhania and press start.
4. When beeps, add boiled chana, mix well & press start.

विधि :
1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढ़क दें।
2. मेन्यू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसमें से पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चने डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।

HP-2	Karela Sabzi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave Safe (MWS) flat glass dish & High rack*	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Chopped karela	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
Chopped onions	¼ cup	½ cup	1 cup
Water	As required		
Rai, Jeera, Asafoetida & Turmeric powder	For tempering		
Salt, Sugar, Garam masala, Dhania, Jeera powder	As per taste		
Grated coconut & Hara dhania	For garnishing		

Method :
1. In a MWS glass bowl take oil add rai, jeera, asafoetida & turmeric powder, chopped onions. Select menu and weight and press start.
2. When beeps, add chopped karela some water, salt, sugar, masala, dhania powder, jeera powder. press start.
3. When beeps, remove the MWS glass bowl from microwave oven, transfer the sabzi to MWS flat glass dish, stir well. place the MWS flat glass dish on high rack & press start.
4. Garnish with coconut & dhania, serve hot.

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

*Refer Pg. 61 Fig. 3

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-3	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.2 kg
Moong Dal soaked in water (for 2 hours)	200 g
Water	400 mL
Oil	2 tbsp
Jeera	1 tsp
Hari mirch, Onion chopped	2-3 nos., 1 medium sized
Curry leaves	5-6 nos.
Salt, Dhania powder, Jeera powder, Haldi, Hing, Kasuri methi, Lemon juice, Hara dhania	As per taste

Method :
1. Take dal in MWS bowl, add water, haldi & hing.
2. Select menu & press start to cook.
3. When beeps, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & chopped onion & press start.
4. When beeps, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मेन्यू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता और कटी हुई प्याज डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

HP-4	Machi Kali Mirch	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Pomfret fish	100 g	200 g	300 g
Salt, Lemon juice & Pepper	To marinate as per taste		
Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic	As required		

Method :
1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3kg) and marinate with salt, lemon juice, and pepper for one hour.
2. In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu & weight and press start.
3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start.
4. When beeps, mix well & press start.
5. Give standing time for 5 minutes.

विधि :
1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च के साथ मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
5. 5 मिनट तक रखा रहने दें।

HP-5	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

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
Mustard powder & Green chilli	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select menu and weight & press start to cook.
2. Strain ghiya and take it in MWS bowl and add curd, salt, mustard powder, and green chilli. Served chilled.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया डालें तथा पानी और नमक छिड़कें। मेन्यू और वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएँ।
2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, नमक, मस्टर्ड पाउडर, और हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।

Health Plus
हैल्थ प्लस

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-6	Nutrinuggets	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g
Potato	50 g	100 g	150 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Jeera	As per taste		
Chopped onion	½ cup	1 cup	1½ cup
Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Salt, Garam masala, Red chilli powder, Haldi, Dhania powder	As per taste		
Water	1½ cup	2 cup	2½ cup
Chopped coriander leaves	For garnishing		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select menu and weight and press start. Mix well.
2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhania powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start.
3. When beeps, mix well and add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढककर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाए और बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर रोटी के साथ गरम–गरम परोसें।

HP-7	Curd Brinjal	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

Method :
1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.
3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.

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

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-8	Bathua Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Chopped bathua	25 g	50 g	75 g
Water	50 mL	75 mL	100 mL
Beaten curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Salt, roasted cumin seed powder	As per taste		

Method :

1. In a MWS bowl add chopped bathua leaves. Sprinkle some water & cover. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, remove.
3. In a bowl add water, beaten curd, bathua leaves & mix well. Add salt & roasted cumin seed powder.
4. Mix well & refrigerate it for some time & serve.

विधि :

1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए बथुआ की पत्तियां डालें और थोड़ा पानी छिड़कर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें।
3. एक बाउल में पानी, फैंटी हुई दही, बथुआ की पत्तियां डालकर अच्छी तरह मिला लें। फिर नमक और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें।
4. अच्छी तरह मिलाएं और कुछ समय के लिए रेफ्रिजरेटर में रखकर परोसें।

Soup
सूप

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-1	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.3 kg
Sweet Corn	200 g
Water	300 mL (1 ½ cups)
Oil	1 tsp
Cornflour	2 tbsp + ½ cup water
Salt, Sugar, Pepper, Green chilli	As per taste

Method :
1. Grind sweet corn with water and put in MWS glass bowl. Select menu & press start.
2. When beeps, remove, in another bowl put oil, green chilli & press start.
3. When beeps, add corn mixture in it. Mix cornflour with ½ cup water and mix with it. Add salt, sugar, pepper and press start.

विधि :
1. स्वीट कॉर्न को पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें, एक दूसरे बाउल में तेल और हरी मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी में कॉर्नफ्लोर मिलाएं और इसमे डालकर अच्छी तरह मिला लें। नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।

So-2	Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.3 kg
Mushroom	120 g
Potato	1 No.
Cabbage	50 g
Onion	1 small
Water	300 mL (1 ½ cups)
Salt, Pepper	As per taste
Oil	1 tsp
Grated cheese	As per requirement

Method :
1. In MWS glass bowl add potato in small pieces, chopped cabbage, onion & mushrooms with water. Select menu & press start.
2. When beeps, remove the bowl. Allow to cool & separate the mushrooms & grind the remaining stock & strain it.
3. In a MWS glass bowl, add oil, mushrooms, salt & pepper. Mix & press start. When beeps, add the stock & press start. Garnish with grated cheese & serve.

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

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>So-3</td><td>Tomato Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>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>300 mL (1 ½ cups)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along with water. Keep in Microwave. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, grind and strain it.
3. In another MWS glass bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water. Stir well & press start.
4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक– लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर छान लें।
3. दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाया जाता है। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. ब्रेड क्रोटौन हरा धनिया फ्रैश क्रीम के साथ सर्व करें।
</td></tr>
<tr><td>So-4</td><td>Chicken Soup</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Boneless chicken</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ginger paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Pepper powder</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Cornflour paste</td><td>2 tbsp (mixed with½ cup of water)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chicken stock</td><td>300 mL (1 ½ cups)</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl put water & add chicken pieces. Select menu & press start.
2. When beeps, remove the bowl.
3. In another MWS glass bowl add oil, ginger-garlic paste, chicken stock, salt, pepper, cornflour paste and green chillies. Press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी लेकर चिकन के टुकड़े डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाउल बाहर निकाल लें।
3. एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, अदरक–लहसुन पेस्ट, चिकन स्टॉक, नमक, काली मिर्च, कॉर्न फ्लोर का पेस्ट और हरी मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Soup
सूप

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-5	Chicken Tortilla Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Chicken pieces (boneless)	250 g
Ginger garlic paste	2 tsp
Chicken stock	300 mL (1 ½ cups)
Salt, Pepper, Green chillies	As per taste
Oil	1 tsp
Tortilla pieces	10-15 Nos.

Method :
1. In MWS bowl put water and chicken pieces. Keep it in microwave. Select menu and press start to cook.
2. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and ginger garlic paste, salt, pepper, green chilli & chicken stock. Mix well & press start.
3. Serve with tortilla pieces.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चिकन के टुकड़े डालकर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दूसरे बाउल में तेल और अदरक लहसुन पेस्ट, नमक, काली मिर्च, हरी मिर्च और चिकन स्टॉक डालें। अच्छी प्रकार मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. टॉरटिला के टुकड़ों के साथ परोसें।

So-6	Rasam	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.3 kg
Tomato	300 g
Tamarind pulp	50 g
Salt & Jaggery	As per taste
Green chillies	2 nos.
Coriander & curry leaves	For garnishing
Chopped garlic	2-3 flakes
Coriander seeds, cumin seeds, cinnamon, hing	As per taste
Water	300 mL (1½ cups)
Oil	1 tbsp

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

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

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-7	Hot & Sour Soup	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

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

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

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

So-8	Palak Makai Shorba	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.3 kg
Palak (chopped)	200 g
Water	300 mL (1 ½ cups)
Maggie tastemaker	1 cube
Corn niblets	½ cup
Chopped onion	½ cup
Jeera	1 tsp
Butter	1 tbsp
Milk	¼ cup

Method :
1. In a MWS glass bowl add chopped palak & little water. Select menu & 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.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटा हुआ पालक और थोड़ा पानी डालें। मेन्यू चुनकर 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।

Soup
सूप

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-9	Wonton Soup	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.3 kg
Chopped cabbage, carrot, capsicum, french beans	200 g (Total)
Ginger paste	2 tsp
Garlic paste	2 tsp
Spinach in pieces	10 leaves
Oil	1 tsp
Salt, pepper	As per taste
Water	300 mL (1 ½ cups)
Ready wonton	6-7 pieces

Method :

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

How to make Wonton :
Maida - 1 cup, Salt - 1 pinch, Oil - 1 tsp
Method : Mix all the ingredients in the bowl and make dough with hot water. After that cover the bowl and leave the mixture for 10-15 minutes.
For Stuffing :
Cabbage, carrot, capsicum which is cut in long pieces
Method : Mix all the ingredients for stuffing. Make a small puree of wonton and put the small quantity of stuffing in between them and then cover the puree and press it.

विधि :

1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सब्जियां और अदरक–लहसुन की पेस्ट डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर नमक, काली मिर्च, पानी और पालक (टुकड़ों में) डालें। अच्छी तरह मिलाएं और माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। वॉनटॉन डालें और परोसें।

वॉन्टॉन कैसे बनाएं :
मैदा 1 कप, नमक 1 चुटकी, तेल 1 चम्मच
विधि : बाउल में सभी सामग्री लेकर मिलाएं और तेज़ गर्म पानी के साथ गूँध कर लोई बना लें। बाउल को ढककर 10-15 मिनट के लिए रख दें।
भरावन के लिए :
बन्दगोभी, गाजर, शिमला मिर्च जो लम्बे टुकड़ों में कटी हों।
विधि : भरावन तैयार करने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। वॉन्टॉन से छोटी छोटी पूरियां बना लें। भरावन की थोड़ी मात्रा उनके बीच में रखें और फिर पूरियों को ढककर दबाएं।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Penne pasta	100 g	200 g	300 g
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Chopped garlic	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped palak leaves	50 g	75 g	100 g
Water	400 mL	800 mL	1200 mL
Cream	¼ cup	1 cup	1½ cups
Grated cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Nutmeg powder, oregano, salt & pepper	As per taste		

Method :
1. In a MWS glass bowl take pasta, add water (sufficient to boil the pasta) & few drops of oil. Select menu and weight and press start.
2. When beeps, drain water from the pasta, wash & separate under running water. In a MWS flat glass dish add butter, onion, garlic and palak. Mix well and press start.
3. When beeps, add cream, nutmeg powder, oregano, salt, pepper, boiled pasta. Mix well and sprinkle grated cheese. Keep the dish on high rack and press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पास्ता लेकर उसमें पानी (जो पास्ता उबालने के लिए काफी हो) और कुछ बूंदें तेल की डालें। मेन्यू एवं वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पास्ता से पानी निकाल दें, धोएं और बहते हुए पानी से अलग कर दें। माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर क्रीम, जायफल पाउडर, ऑरगैनो, नमक, काली मिर्च, उबला हुआ पास्ता डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीजं छिड़कें। डिश को हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं।

Co-2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*	

For	0.2 kg
Mix vegetables (cut gajar, gobhi, french beans, sweet corns, peas etc.)	200 g
Maida	2 tbsp
Butter	2 tsp
Milk	½ cup
Grated cheese	5 tbsp
Salt, pepper	As per taste

Method :
1. In a MWS glass bowl take vegetables & add 400 mL water. Select menu & press start.
2. When beeps, remove MWS glass bowl & transfer boiled vegetables to MWS flat glass dish add milk, maida, salt & pepper. Mix well. Cover vegetables & press start.
3. When beeps, mix well and spread grated cheese on it, place the dish on high rack & press start.

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

*Refer Pg. 61 Fig. 3

Continental
कॉन्टीनेन्टल

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-3	Macaroni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Macaroni	100 g	200 g	300 g
Hot water	400 mL	800 mL	1200 mL
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Spring onion chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Garlic chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Mushroom chopped	3 nos.	4 nos.	5 nos.
Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Chilli sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Salt, Pepper & Oregano	As per taste		

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

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

Co-4	Baked Mushrooms	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Mushrooms	50 g	100 g	150 g
White sauce	50 g	100 g	150 g
Cheese (grated), salt, pepper	As per taste		

Method :
1. In MWS flat glass dish put all the ingredients except cheese, mix well.
2. Select menu & weight and press start
3. When beeps, keep on high rack. Spread grated cheese on the top of the mixture and press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास फ्लैट डिश में चीज़ के अतिरिक्त सभी सामग्रियां डालें और अच्छी तरह मिलाएं।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर हाई रैक के ऊपर रखें। मिश्रण के ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं और स्टार्ट दबाएं।

Co-5	Lasaneya	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High rack*

For	0.3 kg
Lasagne sheets (cooked)	150 g
White sauce	1 cup
Pizza sauce	1/2 cup
Mix veg (boiled) - Egg plant, Zucchini, Broccoli, Mushrooms, Sweet corns	2 cups
Oil	2 tbsp
Oregano, Salt & pepper	As per taste
Grated cheese	5 tbsp

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

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

*Refer Pg.61 Fig.3

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-6	Chilli Veg	0.3-0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
Paneer pieces	300 g	400 g	500 g
Chopped Capsicum & onion	1½ cups	2 cups	2 ½ cups
Chopped green chillies	3 nos.	4 nos	5 nos
Ginger garlic paste	1½ tbsp	2 tbsp	2 ½ tbsp
Oil	1½ tsp	2 tsp	2 ½ tsp
Soya sauce	2 tsp	2 ½ tsp	3 tsp
Cornflour	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Green chilli sauce	3 tbsp	3 ½ tbsp	4 tbsp
Salt & Pepper	As per taste		
Water	1 cup	2 cups	2 ½ cups
Ajinomoto	A pinch		

Method :

1 In a MWS bowl add oil, onions, green chillies, ginger garlic paste & capsicum. Mix well & cover.
2. Select menu & weight press start.
3. When beeps, mix well & add soya sauce, chilli sauce, cornflour (mixed with ½ cup water), water, salt, pepper & ajinomoto and press start.
4. When beeps, add paneer pieces & press start.
5. Mix well & serve.

विधि :

1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, हरी मिर्च, अदरक लहसुन पेस्ट और शिमला मिर्च डालकर अच्छी तरह मिला लें और ढक दें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं एवं सोया सॉस, चिली सॉस, कॉर्न फ्लोर (½ कप पानी में मिलाकर), पानी, नमक, काली मिर्च और अजीनोमोटो डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर पनीर के टुकड़े डालें और स्टार्ट दबाएं।
5. अच्छी तरह मिलाकर परोसें।

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-1</td><td>Gajar Ka Halwa</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe (MWS) Glass Bowl & Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Grated Gajar</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk powder</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Khoa</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder and Dry fruits</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mixwell. Add ½ cup water to MWS bowl. Put the MWS glass bowl in MWS bowl. Cover. Select menu and press start.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। ढककर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-2</td><td>Mix Veg</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, Peas, Beans, Tomato)</td><td>300 g (Total)</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion (chopped)</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Tomato (chopped)</td><td>1½ cups</td></tr>
<tr><td>Salt, Cumin powder, Garam, masala, Red chilli powder, Coriander</td><td>As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select menu and press start.
2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start.
3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। सभी सब्जियां और कुछ पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिये की पत्तियों से सजाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-3</td><td>Veg Biryani</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe (MWS) bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Basmati Rice (soaked for 1 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 mL</td><td>400 mL</td><td>500 mL</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Laung, Elaichi, Dalchini Pepper corn, Tej patta, Salt, Garam masala & Red chilli powder</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables - (Gobhi, Matar, Gajar, French Beans etc.)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In MWS Bowl add oil, laung, dalchini, elaichi, tej patta and pepper corn, add mix vegetables, select menu & weight and press start.
2. When beeps, add rice, water, salt & all spices. Mix well, cover it & press start. Stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और साबुत काली मिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां डालें। मेन्यू और वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर चावल, पानी, नमक और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-4	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup
Sliced tomato	½ no.	1 no.	1½ no.
Onion paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 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
Fresh cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp

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.

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 मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।

IC-5	Kadhai Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

Method :

1. In MWS Bowl add oil, methidana, onion slices, garlic, dhania powder, red chilli powder, chicken & salt. Cover. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, mix well & add tomato puree, hara dhania, capsicum & ginger. Mix well & cover and press start. Stand for 3 minutes.
3. Add cream. Mix well. Serve hot.

विधि :

1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मेथीदाना, प्याज की स्लाइस, लहसुन, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, चिकन और नमक डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और टॉमेटो प्यूरी, हरा धनिया, शिमला मिर्च और अदरक डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।
3. क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाएं और गरम–गरम परोसें।

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-6	Dal Tadka	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.2 kg
Dal (soaked for 2 hours)	200 g
Water	400 mL
Oil	2 tbsp
Rai, Roasted jeera, Kasuri methi, Dhania powder, Hara dhania, Hing, Haldi, Green chilli	As per taste
Salt	As per taste

Method :
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.

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

IC-7	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 :
1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start.
3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start.
4. Garnish with slit chillies.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाए और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें।
4. लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-8	Dum Aloo	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Boiled Aloo (small)	100 g	200 g	300 g
Oil	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Jeera, Pepper corns, Cloves, Hing	As required		
Onion paste	2 tsp	3 tsp	4 tsp
Ginger & garlic paste	1 tsp	1½ tsp	1½ tsp
Tomato puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Curd	½ cup	1 cup	1 cup
Turmeric powder, Red chilli powder, Deghi mirch, Salt, Garam masala, Saunf powder	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, jeera, pepper 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 पेस्ट, अदरक लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी और उबले हुए आलू डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर दही एवं सभी मसाले डाल दें और ढककर स्टार्ट दबाएं।
5. 3 मिनट तक रखा रहने दें।

IC-9	Baigan Ka Bharta	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Baigan (Chopped in big pieces)	300 g
Oil	1 tbsp
Chopped onions	1 cup
Chopped green chillies	3 nos.
Chopped ginger	1 tbsp
Chopped tomato	2 nos.
Tomato puree	4 tbsp
Salt, Dhania powder, Garam masala, Red chilli powder, Haldi	As per taste
Chopped coriander leaves	A few sprigs

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

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

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC10	Gatte Ki Sabzi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

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

विधि :
1. एक बाउल में बेसन, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, धनिया पाउडर, नमक लेकर मिला लें। पानी और थोड़ा तेल डालकर चपाती के लौंदे के समान बना लें।
2. लौंदा बनाने के बाद लौंदे को विभिन्न टुकड़ों में तोड़ लें और उन टुकड़ों के रोल्स बना लें।
3. माइक्रोवेव सेफ बाउल में रोल्स और पानी डालकर (रोल्स पानी में पूरी तरह डूब जाएं)। ढक दें।
4. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर, बाउल को बाहर निकालें। गट्टों को निकालकर ठंडा होने दें। फिर उनको स्लाइसिज में काट लें।
6. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, करी पत्ता, टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, हल्दी, नमक डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
7. बीप सुनाई देने पर, फैंटी हुई दही, गट्टे और हल्दी डालकर अच्छी तरह मिलाएं स्टार्ट दबाएं।

IC11	Beans Porial	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
French beans (cut evenly)	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Mustard seeds	¼ tsp	½ tsp	½ tsp
Urad 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 :
1. In a MWS bowl add oil, mustard seeds & urad dal. Select menu & weight & press start.
2. When beeps, add beans, sprinkle little water & cover. Press start.
3. When beeps, mix well & add grated coconut, green chillies & salt. Cover & press start. Allow to standfor 3 minutes.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों के बीज और उड़द दाल लें। मेन्यू एवं वजन और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बीन्स डालें, थोड़ा पानी छिड़कें और ढककर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ नारियल, हरी मिर्च और नमक डालकर स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहने दें।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC12	Dalma	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.3 kg
Dhuli moong dal (soaked for 2 hours)	300 g
Water	600 mL
Chopped vegetables (Drumsticks, Potato, Raw banana, Pumpkin, Brinjal, Tomato)	2 cups
For tadka	
Oil	2 tbsp
Bay leaf, Jeera, Dry chillies, Salt, Haldi	As per taste
Grated coconut	4 tbsp
Chopped onion	1 no.

Method :
1. In a MWS bowl add soaked moong dal, chopped vegetables & water. Mix well. Select menu & press start.
2. When beeps, in another MWS bowl add oil, bay leafs, jeera, dry chillies, salt, haldi, grated coconut & chopped onion. Mix well & press start.
3. When beeps, mix well add the tadka ingredients to the dal. Mix well & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगी हुई मूंग दाल, कटी हुई सब्जियां तथा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं और मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव बाउल में तेल, तेज पत्ता, जीरा, सूखी मिर्च, नमक, हल्दी, कसा हुआ नारियल और कटी हुई प्याज लेकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और तड़के की सामग्री दाल में डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।

IC13	Gosht Dum Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
Boneless mutton	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
Jeera, Laung, Tej patta, Salt, Red chilli powder, Garam masala	As per taste		
Water	200 mL	400 mL	600 mL

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

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

Indian Cuisine
इन्डियन क्युज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC14	Chicken Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Basmati rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g
Boneless chicken	100 g	200 g	300 g
For Marinade			
Hung curd	1/2 cup	1 cup	1½ cup
Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Ginger garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp
Salt, Garam masala, Coriander powder, Red chilli powder, Turmeric powder	As per taste		
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Onion	1/2 cup	1 cup	1 cup
Salt	If required		
Coriander leaves	A few springs		
Water	200 mL	400 mL	500 mL

Method :
1. Marinade the chicken & keep it in refrigerator for 1 hour.
2. In a MWS bowl add oil, chopped onions & marinated chicken & cover. Select menu & weight & press start.
3. When beeps, mix well, add rice, salt (if required), coriander leaves, water. Cover & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.

विधि :
1. चिकन पर मसाला लगाकर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज और मसाला लगा हुआ चिकन डालकर ढक दें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं। चावल, नमक (यदि आवश्यक हो), धनिया के पत्ते, पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गर्म गर्म परोसें।

IC15	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/मट्ठा, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर, अमचूर पाउडर, वजनानुसार निर्धारित मात्रा का आधा पानी डालें। मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और बचे हुए पानी को डालकर स्टार्ट दबाएं। तड़का डालकर परोसें।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-1	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	

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

Method :
1. In MWS flat glass dish take besan and ghee. Select menu and press start.
2. When beeps, stir it & press start.
3. When beeps, stir it & press start.
4. Allow to cool. Sieve the mixture. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size.
   Note : For binding the ladoo use ghee.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन और घी लें। मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। मिश्रण को छानकर बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं।
   नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।

SC-2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe(MWS) bowl	

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

Method :
1. In MWS Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu and press start.
2. When beeps, mix it again and press start.
3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.

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

SC-3	Shahi Tukda	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High Rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Bread slices	1 slice	2 slices	3 slices
Milkmaid	50 mL	100 mL	150 mL
Milk	50 mL	100 mL	125 mL
Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Badam, Pista pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Kesar, Elaichi powder	As per taste		

Method :
1. Arrange bread slices on high 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.

विधि :
1. हाई रैक पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मेन्यू एवं 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।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-4	Kheer	0.1-0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Milk	100 mL	200 mL	300 mL
Milkmaid	150 mL	200 mL	300 mL
Seviyan (roasted)	20 g	40 g	60 g
Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Kesar & Elaichi Powder	As per taste		

Method :
1. In MWS glass bowl add milk, milkmaid & mix well. Select menu & weight, press start.
2. When beeps, add badam, pista pieces, kesar elaichi powder & seviyan. Mix well and press start.
3. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled.
Note : The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डाल लें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें।
नोट : बाउल कुल आयतन के 1/4 स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।

SC-5	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	

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		

Method :
1. In MWS glass bowl take Suji, add ghee, mix it together. Select menu & weight press start.
2 When beeps, stir it. Allow to cool. Add sugar & ½ qty. of water (For 0.1kg add 150 mL). Mix well & press start.
3. When beeps, add remaining ½ water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start. Serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं। ठंडा होने दें। चीनी और आधा पानी (100 मि.ग्राम से 150 मि.ग्राम के लिए) 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।

SC-6	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe(MWS) bowl	

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

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

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध और पानी डालकर ढक दें।
2. मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर कुछ और दूध, सूखे मेवे, केसर, इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गरम या ठंडा करके परोसें।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-7	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 :
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 :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।
2. मेन्यू और वज़न चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह चलाएं और स्टार्ट दबाएं।
4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मस्लिन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें। जमने तक रेफ्रीजरेटर में रखें।

SC-8	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 :
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 :
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।

SC-9	Phirni	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

For	0.3 kg
Milk	350 mL
Rice (Soaked)	50 g
Sugar	100 g
Elaichi powder	1 tsp
Cream (whipped)	2 tbsp
Dry fruits (almonds, cashewnuts, raisins)	As required
Kesar	A few

Method :
1. Grind the soaked rice to a paste with little water.
2. In a MWS glass bowl add milk. Select menu and press start.
3. When beeps, add rice paste & sugar to it. Press start.
4. When beeps, add cream & press start.
5. Mix well, add cardamom powder & dry fruits & keep in the refrigerator to chill. Garnish with kesar & serve.

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

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC10</td><td>Mysore Pak</td><td>0.1 kg</td><td>Microwave safe (MWS) flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td></tr>
<tr><td>Besan</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Melted ghee</td><td>100 mL</td></tr>
<tr><td>Powdered Sugar</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Milk</td><td>¼ cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a MWS flat glass dish add besan. Select menu & press start.
2. When beeps, mix well & add melted ghee, powdered sugar. Mix very well while adding. Press start.
3. When beeps, mix well & add milk. Press start. Allow to cool & cut into pieces & serve.

<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में बेसन लेकर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबा दें।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और पिघला हुआ घी, बूरा डालें। डालते समय अच्छी तरह चलाएं। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और दूध डालकर स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें और टुकड़ों में काटकर परोसें।
</td></tr>
</table>

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	For: 0.3 kg Apple pieces: 200 g Tomato pieces: 100 g Green chillies, Salt, Sugar: As per taste Oil: 2 tbsp For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc. **Method :** 1. In a MWS glass bowl put apple, tomato, salt, sugar & green chillies and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. add ground mixture and mix well. Garnish with chopped coriander. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सेब तथा टमाटर, नमक, चीनी और हरी मिर्च डालें और उसे ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्सर में पीस लें। एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और तड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। उसमें पिसा हुआ मिश्रण डालकर अच्छी तरह से मिलाए। कटे हुए हरे धनिया से सजाएं।
CC-2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	For: 0.3 kg Lemon pieces: 300 g Sugar: 150 g Chilli powder, Salt: As per taste For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc. **Method :** 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS glass bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select menu and press start. Store it in a bottle after it cools. **विधि :** 1. नींबुओं को काटकर उनके बीजों को निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में नींबू के टुकड़े, चीनी, नमक और मिर्च पाउडर डालें और ओवन में रखकर मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।
CC-3	Mix Veg Pickle	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	For: 0.3 kg Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas): 300 g Lemon juice: 2 tbsp Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala: As per taste Oil: 2 tbsp For tempering : Rai, Jeera, Hing etc. **Method :** 1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another glass bowl add oil, tempering, chilli powder and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge. **विधि :** 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य ग्लास बाउल में तेल, तड़का सामग्री और चिली पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मसाला, चीनी, नमक डालें। फिर ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और फ्रिज में रख दें।

Chatpat Corner
चटपट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-4	Pizza Sauce	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

For	0.3 kg
Tomato	200 g
Onions	1 No.
Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per taste
Garlic pods	7-8
Oil	2 tbsp

Method : 1. In a MWS bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, oregano, basil leaves. Keep it in microwave and press start.

विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में तेल, टमाटर, प्याज, लहसुन की फलियां डालकर ओवन के अन्दर रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और मिक्सर में पीस लें। अब उसमें नमक, चीनी, अजवाइन, ऑरगनो, तुलसी के पत्ते डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।

CC-5	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

For	0.5 kg
Tomato	500 g
Onion	1 No.
Chilli powder, Salt, Sugar	As per taste
Chopped ginger and garlic	2 tbsp
Garam masala	1 tsp

Method : 1. In a MWS bowl put tomato pieces, add some water, cover and keep it in a microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Add salt, sugar, garam masala to the mixture and mix well & press start.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर डालें, ढककर ओवन मे रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्सर में पीस लें। छान लें। मिश्रण में नमक, चीनी और गर्म मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।

CC-6	Masala Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

For	0.3 kg
Chana Dal, Urad Dal	150 g each
Grated dry coconut	100 g
Sesame, Salt, Sugar, Turmeric, Dhania powder, Jeera powder, Curry leaves, Methi seeds	As per taste
Oil	1 tsp

Method : 1. In a MWS glass bowl put dals and keep it in microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove. Add the rest of the ingredients and keep it in microwave and press start. Remove, cool it and grind it in a mixer. This chutney can be served with Idly, Paratha or Rice.

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

CC-7	Aam Ki Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Bowl	

For	0.3 kg
Aam (peeled & chopped)	300 g
Kishmish (seedless & chopped)	25 g
Chopped ginger & garlic	2 tsp
Tamarind pulp	1 tbsp
Salt & sugar	As per taste

Method : 1. In a MWS bowl mix all the ingredients. Cover. Select menu & weight & press start.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में उपरोक्त सभी सामग्री मिलाकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-8	Coconut Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

For	0.3 kg
Fresh grated coconut	300 g
Chopped green chillies	2 nos.
Chopped ginger	1 tbsp
Roasted split gram dal (optional)	1 tbsp
Salt	As per taste
For tempering	
Oil	1 tsp
Mustard seeds	½ tsp
Broken dry red chillies	1 no.
Curry leaves	A few

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

विधि :
1. कसा हुआ नारियल, कटी हुई हरी मिर्च, अदरक, भुनी हुई चने की दाल तथा नमक को एक साथ ग्राइंडर में पीस लें।
2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, सरसों के बीज, टूटी हुई सूखी लाल मिर्च, करी पत्ता डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. तड़के को चटनी के ऊपर डालकर परोसें।

CC-9	Gongura Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	

For	0.3 kg
Gongura	300 g
Chopped onion	1 no.
Chopped green chillies	5 nos.
Mustard seeds	1 tbsp
Oil	1 tbsp
Salt & red chilli powder	As per taste

Method :
1. Grind all the ingredients together except mustard seeds & oil.
2. In a MWS glass bowl add oil & mustard seeds. Select menu & press start.
3. Mix the grind ingredients with the mustard seeds & serve.

विधि :
1. सरसों के दानों और तेल को छोड़कर सभी सामग्रियों को एक साथ पीस लें।
2. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल तेल और सरसों के दाने लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. पिसी हुई सामग्रियों को सरसों के दानों के साथ मिला लें और परोसें।

Kids' Delight
किड्स डिलाईट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	

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

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

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

CF-2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Noodles	100 g	200 g	300 g
Water	400 mL	800 mL	1200 mL
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French beans etc.	½ cup	1 cup	1 cup
Salt, sugar, Pepper, Ajinomoto (optional)	As per taste		

Method :
1. In MWS Bowl take noodles, water, oil. Select menu & weight and press start.
2. When beeps, strain noodles & pour cold water over it. In MWS Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, ajinomoto, salt & pepper press start.
3. When beep, add noodles and mix well press start. Serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को छान ले और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, अजीनोमोटो और काली मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

CF-3	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

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

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

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

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-4	Pizza*	0.3 kg	Low rack	

For	0.3 kg
Pizza base	1 Big Pizza base
Topping	3 tbsp
Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup
Grated cheese	1/2 cup
Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per taste

Method :
1. Select menu & press start to preheat.
2. Spread pizza topping on pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprinkle grated cheese.
3. When beeps, place the pizza on low rack & press start.

विधि :
1. प्रीहीट करने के लिए मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स फैलाएं। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें।
3. अब पीज़ा को लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।

CF-5	Vermicelli Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl

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

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

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

CF-6	Chocolate Balls	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl

For	0.3 kg
Milkmaid	1 cup
Marie biscuit powder	1 cup
Milk powder	½ cup
Bournvita	½ cup
Grated coconut	½ cup

Method :
1. In a MWS glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select menu & press start.
2. Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut.
3. Keep in refrigerator for half an hour.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिल्कमेड, मारी बिस्किट पाउडर, मिल्क पाउडर, बॉर्नविटा डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. ठंडा होने दें। तैयार मिश्रण से छोटे–छोटे गोले तैयार करें। फिर उन गोलों को कसे हुए नारियल में लपेटें।
3. आधा घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।

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

Kids' Delight
किड्स डिलाईट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-7	Veg Burger	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Burger buns for tikkis	1 no.	2 nos.	3 nos.
Potatoes (boiled)	100 g	200 g	300 g
Boiled peas	¼ cup	½ cup	1 cup
Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.
Chopped coriander leaves	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Salt, Red chilli powder, Garam masala, Chaat masala	As per taste		
Cornflour	For binding		
Tomato slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
Onion slices	2 no.	4 nos.	6 nos.
Cheese slices	1 no.	2 nos.	3 nos.
Butter	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Tomato sauce	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp

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

विधि :
1. टिक्कियों के लिए सभी सामग्री एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें और उससे गोल तथा चपटी टिक्कियां तैयार कर लें।
2. बन्स को दो अर्द्धभागों में फाड़ लें। बन्स में अन्दर की तरफ मक्खन लगाएं।
3. फिर टिक्कियों को हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को पलटकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर टिक्कियों को बाहर निकालें। अब बन के एक अर्द्ध भाग पर टोमेटो सॉस लगाकर चीज़ स्लाइस रखें। फिर टिक्की रखकर टॉमेटो और चीज़ स्लाइस रखें तथा बन के दूसरे अर्द्ध भाग से ढक दें।
6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।

CF-8	Strawberry Custard	0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	

For	0.5 kg
Milk	500 mL
Strawberry custard powder	3 tbsp
Sugar	50 g
Strawberry pieces	As required

Method :
1. In a MWS bowl add milk, strawberry custard powder, sugar. Mix well.
2. Select menu & press start.
3. When beeps, stir well. Press start.
4. When beeps, stir well. Press start. Allow to set in refrigerator.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध, स्ट्रॉबेरी कस्टर्ड पाउडर, चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। रेफ्रिजरेटर में जमने दें।

<table>
<tr><th colspan="2">Menu</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CA-1</td><td>Walnut@
Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal Cake
Tin
&
Low Rack*</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>110 g</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Walnuts</td><td>½ cup</td></tr>
<tr><td>Curd</td><td>70 mL</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>170 g</td></tr>
<tr><td>Egg</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.
2. Sieve maida, baking powder & add walnuts to it.
3. Now add the maida mixture to the beaten curd mixture & add beaten egg mixture as well. Combine all three mixtures & beat well.
4. Grease a metal cake tin or line with a butter paper. Add the cake batter.
5. Select menu & press start. (Preheat process)
6. When beeps, put the cake tin on low rack & keep in microwave & press start.

<u>विधि :</u>
1. बाउल में दही और चीनी अच्छी तरह फैंट लें ताकि हल्की और झागदार हो जाए। दूसरे बाउल में अंडे और वनीला एसेन्स अच्छी तरह फैंट लें।
2. मैदा और बेकिंग पाउडर छानकर इसमें वॉलनट मिला लें।
3. अब मैदा मिश्रण को फैंटी हुई दही में डालें और उसमें फैंटे हुए अंडे को भी डाल दें। तीनों मिश्रणों को अच्छी तरह फैंट दें।
4. मैटल केक टिन को चिकना कर लें या बटर पेपर की पर्त फैलाएं और केक मिश्रण को उसके ऊपर डाल दें।
5. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया)
6. बीप सुनाई देने पर केक टिन को लो रेक पर रखकर माइक्रोवेव में रख दें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>CA-2</td><td>Swiss@
Roll</td><td>0.2 kg</td><td>Metal swiss
roll tray
&
Low Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Maida</td><td>80 g</td></tr>
<tr><td>Condensed Milk (Milkmaid)</td><td>100 mL</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 g</td></tr>
<tr><td>Soda bicarb</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>¼ tsp</td></tr>
<tr><td>Mix fruit jam</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Sieve maida & soda. In a bowl add milkmaid & butter. Beat well. Add the maida mixture, vanilla essence & mix well.
2. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray. Pour the batter.
3. Select menu & press start. (Preheat process)
4. When beeps, put the tawa on low rack & keep inside microwave. Press start.

<u>विधि :</u>
1. मैदे और सोडे को छलनी में छान लें। कटोरे में मिल्कमेड तथा मक्खन डालें। अच्छी तरह चलाएं। मैदा मिश्रण, वैनिला एसेन्स डालें और अच्छी तरह चलाएं।
2. दूध या पानी डालें ताकि चम्मच से बराबर इस डाला जा सके। बटर पेपर को ट्रे के नीचे रखें। घोल को डालें।
3. मेन्यू को चुनें तथा स्टार्ट बटन दबाएं। (प्रीहीट की प्रकिया)
4. बीप की आवाज़ सुनाई देने पर, निचले रैक पर तवा रखें तथा इसे माइक्रोवेव के अंदर डाल दें। स्टार्ट बटन दबाएं।
</td></tr>
</table>

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 61 Fig. 1

Cake
केक

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CA-3	Carrot® Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin* & Low Rack	

For	0.3 kg
Maida	110 g
Baking powder	¼ tsp
Grated carrot	½ cup
Curd	70 mL
Powdered suger	170 g
Egg	1 no.
Vanilla essence	¼ tsp

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

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

CA-4	Chocolate® Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin* & Low Rack	

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

Method :
1. In a bowl beat curd & sugar well till light & fluffy. In another bowl beat eggs with vanilla essence well.
2. Sieve maida, baking powder & 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.

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

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 61 Fig. 2

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
CA-5	Vanilla@ Cake	0.3 kg	Metal Cake Tin & Low Rack*	

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

Method :

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

विधि :

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

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 61 Fig. 2

Utility Corner
युटीलिटी कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep Warm	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	**Method :** 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start. **विधि :** 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam Clean	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	**Method :** 1. Take water in MWS bowl, add vinegar or lemon juice. Select menu & press start. 2. When beeps, wipe out with clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी लें और उसमे सिरका या नींबू रस डाल लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर साफ नैपकिन से पोछें। स्टार्ट दबाएं। 3. दोबारा से पोछें और प्लग बाहर निकाल लें।
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) **Method :** 1. Take in MWS bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC-4	Defrost Non Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) **Method :** 1. Take in MWS Bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।
UC-5	De-humidification	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. **Method :** 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and press start. **विधि :** 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC-6	Flavoured Yoghurt@	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & Low rack*	For: 0.6 kg Curd: 200 mL Milkmaid: 100 mL Fresh cream: 200 mL Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence): As per choice (½ tsp) **Method :** 1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. 2. Select menu & press start. (Preheat process) 3. When beeps, keep the MWS glass bowl on low rack & keep it in microwave. Press start. 4. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in refrigerator for 1 hour. **Note :** In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों मिला लें। चिकना होने तक अच्छी तरह फैंटें। 2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। (प्रीहीट की प्रक्रिया) 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को लो रैक पर रखें और फिर इसे माइक्रोवेव के अन्दर रख दें। स्टार्ट दबाएं। 4. पकने के बाद बाहर निकाल लें और कमरे के तापमान तक आने दें। फिर 1 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें। **नोट :** यदि आप स्ट्रॉबेरी एसेन्स इस्तेमाल कर रहें हैं तो योगर्ट को रंगीन बनाने के लिए एक चुटकी गुलाबी खाद्य रंग डालें। अनन्नास योगर्ट के लिए परोसते समय उसमें अनन्नास की स्लाइसें डालें।

@Do not put anything in the oven during Preheat mode. प्रीहीट मोड के दौरान कोई भी वस्तु ओवन के अन्दर न रखें।
*Refer Pg. 61 Fig. 1

Usage of Accessories/Utensils

1)

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

2)

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

3)

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

4)

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

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Spices

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

Vegetables

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

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
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	कुकुरमूत्ता
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

Fats & oils

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

Miscellaneous

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

To Clean Your Oven / अपने ओवन को साफ करना

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

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

ओवन के भीतरी हिस्से को साफ़ रखें

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

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

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

ओवन का बाहरी हिस्सा साफ़ रखें

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

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

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

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

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

5 Do not use steam cleaners.

स्टीम क्लीनर्स का प्रयोग न करें।

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

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

QUESTIONS & ANSWERS / प्रश्न और उत्तर

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

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

Two Recipe for starters /
नवसिखियों के लिए दो व्यंजन विधियां

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

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

1

1. ROASTED PAPAD

Procedure :

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

To Cook Multiple Papads :
***Place Multiple papads over one another, as shown in the picture above.**

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

***Note : The cooking time may vary –**
a. **As per the composition of the papad material.**
b. **As per the Quantity of papad used.**

1

1.भुने हुए पापड़

निर्माण करने की विधिः

पापड़ः

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

एक से ज्यादा पापड़ों का निर्माण करने के लिएः

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

कुरकुरे पापड़ः

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

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

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

2

2. **POP CORN : Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Start to set 3~4 minutes or set time as instructed on the packet. Remove the bag after poping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.**

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

2

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

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

Plug wiring information / प्लग वायरिंग इनफोरमेशन

This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

चेतावनी

इस उपकरण को अर्थिंग से अवश्य जोड़ें

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

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

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

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

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

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

LG
Life's Good

MFL06477276 (01)

LG 24 x 7 CUSTOMER CARE
1800-180-9999 (Toll Free) CALL
5757554 (Send SMS) SMS
www.lg.com/in/support CLICK
www.facebook.com/lghomeappliances
www.twitter.com/LGIndiaTweets
To know more about LG, visit www.lg.com/in
For Corporate/Institutional enquiries, please write to corp.enquiries@lge.com
Regd. Office: LG Electronics India Pvt. Ltd., A Wing (3rd Floor), D-3, District Center, Saket, New Delhi-110017 CIN No. U32107DL1997PTC220109