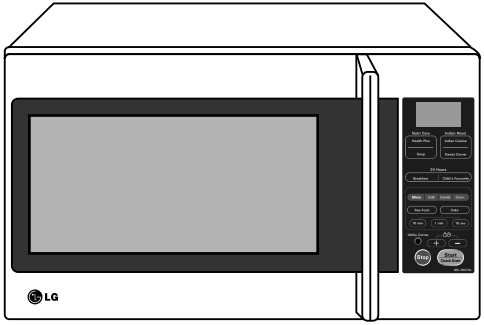
India's No.1
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good



# Owner's Manual

Please read this manual carefully and thoroughly before operating this unit.

**MC-7647UL**

LG
CUSTOMER SERVICE

| CALL | CLICK |
|---|---|
| 1800-180-9999 (MTNL/BSNL Toll Free) or 39-01-0909 (Prefix STD Code) | lgservice@lgindia.com www.lgindia.com |

SMS No. 5757554

# Contents / विषय सूची


Contents / **विषय सूची** 2
Precautions / **सावधनियां** 3-4
Unpacking & Installing / **खोलना और स्थापित करना** 5-6
Setting the Clock / **घड़ी को निर्धारित करना** 7
Child Lock / **चाइल्ड लॉक** 7
Micro Power Cooking / **माइक्रो पावर कुकिंग** 8
Micro Power Level / **माइक्रो पावर स्तर** 9
Quick Start / **क्विक स्टार्ट** 10
Grill Cooking / **ग्रिल कुकिंग** 11
Grill Combination Cooking / **ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग** 12
Convection Combination Cooking / **कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग** 13
Convection Preheat / **कन्वैक्शन प्रीहीट** 14
Convection Cooking / **कन्वैक्शन कुकिंग** 15
Various Cook Functions / **विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां** 16
Health Plus / **हैल्थ प्लस** 17-19
Soup / **सूप** 20-22
Indian Cuisine / **भारतीय व्यंजन** 23-25
Sweet Corner / **स्वीट कॉर्नर** 26-27
Breakfast / **ब्रेकफास्ट** 28-30
Child's Favourite / **बच्चों की मनपसंद** 31-32
Cake / **केक** 33-35
Sea Food / **सी फूड** 36-37
Utility Corner / **सुविधा कॉर्नर** 38-39
Important Safety Instructions / **महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश** 40-41
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन 42

**Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.**
**सावधानी अत्याधिक सूक्ष्म तरंग ऊर्जा की सम्भावित नष्ट से बचाने के लिए ।**

# Precautions
# सावधानियाँ

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**
डोअर प्रणाली मे इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नही चला सकते । ये सेफ्टी इंटरलॉक जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते है । नही तो इससे मायक्रोवेव का अधिक स्पर्श मे आ सकते है । इसलिए आप सेफ्टी इंटरलॉक के साथ छेडखानी ना करे ।

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
अवन के फ्रंट सतह और डोर के बीच कोई वस्तु न रखे और न ही मैल या सफाई करने का कोई भी बची हुई वस्तु न जमने दे ।

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.
अवन का प्रयोग न करे यदि (1) दरवाज़ा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढ़ीला हो (3) डोर के बंद होने वाले सतह क्षतिग्रस्त हो ।

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.
अवन की एडजस्टमेंट या मरम्मत कुशल सर्विस व्यक्ति से ही कराए ।

## Warning/ चेतावनी

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**
**यह ध्यान रखे की पकाने का समय सही से निर्धारित किया जाए । जैसा कि ज्यादा पकाना आहार का आग पकड़ सकता है और साथ ही साथ आपके अवन को नष्ट कर सकता है ।**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
आपके अवन में तरल पदार्थ गर्म करते समय अमर को अधिक गर्म हो जाता है और बदल नही दिखाई देते है ।

1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनोंका प्रयोग ना करे ।
2 Do not overheat./ ज्यादा गरम नही करे ।
3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./ बर्तन रखने से पहले उसमे तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाए ।
4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container. / गर्म करने के बाद थोडे समय के लिए वैसे ही रखे, उसे घुमाए या हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख ले ।
5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./ प्रयोग के बाद अवन की अन्दरोनी सतह साफ करे ।
6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर रेस्ट के बिना प्रयोग ना करे जिससे स्पार्किंग हो सकती है ।

## Warning/ चेतावनी

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**
**सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिए ढककर अवश्य छोड़ दें । भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच आवश्य करलें । बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें ।**

# Precautions
# सावधानियाँ

## How the Microwave Oven Works / मायक्रोवेव अवन कैसे काम करता है ।

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to created microwave energy.
सूक्ष्म तरंगें एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकार तरंगों के समान गती होती है । सामान्यत: ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालीत होते समय बाहरी ओर फैलती है और बिना कोई प्रभाव डाले स्वत: ही समाप्त हो जाती है । परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रोन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रोन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रोन नली में दी जाती है तो वे सूक्ष्म तरंग ऊर्जा को पैदा करती है ।

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of 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.
यह सूक्ष्मतरंगे पकाने के क्षेत्र में अवन के अंदरुनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तशतरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती है । सूक्ष्म तरंगे अवन की धातू दिवारों से बाहर नही आती, लेकीन वह घुस जाती है । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज़ जैसे पदार्थों में; और वह पदार्थ सूक्ष्मतरंग सुरक्षित पकानेव ाली व्यंजन के लिए बनते हैं ।

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.
सूक्ष्मतरंगे उन गृहउपयोगी बरतनों को गरम नहीं करती है, जो पकाने वाले पात्र कभी कभी गरम होते हैं । जो की आहार द्वारा गरम हो जाते हैं ।

## A very safe appliance
## एक बहुत सुरक्षित उपकरण

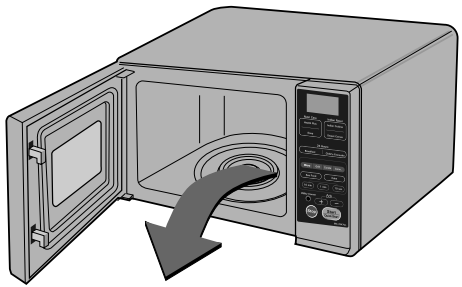
**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**
**आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे ज्यादा सुरक्षित है आपके सब गृह उपकरण की अपेक्षा । जब दरवाजा खुला है अवन अपने आप सूक्ष्म तरंग बनाना बंद कर देगा । सूक्ष्म तरंग ऊर्जा पूरी तरह से गर्माहट में बदल जाती है जब आहार से जाती है, और नही छोडती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।**

# 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.

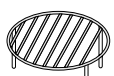
निचे दिए हुए दो पन्नो से आप निर्धारीत कर सकते है की आपका अवन सही चल रहा है या नही । आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे है इसके उपर आप ध्यान दे । आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकाले । ये आप निर्धारीत करे की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नही हुआ है ।

**1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले ।

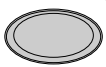




**HIGH RACK / 'हाई' रैक**



**LOW RACK / लो रैक**



**GLASS TRAY / काँच की ट्रे**



**ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग**



**MULTI COOK TAWA / मल्टी कुक तवा**

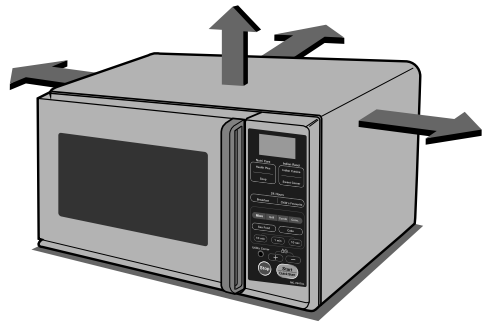
***Note** : Accessories shown above are as per model specific.*
***टिप्पणी** : ऊपर दर्शाई गई एसेसरीज़ विशिष्ट मॉडल के अनुरूप हैं ।*

**2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm 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.

अवन को अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेमी. की ऊँचाई पर रखे लेकिन यह ध्यान रखे कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से और 10 सेमी. का स्थान पीछे से टूटना ..... के लिए आवश्यक है । अवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके ।

एक बाहरी वायु शून्य के लिए ऊपर और किनारे पर अवन से है बाहरी वायु शून्य को रोकना अवन को नष्ट कर सकता है ।



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES
**यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं हैं ।**

**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 तंदूर को मानक गृह गती से जोड दे । इस बात का ध्यान रखे कि आपका तंदूर ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुडा हुआ है । अगर आपका तंदूर सही ढंग से काम नही कर रहा है तो पहले विद्युत गती के निकाल ले और फिर वापस उसे उसमे लगाये ।

**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE** Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

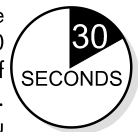
अपने तंदूर के दरवाजे को दरवाजे पर लगे हुए हत्थे के द्वारा खींचे । घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखे और काँच की तरतरी को ऊपर रखे ।

**5** Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.

सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर ले उसे काँच की तरतरी पर बरते पर तंदूर की दरवाजा बन्द कर । अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार मे तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखे ।



**6** Fill a microwave safe container with Press the **START** button one time to set 30 seconds of cooking time. When you press the button, you will hear a BEEP and your oven will start automatically.




शुरूआत बताये की को एक बार दबा दे और ३० सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बताये की दबायेंगे तो एक आवाज सुनेगे और आपका तंदूर 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.

प्रदर्शन में ३० सेकन्ड गिनने शुरू हो जायेंगे जब यह ० तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी । तंदूर का दरवाजा खोले और पानी का तापमान जाँच ले । अगर आपका तंदूर काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा । सावधानी बरते जब आप उस पात्र को हटा रहे हो वह शायद गर्म हो सकता है ।



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका तंदूर अब स्थापित हो गया है ।

# Child Lock
# चाईल्ड 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.

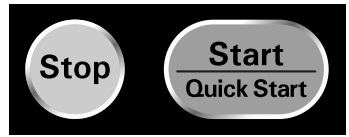
आपके अवन में सुरक्षा के उपाय है जो कि अनावश्यक उपयोग से अवन को रोकते हैं । एक बार चाईल्ड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की क्रिया भी नही होगी ।

However your child can still open the oven door.

जबकि आपका बच्चा अवन का दरवाजा फ़िर भी खोल सकता है ।

1 Press **STOP/CLEAR.**

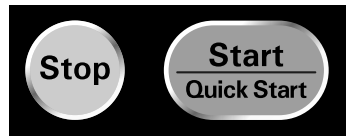
दबायें स्टॉप / क्लिअर




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

जबतक ''L'' प्रदर्शक पर न आये और ध्वनि न आये तब तक स्टॉप / क्लिअर दबाकर रुक जाईये ।

The CHILD LOCK is now set. चाईल्ड लॉक निर्धारित हो गया है ।




3 "L" remains on the display to let you know that CHILD LOCK is set. (If you press any button).

''L'' प्रदर्शक पर आता रहेगा इससे आप जान जायेंगे की चाईल्ड लॉक निर्धारित है ।
(आप चाहे कईभि बटन दबाए)




4 To cancel CHILD LOCK press and holdSTOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.

चाईल्ड लॉक हटाने के लिए स्टॉप/क्लिअर दबाकर रुक जाईये जबतक ''L'' गायब न हो जायें ।
आप ध्वनि सुनेंगे जब यह हट जायेगा ।



# Micro Power Cooking
## मायक्रो 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 बताऊंगा ।



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

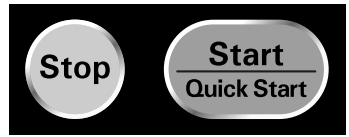
After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.
जब पकाना पूरा हो जायेगा अन्त का ध्यान दिलानेवाला ध्वनि सुनाई देगा । मिनट पर 5 मिनट के लिए जब तक अवन का दरवाजा नही खुलेगा ।

| Power/ क्षमता | % | Power Output क्षमता प्राप्त |
|---|---|---|
| HIGH (MAX) उच्च (अधिक) | 100% | 900W |
| MEDIUM HIGH मध्यम उच्च | 80% | 720W |
| MEDIUM/ मध्यम | 60% | 540W |
| DEFROST ( ❄❄ ) MEDIUM LOW नम मध्यम निम्न | 40% | 360W |
| LOW/निम्न | 20% | 180W |

1

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
इस बात पर ध्यान दें कि आपने आपका अवन स्थापित कर दिया है जैसा इस किताब में पहले दिखा दिया गया हैं ।

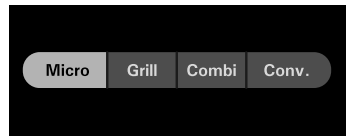
Press STOP.
स्टॉप दबायें ।




2

Press MICRO Twice to select 80% power.
80% पबार को चुनके लिये MICRO को दो बार दबाए ।

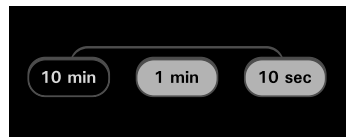
"720" appears on the display.
720 प्रदर्शक पर दिखेगा ।




3

Press **1 MIN** five times.
1 MIN पाँचबार दबाइए ।

Press **10 SEC** three times.
10 SEC तीनबार दबाइए ।




4

Press START.
स्टार्ट दबायें ।



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.
आपका सूक्ष्म तरंग अवन 5 क्षमता से संवरा हुआ है । आपको अधिक मनमाफ़िक और अधिकार पकाने में देने के लिए नीचे दिये गयी सूची में उदाहरणों के आहार और उनको पकाने के लिए जो क्षमता निर्धारित की गयी है इस अवन के उपयोग के लिए बताई गयी हैं।

# Micro Power Level
# मायक्रो क्षमता स्तर



| POWER LEVEL<br>क्षमता स्तर | OUTPUT<br>क्षमता प्राप्त | USE<br>उपयोग |
|---|---|---|
| **HIGH**<br>उच्च (अधिक) | 100%<br>(900W ) | * Boil Water / बॉईल वॉटर<br>* Brown minced meat / ब्राऊन मिंसड मीट<br>* Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मच्छी, व्हेचिटेबल पकाना<br>* Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना |
| **MEDIUM HIGH**<br>मध्यम उच्च | 80%<br>(720W ) | * All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना<br>* Cook mushrooms and shellfish / मशरुम व खोल वाली मछली पकाना<br>* Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज डाली गई हो । |
| **MEDIUM**<br>मध्यम | 60%<br>(540W ) | * Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना<br>* Prepare eggs / अण्डे पकाना<br>* Cook custard / कस्टड पकाना<br>* Prepare rice, soup / चावल, सूप पकाना |
| **DEFROST/**<br>**MEDIUM LOW ( )**<br>नम मध्यम निम्न | 40%<br>(360W ) | * All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थ को सामान्य तापमान पर रखना<br>* Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पकाना<br>* Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े |
| **LOW**<br>निम्न | 20%<br>(180W ) | * Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना<br>* Soften ice cream / आईस्क्रीम को नरम करना<br>* Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना |

# Quick Start
# तुरन्त शुरुआत

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
दिये गये उदाहरण में आपको दिखाऊंगा कि किस तरह 2 मिनट निर्धारिणा किया जाता हैं पकाने के लिए उच्च क्षमता पर ।

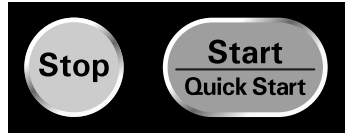


The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

तुरन्त शुरुआत आपको यह आराम देता है कि आप 30 सेकण्ड के अन्तराल उच्च क्षमता मे पका सकते है शुरुआत बटन की दबाने से ।

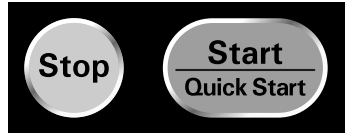
1

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लिअर दबायें ।




2

Press START four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.
दबायें शुरुआत को चार बार उच्च क्षमता पर २ मिनट को युनिट के लिए । आप का अवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब तक आप चौथी बार दबा रहे होंगे ।




3

During QUICKSTART cooking, you can extend the cooking by repeatedly pressing the START button.
पकाने के दौरान तुरन्त शुरू करें, आप पकाने के क्रिया को अगर आप बारबार स्टार्ट दबाने से ।

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि सकींचे के प्रयोग के द्वारा आहार को पकाना 12 मिनट 80 सेकण्ड के लिए ।

# Grill Cooking
# ग्रिल कुकिंग



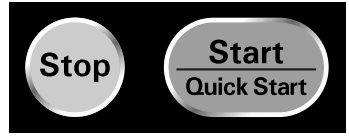
This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.

This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

ये मॉडेल क्वार्ट्ज ग्रील के साथ है इसलिए उसको प्रीहिटींग जरुरी नही है ।
इससे आपको जल्द से ब्राऊन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते है ।



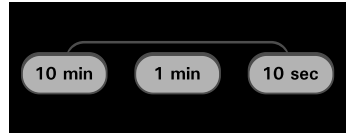
1 Press STOP.
स्टॉप दबायें.




2 Press GRILL.
GRILL दबाए ।




3 Set the cooking time.
कुकिंग टाईम सेट करे ।
Press 10 MIN once. / '10 MIN' एक बार दबाए ।
Press 1 MIN twice. / '1 MIN' दो बार दबाए ।
Press 10 SEC three times. / '10 SEC' तीन बार दबाए ।




4 Press START.
स्टार्ट दबायें.



# Grill Combination Cooking
# ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग

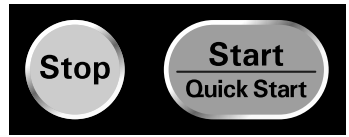
In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 20% and combi for a cooking time of 25 minutes.
दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि कैसे अवन को निर्धारित किया जाता है, सूक्ष्म क्षमता 20% और मिलाप के लिए 25 मिनट में पकाना ।



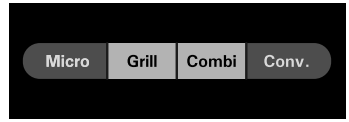
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.
आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.
आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर ( 20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

1 Press STOP/CLEAR.
स्टॉप / क्लिअर दबायें



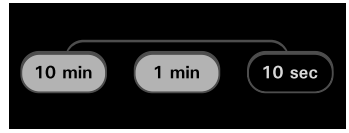

2 First press COMBI & then GRILL one time each.
पहले COMBI और फिर GRILL बटन एक-एक बार दबाएं।




3 Press MICRO one time.
MICRO बटन एक बार दबाएं।

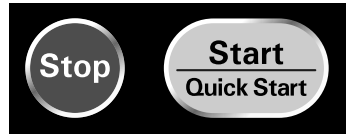



4 Press 10 MIN 2 times/ 10 मिनट 2 बार दबाएं।
Press 1 MIN 5 times/ 1 मिनट 5 बार दबाएं।




5 Press START.
स्टार्ट दबायें

Be careful when removing your food because the container will be hot!
सावधानी बरतें, जब आप आहार निकाल रहे हो, क्योंकि पात्र गरम हो सकता हैं ।



# Convection Combination Cooking
# कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 540W (60%) and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 540W और कन्वैक्शन तापमान 200°C के साथ कैसे कैट करें।



The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)
ओवन में 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

You can set three kinds of micro power level (180W, 360W and 540W) in combi mode.
आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W और 540W) चुन सकते हैं।

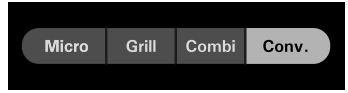
1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



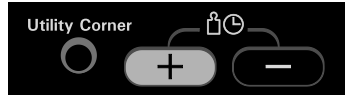

2 Press Combi one times / Combi एक बार दबाएं।




3 Press Conv. one times / Conv. एक बार दबाएं।



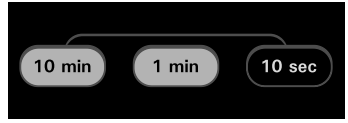

4 Press "+" two times / "+" दो बार दबाएं।
Press Micro one time / Micro एक बार दबाएं।







5 Press "10 Min" two times / "10 Min" दो बार दबाएं।
Press "1 Min" five times / "10 Min" पाँच बार दबाएं।




6 Press Start / Start बार दबाएं।




***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 temperture of 230°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 230°C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।



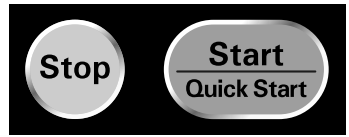
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

*** The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. When you use this function, if the oven temperature is over 70°C, then the display shows "F-14" error code. You may wait until the oven is cool.**
**ओवन में 40°C पर दही जमाने की सुविधा है। यदि ओवन का तापमान 70°C से ऊपर है तो "F-14" error code दर्शाता है। आप ओवन के ठंडा होने की प्रतीक्षा कर सकते हैं।**

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।

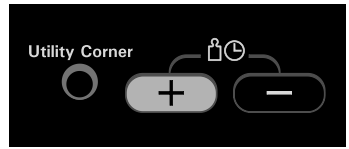
1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।




2 Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।




3 Press "+" five times / "+" पाँच बार दबाएं।




4 Press Start / Start बार दबाएं।




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

# Convection Cooking
# कन्वैक्शन कुकिंग

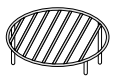
In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 230°C for 50 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 50 मिनट के लिए 230°C तापमान पर कुछ खाना कैसे पकाएं।



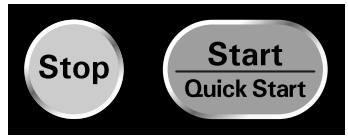
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

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.**
**ग्रिल कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।**



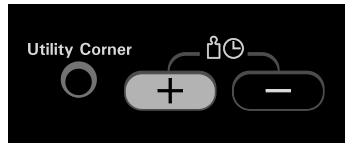
1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



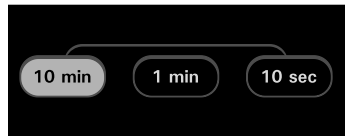

2 Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।




3 Press "+" five times till 230°C is displayed.
230°C दर्शाने तक "+" पाँच बार दबाएं।




4 Press "10 Min" five times / "10 Min" पाँच बार दबाएं।




5 Press Start / Start बार दबाएं।



# Various Cook Functions
# विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Health Plus, Soup, Indian Cuisine, Sweet Corner, Breakfast, Child's Favourite, See Food, Cake) in your Microwave.
कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Health Plus, Soup, Indian Cuisine, Sweets Corner, Breakfast, Child's Favourite, See Food, Cake) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

| COOK MODE | Health Plus (HP), Soup (So), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Breakfast (bF), Child's Favourite (CF), Sea Food (SF), Cake (CA) | Utility Corner (UC) |
|---|---|---|
| STEP-1 | Press Stop/Clear | Press Stop/Clear |
| STEP-2 | Press any of above food category button to select the required food category (HP-1~6), (So-1~5), (IC-1-6), (SC-1~5),(bF-1~6), (CF-1~5), (SF-1~5), (CA-1~6) | Press UC button to select the required food category (UC-1~5 & FE-1~3) |
| STEP-3 | Press "+" / "–" to select weight (if required) | Press "+" / "–" to select weight (if required) |
| STEP-4 | Press Start | Press Start |

| COOK MODE | Health Plus (HP), Soup (So), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Breakfast (bF), Child's Favourite (CF), Sea Food (SF), Cake (CA) | Utility Corner (UC) |
|---|---|---|
| STEP-1 | Stop/Clear दबाएं | Stop/Clear दबाएं |
| STEP-2 | एच्छिक व्यंजन वर्ग (HP-1~6), (So-1~5), (IC-1-6), (SC-1~5),(bF-1~6), (CF-1~5), (SF-1~5), (CA-1~6) चुनने के लिए उपरोक्त व्यंजन वर्ग का कोई भी बटन दबाएं। | एच्छिक व्यंजन वर्ग (UC-1~5 & FE-1~3) के व्यंजन चुनने के लिए UC दबाएं। |
| STEP-3 | वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं (यदि आवश्यक हो)। | वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं (यदि आवश्यक हो)। |
| STEP-4 | Start दबाएं | Start दबाएं |

**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।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP-1</td><td>Kala Chana</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Soaked Kala Chana</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>250 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion Chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u><br>1. Soak Chana for 4 hours, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with 100 ml water, cover it.<br>2. Select black Chana menu and adjust weight and press start to cook.<br>3. When beep, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl take Chana, add oil, Chapped onion, Chat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook, serve hot.<br>4. When beep, add little hot water and mix well. Press Start.<br><br><u>विधि :</u><br>1. चने को 4 घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने 100 ग्राम पानी के साथ लें और ढ़क दें।<br>2. काले चने का मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।<br>3. इसमें से पानी निकालकर माइक्रोवेव सेफ बाउल में लें और तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।<br>4. बीप सुनाई देने पर थोड़ा सा गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>HP-2</td><td>Karela Subzi</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Chopped Karela</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing & Haldi</td><td>For tepering</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut & Hara Dhania</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u><br>1. In a Microwave Safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing & Haldi, select menu and press start.<br>2. When beep add Chopped Karela. Press start to continue cooking.<br>3. When beep add some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder.<br>4. Press start, stand for five minutes after cook ends.<br>5. Garnish with Coconut & Dhania, Serve Hot<br><br><u>विधि :</u><br>1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हींग तथा हल्दी डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर कटा हुआ करेला डालें और पकना जारी रखने के लिए स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया–जीरा पाउडर डालें।<br>4. स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद पाँच मिनट तक रुके रहें।<br>5. कसे हुए नारियल और धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

# Health Plus
# हैल्थ प्लस

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP-3</td><td>Moong Dal</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Moong Dal soaked in water (for 1 hour)</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Hari Mirch</td><td>2-3 nos.</td></tr>
<tr><td>Curry Leaves</td><td>5-6 nos.</td></tr>
<tr><td>Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing.<br>2. Select menu press start to cook.<br>3. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & press start.<br>4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।<br>2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं।<br>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।
</td></tr>
<tr><td>HP-4</td><td>Lemon Chicken</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Boneless Chicken</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Honey</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Kali Mirch Powder</td><td>1/4 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Olive Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Marinate chicken with kali mirch powder, salt, lemon juice keep for one hour in refrigerator.<br>2. In Microwave Safe bowl take olive oil, marinated chicken and mix well select menu & press start.<br>2. When beep turn the chicken pieces, press start. Stand for 5 mins mix honey and serve hot.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. काली मिर्च पाउडर, नमक तथा नींबू रस में चिकन को सान लें और एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें।<br>2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में जैतून का तेल लें, सने हुए चिकन को डालकर अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर चिकन के टुकड़ों को पलट दें, स्टार्ट दबाएं 5 मिनट तक रुके रहें। शहद मिलाकर गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| HP-5 | Machi Kali Mirch | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe bowl | |

| Pomfret (fish category) | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |
|---|---|---|---|
| Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder | To marinate as per your 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 kali mirch powder (as per taste) for one hour.
2. Select menu, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start.
3. When beep, open door and add marinated fish, salt to taste and some water.
4. Press Start and after cooking, give stand time for five minutes.

**विधि :**
1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।
2. मीनू चुनें और वजन के अनुसार माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें।
4. स्टार्ट दबाएं और पकने के बाद पाँच मिनट तक रुके रहें।

| HP-6 | Ghiya Raita | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe bowl | |
|---|---|---|---|---|

| Grated Ghiya | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |
|---|---|---|---|
| Water | 50 ml | 75 ml | 100 ml |
| Salt | To taste | | |
| Curd | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli | As per your taste | | |

**Method :**
1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, water and salt. Select menu and press start to cook.
2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served Chilled.

**विधि :**
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया, पानी और नमक लें। मीनू चुनें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।

# Soup
# सूप

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| So-1 | Sweet Corn Soup | 0.3 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| **For 1 Sweet Corn Soup** | |
|---|---|
| Sweet Corn | 0.2 kg |
| Water | 1 cup |
| Oil | 1 tbsp |
| Corn flour | 1 tbsp |
| Salt, Sugar and Kali Mirch, Chopped Onion and Green Chilli | As per your taste |

**Method :**
1. Grind sweet corn with some water and put in MWS Glass Bowl. Select menu & weight. Press start.
2. In another bowl put oil, green chilli and onion & press start.
3. Add corn mixture in it. Mix cornflour with 1/2 cup water and mix with it. Add some water, salt, sugar, kali mirch and press start.

**विधि :**
1. स्वीट कॉर्न को कुछ पानी के साथ पीसें और माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में रखें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
2. एक दूसरे बाउल में तेल, हरी मिर्च और प्याज डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. फिर इसमें स्वीट कॉर्न के पिसे हुए मिश्रण को डालें। आधा कप पानी डालकर अच्छी तरह मिला लें। थोड़ा पानी, नमक, चीनी तथा काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| So-2 | Mushroom Soup | 0.2 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| **For 2 Mushroom Soup** | |
|---|---|
| Mushroom | 100 gms |
| Potato | 1 No. |
| Cabbage | 50 gms |
| Onion | 1 small |
| Tomato | 2 tbsp |
| Salt, Sugar, Pepper (Black) | As per your taste |
| Oil | 2 tbsp |

**Method :** **From Stock (Boiled Vegetables)**

1. In MWS glass bowl put potato in small pieces, chopped cabbage and onion and put it in Microwave with addition of 2 cup of water. Then select menu and press start.
2. When beep, take the bowl out and grind the stock. After grinding the stock, strain the whole stock and add water as per your requirement. Now, put the bowl with this Stock, at a side.
3. Now, take another bowl, add oil, chopped mushroom and put in Microwave and press start
4. When beep, add stock (from the above said bowl) into this Bowl then add salt, black pepper and sugar as per as your taste. And 2 tbsp tomato sauce and press start. Serve hot garnish with grated cheese.

**विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से**

1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में आलू के छोटे–छोटे टुकड़े, कटी हुई बन्दगोभी और प्याज डालकर दो कप पानी के साथ ओवन में रख दें।
2. बीप आने पर, बाउल को बाहर निकालें और स्टॉक को पीस लें। फिर पूरे स्टॉक को निचोड़ें और अपनी आवश्यकतानुसार पानी डालें और बाउल को स्टॉक सहित अलग रख दें।
3. अब एक दूसरे बाउल में तेल, कटे हुए मशरूम डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप आने पर, उपरोक्त बाउल से स्टॉक को इस बाउल में डालें और फिर नमक, काली मिर्च और स्वादानुसार चीनी और टमाटर की सॉस डालकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें और कसे हुए चीज़ से सजाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| So-3 | Tomato Soup | 0.2 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| **For 2 Tomato Soup** | |
|---|---|
| Chopped Tomato | 100 gms |
| Chopped Carrot | 25 gms |
| Chopped Onion | 1 small |
| Chopped Ginger | 1 tsp |
| Chopped Garlic | 1 tsp |
| Salt, Sugar, Pepper | As per your taste |
| Cornflour | 2 tbsp |
| Water | 2 cup |
| Oil / Butter | 2 tbsp |

**Method : From Stock (Boiled Vegetables)**

1. In MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, ginger, garlic and carrot with 2 cup of water. After that put the MWS bowl in Microwave. Select the menu and then press start.
2. When, beep, grind and strain the whole and add water as per your requirement.
3. In another bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per your taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water and add the grinded stock.
4. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.

**विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से**

1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, अदरक, लहसुन और गाजर दो कप पानी के साथ डालें। फिर उस बाउल को ओवन में रखकर मीनू और वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पूरे को पीसकर निचोड़ लें और अपनी आवश्यकता के अनुसार पानी मिला लें।
3. दूसरे बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाई जाती है और पिसे हुए स्टॉक (उबली हुई सामग्री) को डालें।
4. गर्म–गर्म परोसें और ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाएं।

| So-4 | Chicken Soup | 0.3 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |
|---|---|---|---|---|

| **For 2 Chicken Soup** | |
|---|---|
| Boneless Chicken | 300 gms |
| Ginger Paste | 1 tsp |
| Garlic Paste | 1 tsp |
| Salt & Pepper Powder | As per your taste |
| Cornflour Paste | 2 tbsp + 1/2 cup of water |
| Oil | 2 tbsp |
| Water | 2 cup |

**Method :** 1. In MWS glass bowl add oil, chicken in small pieces, giner paste, garlic paste and water. Put the glass bowl in microwave. Select the menu and press start.

**विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, चिकन के छोटे–छोट टुकड़े, अदरक, लहसुन की पेस्ट एवं पानी डालें। अब इस बाउल को ओवन में रखें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।

# Soup
# सूप

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| So-5 | Chicken Tortilla Soup | 0.2 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| | |
|---|---|
| Chicken pieces (Boneless) | 200 gms |
| Ginger Garlic paste | 1 tsp |
| Water | 4 cups |
| Salt, Pepper Powder, Green Chillies | As per your taste |
| Oil | 2 tbsp |
| Tortilla pieces | 10-15 Nos. |

**Method :** 1. In MWO bowl put water and chicken pieces. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and ginger garlic paste. Press start. When it gives a beep add Chicken stalk, salt, pepper powder, green chilli and 1 cup water. Press start. Serve with tortilla pieces.

**विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी और चिकन के टुकड़े डालें और ढककर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। दूसरे बाउल में तेल और अदरक लहसुन पेस्ट डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर चिकन के टुकड़े, नमक, मिर्च पाउडर, हरी मिर्च और एक कप पानी डालें और स्टार्ट दबाएं। टॉरटिला के टुकड़ों के साथ परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-1</td><td>Gajar ka Halwa</td><td>0.2 ~ 0.5 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Grated Gajar</td><td>200 gms</td><td>300 gms</td><td>400 gms</td><td>500 gms</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Khoya</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>7 tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td><td>8 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td><td colspan="4">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Place the bowl in Idli Steamer. Select menu and weight, press start.<br><br><u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें और बाउल को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-2</td><td>Mix Veg</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbs</td><td>1½ tbs</td><td>2 tbs</td></tr>
<tr><td>Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder</td><td>To taste</td><td>To taste</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Corn Flour</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp As per your taste</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>3/4 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Soya Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>3/4 tsp</td></tr>
<tr><td>Brown Sugar</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto</td><td>1 pinch</td><td>1 pinch</td><td>1 pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MW safe bowl mix all the vegetables and keep aside.<br>2. In another bowl add oil, all other ingredients. Mix it well and press Start by selecting the desired weight. When beep sounds, stir the bowl.<br>3. Now add vegetables to the gravy and continue cooking it again.<br><br><u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सब्जियों को मिला लें और उनको अलग रख दें।<br>2. एक दूसरे बाउल में तेल डालें और उसमें सभी चीजों को डालकर अच्छी तरह से मिला लें तथा एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं।<br>3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।
</td></tr>
</table>

# Indian Cuisine
# भारतीय व्यंजन

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-3</td><td>Veg Biryani</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Basmati Rice (soaked for 1 hour)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Laung, Elaichi, Dalchini,<br>Black Pepper, Tej Patta,<br>Salt & Sugar</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables -<br>(Gobhi, Mutter, Gajar, French<br>Beans etc.)</td><td>½ Cup</td><td>1 Cup</td><td>1½ Cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dlachini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables and soaked rice select menu and press Start.<br>2. When beep add water & salt mix well cover it press start, stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.<br><br><u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और कालीमिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां और भीगे हुए चावल डालकर मीनू चुनें तथा स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी और नमक 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>
<tr><td>IC-4</td><td>Kadai Paneer</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Onion Paste</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Puree</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste,<br>Salt & Sugar</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr>
<tr><td>Red Chilli Powder, Halid<br>Kasuri Methi, Garam Masala</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Fresh Cream</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start.<br>2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.<br><br><u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| IC-5 | Chilli Chicken | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe bowl | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Boneless Chicken | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |
| Oil | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Shimla Mirch | ½ no. | 1 no. | 1 no. |
| Chilli Sauce | ½ tbsp | ½ tbsp | ¾ tbsp |
| Soya Sauce | ½ tbsp | ½ tbsp | 1 tbsp |
| Vinegar | ½ tbsp | ½ tbsp | 1 tbsp |
| Salt, Sugar & Kali Mirch | As per your taste | | |

**Method :**
1. In Microwave Safe Bowl take oil, bone less chicken pieces, chopped ginger garlic, soya sauce & cover it, select menu and press start.
2. When beeps add chopped onion, chopped capsicum, chopped green chilli, vinegar, salt, sugar, kali mirch and 2 tsp cornflour dissolved with 1/4 cup cold water place it in Microwave without cover and press start.

**विधि :**
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बोनलैस चिकन के टुकड़े, कटी हुई अदरक, लहसुन, सोया सॉस रखकर ढ़क दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, हरी मिर्च एवं सिरका, नमक, काली मिर्च और एक चौथाई ठंडे पानी में घुला हुआ मक्का का आटा डालें। इसको बिना ढके ऑवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| IC-6 | Dal Tadka | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe bowl | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dal (soaked for 1 hour) | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |
| Water | 150 ml | 300 ml | 450 ml |
| Oil | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Rai, Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli | To taste | To taste | To taste |
| Salt | To taste | To taste | To taste |

**Method :**
1. Take dal in Microwave Safe bowl as per table above, add Water, Haldi & Hing.
2. Select menu press start to cook.
3. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, select menu & start
4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice select menu & press start to cook.

**विधि :**
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में उपरोक्त तालिका के अनुसार दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया–जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) नींबू रस डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।

# Sweets Corner
# स्वीट कॉर्नर

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| SC-1 | Besan Ladoo | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe glass bowl | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Besan | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |
| Ghee | 3 tbsp | 5 tbsp | 7 tbsp |
| Powder Sugar | 50 gm | 100 gm | 150 gm |
| Elaichi Powder | 1/2 tsp | 1 tsp | 1 tsp |

**Method :** 1. In Microwave Safe Bowl take Beasn and ghee. Select menu and press start.
2. When beep. Stir it press start.
3. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo.

**विधि :** 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में बेसन और घी लें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और लड्डू बनाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| SC-2 | Kalakand | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe glass bowl | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Grated Paneer | 0.1 kg | 0.2 kg | 0.3 kg |
| Milkmaid | 50 gms | 100 gms | 200 gms |
| Milk Powder | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Cornflour | 1/2 tsp | 1 tsp | 1 tsp |
| Elaichi Powder | 1/2 tsp | 1 tsp | 1 tsp |

**Method :** 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornfloor, Elaichi powder, kesar. Mix well select menu and press start.
2. When beep. Mix it again and press start.
3. Garnish with dry fruits when set cut into pieces.

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

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| SC-3 | Shahi Tukda | 0.1 ~ 0.3 kg | Microwave safe glass bowl & High Rack | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bread Slices | 1 slice | 2 slices | 3 slices |
| Milkmaid | 50 ml | 100 ml | 150 ml |
| Milk | 25 ml | 50 ml | 100 ml |
| Sugar | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Badam, Pista Pieces | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Kesar-Elaichi Powder | | As per your taste | |

**Method :** 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & press start.
2. When beep turn slices press start.
3. Mix Milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaic hi powder in Microwave Safe Flat Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.

**विधि :** 1. हाई रैक पर ब्रैड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
3. मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC-4</td><td>Kheer</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Semiya (roasted)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Hot Milk</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>75 gms</td><td>150 gms</td><td>200 gms</td></tr>
<tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar & Elaichi Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take semiya, add hot milk, sugar, mix well. Select menu. Press start.<br>2. When beep add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder mix well and press start. Stand for 5 mins, serve hot or chilled.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में सेमियां लें, गर्म दूध, चीनी डालें, अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर बादाम, पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें।
</td></tr>
<tr><td>SC-5</td><td>Suji ka Halwa</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Suji</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take Suji, add ghee mix it together select menu & press start.<br>2. When beep stir it and press start.<br>3. Add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर इसको हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।<br>3. पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

# Breakfast
# ब्रेकफास्ट

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF-1</td><td>Veg Sandwich</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Bread Slices</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Souce/Spread</td><td>1½ tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Vegetables -<br>Onion, Tomato, Capsicum</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Kali Mirch</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Apply butter on bread slice (both slices).<br>2. Keep bread slices on high rack select menu & start.<br>3. When beep spread sauce on one side and layer with chopped vegetables. sprinkle cheese on the top press start (use high rack) stand for 2 mints.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. ब्रैड के दोनों तरफ मक्खन लगाएं।<br>2. अब ब्रैड की स्लाइसों को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर ब्रैड के एक तरफ सॉस लगाएं और एक पर्त कटी हुई सब्जियों की लगा दें और सबसे ऊपर चीज़ छिड़क दें, स्टार्ट दबाएं, 2 मिनट तक रुके रहें।
</td></tr>
<tr><td>bF-2</td><td>Poha</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Poha</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion Chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing, Haldi<br>Curry Leaves</td><td colspan="3">For Tempering (Tadka)</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut and<br>Hara Dhania</td><td colspan="3">For Garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves, select menu & press start.<br>2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing, press start.<br>3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF-3</td><td>Upma</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Suji</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Salt & Sugar</td><td></td><td>To taste</td><td></td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji, select Menu then press Start.<br>2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start.<br>3. When beep, add water, sugar & salt to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start to cook stand for 5 minutes. Garnish with hara dhania and bhujiya.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 5 मिनट तक पकने दें। हरा धनिया और भुजिया के साथ सजाएं।
</td></tr>
<tr><td>bF-4</td><td>Daliya</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Dalia</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Sugar or Gud</td><td>75 gms</td><td>150 gms</td><td>200 gms</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water + Milk</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take dalia mix with ghee select menu & press start.<br>2. When beep add water, gud/sugar, elaichi powder/nutmeg powder, kismis kaju and cover it select menu & press start stand for 5 mints.<br><br>
Note : If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder and use elaichi powder when adding sugar for sweetness.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया लें और घी डालकर मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी, गुड़/शक्कर, इलायची पाउडर/नटमैग पाउडर, किशमिश एवं काजू डालें और ढककर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br><br>
नोट : यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो नटमैग पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी डालें तो इलायची पाउडर का इस्तेमाल करें।
</td></tr>
</table>

# Breakfast
# ब्रेकफास्ट

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>bF-5</td><td>Parantha</td><td>0.2 kg</td><td>High Rack<br>+<br>Metal Tray</td><td>
<table>
<tr><td>Parantha Dough</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil/Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Select menu keep metal tray on high rack. press start.<br>2. When beep keep paratha on tawa and brush with oil press start.<br>3. When beep turn parantha and press start serve hot with chutney or raita.<br><br><u>विधि :</u> 1. मीनू चुनें। मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर परांठा तवे पर डालें और घी लगाकर स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर परांठा को पलटें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या रायता के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>bF-6</td><td>Pongal</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>Rice (soaked)</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>Moong dal (soaked)</td><td>25 gm</td><td>50 gm</td><td>75 gm</td></tr>
<tr><td>Water (Hot)</td><td>300ml</td><td>500ml</td><td>700ml</td></tr>
<tr><td>Jaggery(grated)</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>25 gm</td><td>50 gm</td><td>75 gm</td></tr>
<tr><td>Elaichi powder</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Dry fruits</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS bowl put ghee , soaked Rice & Moongdal, select menu & press start.<br>2. When Beep add hot water, cover it and press start.<br>3. When beep, remove cover add all the ingredients and mix well press start.<br><br><u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल और मूँग दाल लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. बीप सुनाई देने पर गर्म पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. बीप सुनाई देने पर ढक्कन हटाकर सभी सामग्रियाँ डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>CF-1</td><td>Omelette</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat dish</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>1 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped Onion</td><td>1/4 cup</td><td>1/2 cup</td><td>3/4 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped Tomato</td><td>1/4 cup</td><td>1/2 cup</td><td>3/4 cup</td></tr>
<tr><td>Chopped Green Chilli</td><td>1 nos.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Hara Dhania</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Kali Mirch</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt & paper to taste.<br>2. Apply some oil to MICROWAVE SAFE flat dish add egg mixture select menu & press start.<br>3. When beep turn the omlette & press start serve hot.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. अण्डों को फैंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें।<br>2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ऑमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td>
</tr>
<tr>
<td>CF-2</td><td>Noodles</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>Noodles</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Soya Souce</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Souce</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables -<br>Cabbage, Capsicum,<br>Carrot, French Beans etc.</td><td>1/2 cup</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Kali Mirch<br>Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil, select menu & press start.<br>2. When beep, strain noodles & pure cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & paper to taste press start.<br>3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, एमएसजी साल्ट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं।<br>3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td>
</tr>
</table>

# Child's Favourite
# बच्चों की मनपसन्द

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CF-3</td><td>Corn Chaat<br>(Sweet Corn)</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Sweet Corn</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Butter,<br>Chat Masala, Kali Mirch<br>Powder.</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl take sweet corn with water, press start.<br>2. Strain sweet corns and add some chat masala, salt, kali mirch, lemon juice and butter to it serve hot.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ स्वीट कॉर्न लें, स्टार्ट दबाएं।<br>2. स्वीट कॉर्न निचोड़ें और उसमें कुछ चाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CF-4</td><td>Pizza*</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack</td><td>
<table>
<tr><td>Pizza base</td><td>1 Big Pizza base</td></tr>
<tr><td>Topping</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables -<br>Tomato, Capsicum, Onion</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Oregano & Chilli flakes (Optional)</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Keep low rack inside and press start to preheat.<br>2. Pizza topping on Pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprincle some greated Cheese over it place Pizza on rack, press start<br><br>
<u>विधि :</u> 1. लो रैक ऑवन के अन्दर रखें और गर्म करने के लिए स्टार्ट दबाएं।<br>2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स रखें। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें। अब पीज़ा को रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>CF5</td><td>Garlic<br>Bread*</td><td>0.3 kg</td><td>Low Rack<br>&<br>Metal Tray</td><td>
<table>
<tr><td>Bread slices</td><td>4 pcs</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic paste</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated cheese</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix butter, garlic paste, salt, kali mirchi powder and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices, arrange on metal tray.<br>2. Keep low rack in the oven, select menu and press start.<br>Note : Use French bread to make garlic bread.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ऑरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रैड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगाकर मैटल ट्रे के ऊपर रख दें।<br>2. लो रैक के ऊपर रखकर ओवन के अन्दर रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।<br>नोट : गार्लिक ब्रैड बनाने के लिए फ्रैंच ब्रैड का इस्तेमाल करें।
</td></tr>
</table>

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

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| CA-1 | Walnut Cake | 0.25 kg | Low Rack & Metal Cake Tin | |

| | |
|---|---|
| Maida | 100 gm |
| Powdered sugar | 80 gm |
| Butter | 75 gm |
| Eggs | 2 Nos. |
| Wallnut pieces | 3 tbsp |
| Baking powder | 1 tsp |
| Vanilla essence | 1 tsp |
| chopped dates | 4 tbsp |

**Method :** 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add dates to maida. Mix well. Add wallnuts. Add maida mixed with dates to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu and press start. When there is a beep, put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

**विधि :** 1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फैंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फैंटें। मैदा में कटु हुए खजूर डालें। अच्छे से मिलाएं। अखरोट के टुकड़े डालें। अब इसमें खजूर मिली हुई मैदा को डालें। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। फिर इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में डाल दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को बाहर निकाल लें।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| CA-2 | Swiss Roll | 0.2 kg | Low Rack & Metal Cake Tin | |

| | |
|---|---|
| Maida | 80 gm |
| Condensed milk | 100 gm |
| Butter | 50 gm |
| Soda Bicarb | 1/8 tsp |
| Baking Powder | 1/2 tsp |
| Vanilla essence | 1/2 tsp |
| Mix fruit jam | 2 tbsp |

**Method :** 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray and pour the batter on it. Select menu and press start. When there is a beep, put the tray in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. Remove this cake on another butter paper and spread mix fruit jam over it. Roll it and cut slices.

**विधि :** 1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। मिल्कमेड और मक्खन एक बाउल में लेकर फैंट लें। फिर मैदा और इत्र डालकर मिला लें। चम्मच को लगातार चलाते हुए दूध या पानी मिलाएं। ट्रे में बटर पेपर लगाकर मिश्रण को उस पर डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ट्रे को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे बटर पेपर पर इस केक को रखें और उसके ऊपर मिश्रित फ्रूट जैम फैलाएं। फिर इसको लपेट कर स्लाइस काट लें।

# Cake
# केक

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| CA-3 | Carrot Cake | 0.3 kg | Low Rack & Metal Cake Tin | |

| | |
|---|---|
| Maida | 80 gm |
| Powdered sugar | 75 gm |
| Butter | 75 gm |
| Eggs | 2 Nos. |
| Grated carrots | 1 cup |
| Baking powder | 1 tsp |
| Vanilla essence | 1 tsp |
| chopped dates | 2 tbsp |

**Method :** 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add dates and carrot to maida. Mix well. Add maida mixed with dates and carrot to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu and press start. When there is a beep, put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

**विधि :** 1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फैंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फैंटें। मैदा में कटु हुए खजूर डालें और कसी हुई गाजर। अच्छे से मिलाएं। अखरोट के टुकड़े डालें। अब इसमें खजूर और कसी हुई गाजर मिली हुई मैदा को डालें। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। फिर इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में डाल दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें और बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को बाहर निकाल लें।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| CA-4 | Chocolate Cake | 0.3 kg | Low Rack & Metal Cake Tin | |

| | |
|---|---|
| Maida | 100 gm |
| Powdered sugar | 80 gm |
| Butter | 75 gm |
| Eggs | 2 Nos. |
| Chopped almonds | 3 tbsp |
| Baking powder | 1 tsp |
| Chocolate essence | 1 tsp |
| Coco powder | 2 tbsp |

**Method :** 1. Sieve maida, baking powder. Mix coco powder with 1/2 cup hot water. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add almonds to maida. Mix well. Add maida mixed with almonds to this. Mix it well. Add coco solution to it and again mix well. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu, press start. When there is a beep, put the tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

**विधि :** 1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर छान लें। कोको पाउडर आधा कप गर्म पानी में मिलाएं। बूरा और मक्खन एक बाउल में डालकर अच्छी तरह मिला लें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा अच्छी तरह मिलाएं। बादाम के टुकड़े मैदा में डालकर मिलाएं। बादाम मिली हुई मैदा को इसमें डालें। अच्छे से मिलाएं। फिर कोको के विलयन को डालकर मिलाएं। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में भर दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| CA-5 | Lamington Cake | 0.2 kg | Low Rack & Metal Cake Tin & MWS bowl | |

| | |
|---|---|
| Maida | 80 gm |
| Powdered sugar | 75 gm |
| Butter | 75 gm |
| Eggs | 2 Nos. |
| Baking Powder | 1 cup |
| Vanilla Essence | 1 tsp |
| For Lamington solution Coco powder | 1 tsp |
| Water | 2 tbsp |
| Desiccated coconut | |

**Method :** 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add maida to this. For spoon consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu and press start. When there is beep, put the tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. In MWS bowl add water and coco powder and put in microwave. Press start. When it gives a beep, remove and cool. Cut the cake in to squares and dip the pieces in the coco solution on all sides. Roll these in the desiccated coconut and serve.

**विधि :** 1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फैंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फैंटें। फिर इसमें मैदा डालें। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में भर दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर ओवन में लोअर रैक पर रख दें। बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकाल लें।
माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी और कोको पाउडर डालकर ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर ठंडा कर लें। केक को चौकोर टुकड़ों में काटकर कोको विलयन में सभी तरफ से डुबोएं। नारियल के बुरादे में लपेट कर परोसें।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| CA-6 | Vanilla Cake | 0.3 kg | Metal Cake Tin & Low Rack | |

| | |
|---|---|
| Maida | 100 gm |
| Butter | 100 gm |
| Powdered sugar | 100 gm |
| Eggs | 2 Nos. |
| Baking Powder | 1 tsp |
| Vanilla Essence | 1 tsp |

**Method :** 1. Sieve maida with baking powder beat makhkhan with sugar add eggs, beat well add essence mix maida in it keep on adding milk and water till the tin is filled to the brim, grease the metal cake tin with makhkhan and pour the cake mixture in it. keep on low rack and press start.

**विधि :** 1. मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छानें। मक्खन को चीनी के साथ फैंटें। अण्डा डालें, अच्छी तरह फैंटें, इत्र डालें, इसमें मैदा डालें, दूध और पानी तब तक डालते रहें जब तक टिन किनारे तक न भर जाए। मैटल केक टिन को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और केक मिश्रण को इसके अन्दर डाल दें। लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।

# Sea Food
# सी फूड

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| SF-1 | Roasted Prawns | 0.3 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| | |
|---|---|
| Prawns | 200 gm |
| Onions | 2 Nos. |
| Tomato | 1 No. |
| Oil | 2 tbsp |
| Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt | As per your taste |
| Garam masala | 1 tsp |
| Dhaniya and jeera powder | 2 tsp |

**Method :** 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add prawn and tomato. Put it in a microwave and press start. When it gives a beep, add all the other ingredients and mix well. Put the bowl in microwave, press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander.

**विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और प्रॉन और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डाल दें और अच्छी तरह मिलाएं। बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| SF-2 | Fish Cutlet | 0.3 kg | High Rack & Metal Cake Tin | |

| | |
|---|---|
| Fish fillet | 250 gm |
| Boiled potato | 2 Nos. |
| Bread crumbs | 1 cup |
| Oil | 2 tbsp |
| Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt | As per your taste |
| Garam masala powder | 1 tsp |
| Coriander | 2 tbsp |

**Method :** 1. In a bowl take fish fillet and all the other ingredients except oil and mix well. Make cutlets. Put them on a metal tray, put some oi around the cutlets. Keep this on high rack. Select menu and press start. Wen it gives a beep, remove and turn them over. Put it in a microwave and press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander.

**विधि :** 1. बाउल में फिश फिलैट और तेल के अतिरिक्त सभी सामग्री लेकर अच्छी तरह मिला लें। कटलैट बनाएं और उनको मैटल की ट्रे पर रखें और उनके चारों तरफ तेल लगाएं। ट्रे को हाई रैक के ऊपर रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और उनको पलट दें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया से सजाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| SF-3 | Crab Curry | 0.5 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| | |
|---|---|
| Crab pieces | 250 gm |
| Ginger garlic paste | 2 Nos. |
| Water | 1 cup |
| Salt, dhaniya-jeera powder, garam masala, chilli powder, turmeric | 2 tbsp |
| Oil | As per your taste |
| Chopped onions | 1 tsp |
| Coconut milk | 2 tbsp |

**Method :** 1. In a MWS bowl put oil, onion and ginger garlic paste and keep it in microwave. Select menu & start to cook. When it gives a beep, remove. Add crab and I cup water. Put in microwave and press start. When it gives a beep add coconut milk, salt, garam masala, dhaniya-jeera powder and mix well. Press start. Serve hot with rice.

**विधि :** 1. बाउल में तेल, प्याज और अदरक लहसुन पेस्ट लें और ओवन में रख दें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। उसमें क्रेब और एक कप पानी डालें। ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर नारियल, दूध, नमक, गरम मसाला, धनिया–जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। चावल के साथ गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SF-4</td><td>Fish Masala</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Pomphret pieces</td><td>200 gm</td></tr>
<tr><td>Onions</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Tomato</td><td>1 No.</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, Saunf powder</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Garam masala</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Dhaniya and jeera powder</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Coriander</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add promphret pieces and tomato. Put it in a microwave and press start. When it gives a beep, add all the other ingredients and 2 cup water and mix well. Put the bowl in microwave, press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पोम्फ्रेट के टुकड़े और टमाटर डालें। इसको फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री और दो कप पानी डाल दें और अच्छी तरह मिलाएं। बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप होने पर बाहर निकालें और धनिया के साथ सजाएं।
</td></tr>
<tr><td>SF-5</td><td>Kappa Ayala</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Surmany fish</td><td>1000 gm</td></tr>
<tr><td>Kappa pieces</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Coconut milk</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Coconut oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli powder, turmeric, ginger garlic paste, salt, pepper powder</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Onion</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Dhaniya and jeera powdr</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Coriander</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a bowl take oil and chopped onion. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add chopped kappa and fish pieces. Put it in microwave and press start. When it gives a beep, add all the other ingredients and mix well. Put the bowl in microwave, press start. When it gives a beep, remove and garnish with coriander.<br><br>
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और कटी हुई प्याज लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और कप्पा और मछली के टुकड़े डालें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाकी सभी सामग्री डालकर अच्छी तरह मिला दें। बाउ को फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और धनिया से सजाएं।
</td></tr>
</table>

# Utility Corner
# सुविधा कॉर्नर

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| UC-1 | Keep warm | - | Microwave safe bowl | Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start<br>विधि : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। |
| UC-2 | Steam clean | - | Microwave safe bowl | Method : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start.<br>2. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug.<br>विधि : 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>2. मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें। |
| UC-3 | Defrost Veg | 0.2 ~ 0.5 kg | Microwave safe bowl | Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.)<br>Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start.<br>2. When beep turn the food.<br>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें। |
| UC-4 | Defrost Non veg | 0.5 ~ 1.0 kg | Microwave safe bowl | Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.)<br>Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start.<br>2. When beep turn the food.<br>विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।<br>2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें। |
| UC-5 | De-humidification | 0.3 kg | Microwave safe bowl | Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc.<br>Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menuand press start.<br>विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। |

# Fermentation
# फरमेंटेशन

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| FE-1 | Yoghurt | 0.3 kg | Microwave Safe Glass Bowl & Low Rack | |

| | |
|---|---|
| Milk | 300 ml |
| Curd | 2 tbsp |
| Sugar | 3 tbsp |
| Pink food colour | 1/4 tsp |
| Strawberry | 1/4 tsp |

**Method :** 1. Put lukewarm milk in MWS bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. When it gives a beep, put the bowl in lower rack. Press start. Remove and cool. Refrigerate it.

**विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में गुनगुना दूध लें। फिर उसमें दही, चीनी, रंग और इत्र डालें। अच्छी तरह हिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को ओवन में लोअर रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा करें और रेफ्रिजरेटर में रख दें।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| FE-2 | Masala Paneer | 0.5 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| | |
|---|---|
| Milk | 500 ml |
| Curd | 2 tbsp |
| Coriander | 1 tbsp |
| Jeera | 1 tsp |

**Method :** 1. In MWS bowl add milk. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera. Put in microwave. Press start. When it gives a beep, remove and strain and press in a muslin cloth.

**विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दही, धनिया और जीरा डालें। ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और निचोड़कर मस्लिन के कपड़े से दबाएं।

| Category | | Weight Limit | Utensil | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| FE-3 | Yeast dough | 0.25 kg | Microwave Safe Glass Bowl | |

| | |
|---|---|
| Maida | 250 ml |
| Yeast | 1 tbsp |
| Salt | 1/2 tsp |
| Sugar | 1 tsp |
| Water | As required |

**Method :** 1. In MWS bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Select menu and press start. When it gives a beep, rest for 3 minutes. Now remove

**विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम डफ बना लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने के 3 मिनट बाद बाहर निकाल लें।

# Important safety instructions
## Read carefully and keep for future reference
## महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश - ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

**WARNING/चेतावनी**

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.
आप ये निर्धारीत करे की पकाने का समय आपने सही सेटकिया है नही तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है ।

1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें । मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ ।

2 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.
कभी भी अवन खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा अवन में रखे ताकि दुर्घटनावश खाली चलने पर पानी सारी ऊर्जा सोख लेगा ।

3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety.(ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
अडिह्युमिडीफिकेशन के हेतू अवन का प्रयोग ना करे । इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है ।

4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
कागज़ मे लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो ।

5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाए अखबार का प्रयोग न करें ।

6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं । धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें । हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखे क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती हैं ।

7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
कीचन टॉवल, नॅपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लिकेज हो सकता है ।

8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाते समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता हैं ।

9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास ट्रे पानी मे न डाले । इससे यह टूट सकती हैं ।

10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए । साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते 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.
यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटे नहीं ।

12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीज़ों को पिअर्स करे ।

13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिल्के मे मत पकाएँ। ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता हैं।

14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ्राई करने का प्रयत्न न करें ।

15 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.
खाना पकाने या डिफ्रास्ट करने से पहले प्लास्टिक रैपिंग उतार लें । कुछ खाने में कवर करके जैसे कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है प्रयोग कर सकते हैं ।

16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।

17 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.
यदि अवन में धुँआ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर सप्लाई से अवन हटा लें ।

18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
जब खाना प्लास्टिक के फेंकने वाले बर्तन में पकाया जाता हैं या गर्म किया जाता हैं तो उसे लगातार चैक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा ।

19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दे जब उन्हे अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो।

20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर मे ना पकाए जिससे वो एक्स्प्लोड हो सकता है ।

21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।

22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नही । अवन डोअर, आऊटर कॅबिनेट, रेअर कॅबिनेट, अवन कॅविटी, ॲसेसरिज और डिशेस अवन ग्रील मोड मे हो तब ना हुए जब आपने जाडे ग्लोव्स नही डाले हो क्योकी ये चीजें गर्म होती है । क्लिअर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नही है।

# Technical Specifications / Two Recipes for starter
# तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

## Warning

**This appliance must be earthed/यह यन्त्र अर्थ किया जाना चाहिए**

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes/पावर कॉर्ड का रंग निम्न निर्देशानुसार होता है–

BLUE ~ Neutral BROWN ~ 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:/वायरिंग करने का निर्देश :

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

BLUE/BLACK रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'N' पिन से

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

BROWN/RED रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'L' पिन से

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

GREEN/YELLOW or GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' ⏚ से

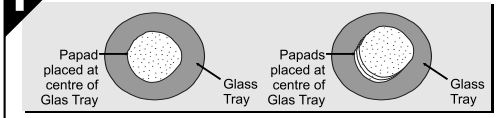
**Technical Specification/तकनीकी जानकारी**

| | MC-7647UL |
|---|---|
| Power Input/पावर इनपुट | 230 V AC 50Hz |
| Output/आउटपुट | 900 W (IEC60705 rating standard) |
| Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी | 2450 MHz |
| Outside Dimension/बाहरी माप | 510 mm(W) X 305 mm(H) X 520 mm(D) |
| Power Consumption/पावर कंजम्पशन | |
| Microwave/माइक्रोवेव | 1350 Watts |
| Grill/ग्रिल | 1250 Watts |
| Combination/कॉम्बीनेशन | 2650 Watts |
| Convection/कन्वैक्शन | 1350 Watts |

## Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

**NOTE :** The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.
व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्त्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

**1**




**1. ROASTED PAPAD**

**Procedure:**

***For making Single Papad :***

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

***For making more than one Papad :***

*Place 2 or more papads over one another as shown in the picture above.

***For Better Results :***

1. Sprinkle little water or oil over the papad.
2. Wrap the papad in a tissue paper.
3. ***Note :** The cooking time may vary -

a. As per the composition of the papad material.

b. As per the Quantity of papad used.

**1. भुने हुए पापड़**

**विधि :**

***एक पापड़ बनाने के लिए :***

1. ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।
2. माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने की अवधि चुनें।
3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेण्ड का स्टैंडिंग टाइम दें।

***एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :***

*दो या अधिक पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।

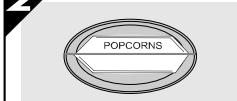
***बेहतर परिणाम के लिए :***

1. पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
2. पापड़ को टिशू पेपर में लपेट दें।
3. ***टिप्पणी :*** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है –

a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।

b. इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

**2**




2. **POP CORN :** Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3~4 minutes. 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. **पॉप कॉर्न :** पॉप कॉर्न का बैग कॉच की ट्रे पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुऐं।

**नोट** - भुनने की क्रिया को ध्यानपुर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।




P/No: MFL06477215