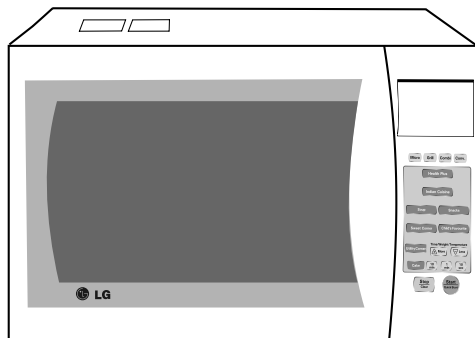




Owner's Manual

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

MC-7649DW

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानियां	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 / विचक स्टार्ट	10
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	11
Grill Combination Cooking / ग्रिल कॉम्बिनेशन कुकिंग	12
Convection Combination Cooking / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग	13
Convection Preheat / कन्वेक्शन प्रीहीट	14
Convection Cooking / कन्वेक्शन कुकिंग	15
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	16
Health Plus / हेल्थ प्लस	17-19
Soup / सूप	20-21
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	22-24
Sweet Corner / स्वीट कॉर्नर	25-26
Snaks / स्नैक्स	27-28
Child's Favourite / बच्चों की मनपसंद	29-30
Cake / केक	31-33
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर	34
Fermentation / फरमेंटेशन	35
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	36-37
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	38

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

सावधानी अत्याधिक सूक्ष्म तरंग ऊर्जा की सम्भावित नष्ट से बचाने के लिए ।

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 में इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नहीं चला सकते । ये सेफ्टी इंटरलॉक जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते हैं । नहीं तो इससे मायक्रोवेव का अधिक स्पर्श मे आ सकते हैं । इसलिए आप सेफ्टी इंटरलॉक के साथ छेड़खानी ना करें ।

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 करें यदि (1) दरवाजा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढीला 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 ।

Precautions सावधानियाँ

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:

जब आपके अवन में तरल पदार्थ जैसे सूप, सॉस और अन्य पेय गर्म करते समय यदि उबलनांक से अधिक गर्म हो जाते हैं तो बुलबुले नहीं दिखाई देते । इससे तरल पदार्थ जरूरत से ज्यादा गर्म हो जाते हैं । इस संभावना से बचने के लिए निम्नलिखित कदम उठाने चाहिए ।

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनों का प्रयोग ना करें ।
- 2 Do not overheat./ ज्यादा गरम नहीं करें ।
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./ बर्तन रखने से पहले उसमें 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 थोड़े समय के लिए वैसे ही रखे, उसे घुमाया 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 अन्दरूनी सतह साफ करें ।
- 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 करें जिससे स्पर्किंग 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 आवश्यक कर लें । 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 create microwave energy.

सूक्ष्म तरंगें एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकार तरंगों के समान गती होती हैं । सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालीत होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं । परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रॉन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रॉन नली में दी जाती है तो वे सूक्ष्म तरंग ऊर्जा को पैदा करती हैं ।

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 सूक्ष्मतरंग पकाने के क्षेत्र में अवन के अंदरूनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तश्तरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती हैं । सूक्ष्म तरंगें अवन की धातु दिवारों से बाहर नहीं आती, लेकिन वह घुस जाती हैं । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज 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.

सूक्ष्मतरंगें उन गृहउपयोगी बरतनों को गरम नहीं करती हैं, 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 नहीं छोड़ती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।

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.

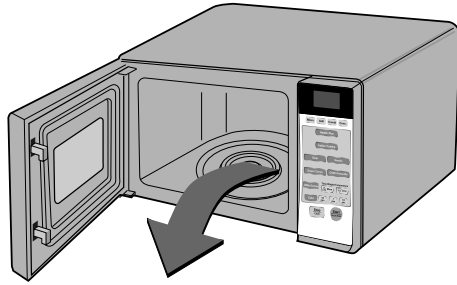
निचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं की आपका अवन सही चल रहा है या नहीं। आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे हैं इसके उपर आप ध्यान दें। आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकालें। ये आप निर्धारित करें की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

Unpacking & Installing खोलना और स्थापित करना

1

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

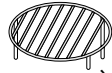
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



HIGH RACK / 'हाई' रैक



GLASS TRAY / काँच की ट्रे



LOW RACK / लो रैक



ROTATING RING / रोटेटिंग रिंग

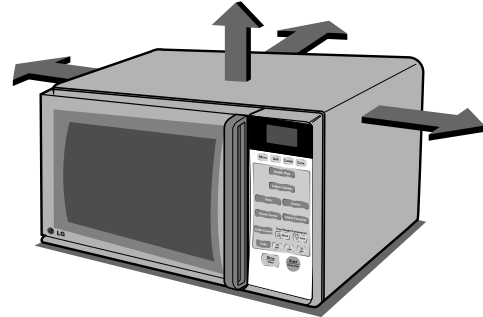
2

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 जोड़ दें। इस बात का ध्यान रखें कि आपका तंदूर ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुड़ा हुआ है। अगर आपका तंदूर सही ढंग से काम नहीं कर रहा है तो पहले विद्युत गती के निकाल लें और फिर वापस उसे उसमें लगायें।

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 लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



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.

शुरुआत बताये की को एक बार दबा दें और ३० सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बताये की दबायेंगे तो एक आवाज सुनेंगे और आपका तंदूर अपने आप काम करना शुरू कर देगा।



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 हलके के द्वारा खींचें। घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखें और काँच की तरतरी को ऊपर रखें।

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 लें। अगर आपका तंदूर काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा। सावधानी बरतें जब आप उस पात्र को हटा रहे हों वह शायद गर्म हो सकता है।



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

Child Lock

चाईलड 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.

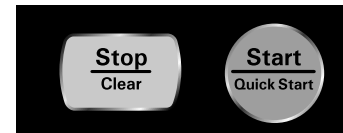
आपके अवन में सुरक्षा के उपाय है जो कि अनावश्यक उपयोग से अवन को रोकते हैं। एक बार चाईलड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की क्रिया भी नहीं होगी।

However your child can still open the oven door.

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

Press **STOP/CLEAR**.

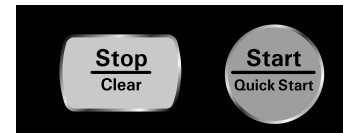
दबायें स्टॉप / क्लियर



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 / क्लियर दबाकर रुक जाईये।

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



"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 चाईलड लॉक निर्धारित है।

(आप चाहे कईभि बटन दबाए)

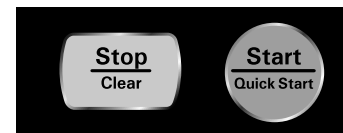


To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears.

You will hear BEEP when it's released.

चाईलड लॉक हटाने के लिए स्टॉप / क्लियर दबाकर रुक जाईये जबतक "L" गायब न हो जायें।

आप ध्वनि सुनेंगे जब यह हट जायेगा।



Micro Power Cooking

मायक्रो पावर में पकाना



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 नहीं 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

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।

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 है।

Press STOP.

स्टॉप दबायें।

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।

Press 1 MIN five times.

1 MIN पाँचबार दबाइए।

Press 10 SEC three times.

10 SEC तीनबार दबाइए।

Press START.

स्टार्ट दबायें।

Stop
Clear

Start
Quick Start

Micro

Grill

Combi

Conv.

10
min

1
min

10
sec

Stop
Clear

Start
Quick Start

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

Quick Start

तुरन्त शुरुआत

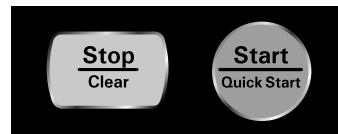


The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

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

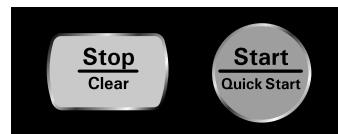
In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
दिये गये उदाहरण में आपको दिखाऊंगा कि किस तरह 2 मिनट निर्धारणा किया जाता हैं पकाने के लिए उच्च क्षमता पर ।

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लियर दबायें ।



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 शुरु कर देगा, पहले ही जब तक आप चौथी बार दबा रहे होंगे ।



During QUICKSTART cooking, you can extend the cooking by repeatedly pressing the START button.

पकाने के दौरान तुरन्त शुरु 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 सर्किट के प्रयोग के द्वारा आहार को पकाना 12 मिनट 80 सेकण्ड के लिए ।

Grill Cooking

ग्रिल कुकिंग



This model is fitted with a SHEATH GRILL.
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

ये मॉडल शीथ ग्रील के साथ है इससे आपको जल्द से ब्राऊन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते हैं ।



Press STOP.

स्टॉप दबायें.

1

Stop
Clear

Start
Quick Start

Press GRILL.

ग्रिल दबाए ।

2

Micro

Grill

Combi

Conv.

Set the cooking time.

कुकिंग टाईम सेट करें ।

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 ।

10
min

1
min

10
sec

Press START.

स्टार्ट दबायें.

4

Stop
Clear

Start
Quick Start

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।

Press STOP/CLEAR.
स्टॉप / क्लियर दबायें

Stop
Clear

Start
Quick Start

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

Micro

Grill

Combi

Conv.

Press MICRO one time.
MICRO बटन एक बार दबाएं।

Micro

Grill

Combi

Conv.

Press 10 MIN 2 times/ 10 मिनट 2 बार दबाएं।

Press 1 MIN 5 times/ 1 मिनट 5 बार दबाएं।

10
min

1
min

10
sec

Press START.
स्टार्ट दबायें

Stop
Clear

Start
Quick Start

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 है।

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 कैंट करें।

Convection Combination Cooking

कन्वैक्शन कॉम्बिनेशन कुकिंग



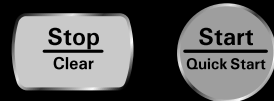
The oven has a temperature range of 100°C ~ 250°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)

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 कॉम्बि मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W और 540W) चुन सकते हैं।

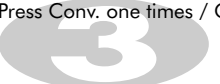
Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



Press Combi one times / Combi एक बार दबाएं।

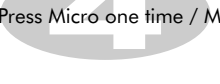


Press Conv. one times / Conv. एक बार दबाएं।



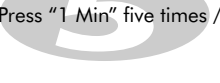
Press “+” two times / “+” दो बार दबाएं।

Press Micro one time / Micro एक बार दबाएं।

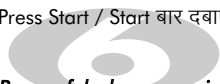


Press “10 Min” two times / “10 Min” दो बार दबाएं।

Press “1 Min” five times / “10 Min” पाँच बार दबाएं।



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 temperature of 190°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 190°C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।



The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C-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।

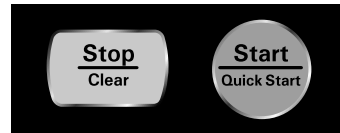
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.

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।

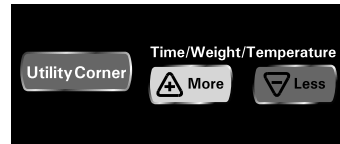
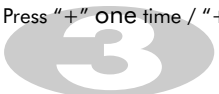
Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।



Press "+" one time / "+" एक बार दबाएं।



Press Start / Start बार दबाएं।



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

In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 190°C for 50 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 50 मिनट के लिए 190°C तापमान पर कुछ खाना कैसे पकाएं।

Convection Cooking

कन्वैक्शन कुकिंग



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 "+/-".

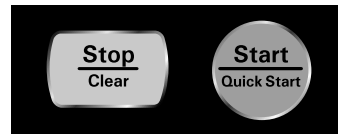
यदि आप तापमान सेट नहीं करते हैं तो आपका ओवन स्वतः ही 180°C चुन लेगा, कुकिंग तापमान "+/-" दबाकर बदला जा सकता है।

The rack must be used during convection cooking.

कन्वैक्शन कुकिंग के दौरान रैक का प्रयोग अवश्य करना चाहिए।



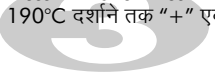
Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



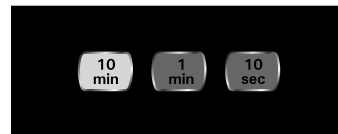
Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।



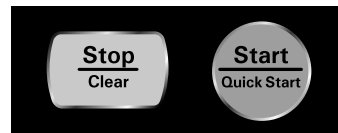
Press "+" one times till 190°C is displayed.
190°C दर्शाने तक "+" एक बार दबाएं।



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



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, Snacks, Child's Favourite, Cake) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Health Plus, Soup, Indian Cuisine, Sweets Corner, Snacks, Child's Favourite, 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), Snacks (Sn), Child's Favourite (CF), 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-1~4), (IC-1~6), (SC-1~5), (Sn-1~4), (CF-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), Snacks (Sn), Child's Favourite (CF), 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), (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।

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

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

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																				
HP-5	Machi Kali Mirch 0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Pomfret (fish category)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder</td><td colspan="3">To marinate as per your taste</td></tr> <tr> <td>Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic</td><td colspan="3">As required</td></tr> </table> 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 रुकें रहें।	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										
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																						
HP-6	Ghiya Raita 0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Grated Ghiya</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</td><td colspan="3">To taste</td></tr> <tr> <td>Curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> 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।	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		
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																						

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।	
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)				विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से	
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.				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. 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.				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. Now, take another bowl, add oil, chopped mushroom and put in Microwave and press start				3. अब एक दूसरे बाउल में तेल, कटे हुए मशरूम डालें और ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं।	
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.				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 चीज से सजाएं।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
So-3	Tomato Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For 2 Tomato Soup					
				Chopped Tomato	150 gms				
				Chopped Carrot	50 gms				
				Chopped Onion	2 small				
				Chopped Ginger	1½ tsp				
				Chopped Garlic	1½ tsp				
				Salt, Sugar, Pepper	As per your taste				
				Cornflour	3 tbsp				
				Water	3 cup				
				Oil / Butter	2½ tbsp				
Method : From Stock (Boiled Vegetables)				विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से					
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.				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. When, beep, grind and strain the whole and add water as per your requirement.				2. बीप सुनाई देने पर पूरे को पीसकर निचोड़ लें और अपनी आवश्यकता के अनुसार पानी मिला लें।					
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.				3. दूसरे बाउल में तैल/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. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.				4. गर्म-गर्म परोसें और ब्रैड के टुकड़ों, हरे घनिया 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।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
IC-1	Gajar ka Halwa	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg			
				Grated Gajar	200 gms	300 gms	400 gms	500 gms			
				Ghee	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp			
				Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp			
				Khoya	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp	7 tbsp			
				Sugar	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp	8 tbsp			
				Elaichi Powder and Dry Fruits	As per your taste						
				Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Place the bowl in Idli Steamer. Select menu and weight, press start.				विधि : 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।			
IC-2	Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Oil	1 tbs	1½ tbs	2 tbs				
				Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage	100 gm	200 gm	300 gm				
				Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste				
				Corn Flour	1 tsp	2 tsp	As per your taste	4 tsp			
				Water	¾ cup	1 cup	1½ cup				
				Soya Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Tomato Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp				
				Vinegar	1/2 tsp	1/2 tsp	¾ tsp				
				Brown Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp				
				Ajinomoto	1 pinch	1 pinch	1 pinch				
				Method : 1. In a MW safe bowl mix all the vegetables and keep aside. 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. 3. Now add vegetables to the gravy and continue cooking it again.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सब्जियों को मिला लें और उनको अलग रख दें। 2. एक दूसरे बाउल में तेल डालें और उसमें सभी चीजों को डालकर अच्छी तरह से मिला लें तथा एडिक्व वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं। 3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-3	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar		To taste	
				Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup
				Method : 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. 2. When beep add water & salt mix well cover it press start, stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.			
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और कालीमिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां और भीगे हुए घावल डालकर मीनू चुनें तथा स्टार्ट दबाएं। 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।							
IC-4	Kadai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Tomato Puree	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar		To taste	
				Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala		To taste	
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start. 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.			
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। 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।							

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																															
IC-5	Chilli Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Boneless Chicken</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>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Shimla Mirch</td><td>½ no.</td><td>1 no.</td><td>1 no.</td></tr><tr><td>Chilli Sauce</td><td>½ tbsp</td><td>½ tbsp</td><td>¾ tbsp</td></tr><tr><td>Soya Sauce</td><td>½ tbsp</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Vinegar</td><td>½ tbsp</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, Sugar & Kali Mirch</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr></table>				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		
				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 ढक 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।																															
IC-6	Dal Tadka	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Dal (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>150 ml</td><td>300 ml</td><td>450 ml</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Rai, Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli</td><td>To taste</td><td>To taste</td><td>To taste</td></tr><tr><td>Salt</td><td>To taste</td><td>To taste</td><td>To taste</td></tr></table>				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								
				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 हिंग 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 मेथी (वैकल्पिक) नींबू रस डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।																															

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.			
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
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. माइक्रोवेव 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।			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमैड, 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।			
				विधि : 1. हाई रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। 3. मिल्कमैड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ प्लेट डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			

Sweets Corner

स्वीट कॉर्नर

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn-1	Pav-Bhaji	0.1 kg - 0.3 kg	Microwave safe glass bowl, high rack	Boiled & Mashed Vegetables (Potato, Cauliflower, Capsicum, green Peas etc.)			
				Oil	100 gm	200 gm	300 gm
				Chopped Onion	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
				Chopped Tomato	1 No.	2 No.	2 No.
				Pav Bhaji Masala	1 No.	2 No.	3 No.
				Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Red Chilli Powder, Salt, Lemon Juice, Butter		As per your taste	
				Hara Dhania		For garnishing	
				Method : 1. In MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Select menu & weighty. Press start. 2. When beep add mashed vegetables, red chill powder, Pavbhaji Masala, Salt. Mix well and press start. 3. When beep, remove from microwave add butter & lemon juice and mix well, garnish with hara dhania. 4. For grilling Pav-bhaji buns : Cut each Pav-bhaji bun in center apply some butter on it, arrange on high rack. Keep high rack in the oven. Press start. After cook ends, serve hot with grilled Pav-bhaji buns.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मसली हुई सब्जियां, लाल मिर्च का पाउडर, पावभाजी मसाला और नमक डालकर अच्छी तरह मिला दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव में से निकाल लें और मक्खन और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिला दें तथा हरे धनिया से सजाएं। 4. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हार्ड रैक पर रखें। ओवन में हार्ड रैक रखें। स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद ग्रील किये हुए पावभाजी बन्स के साथ गर्म-गर्म परोसें।			
Sn-2	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish	Basen	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Warm Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Curds	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Green Chilli & Ginger Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt & Sugar		To taste	
				Fruit Salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Method : 1. Grease the Microwave Safe Flat Dish with little oil, mix besan curd, sugar, salt, water, ginger-green chilli paste, yellow colour fruit salt together. 2. Pour the mixture in greased dish select menu & press start, when ready pour tempering over it and cover it 5 mins, cut it into pieces, garnish with grated coconut and hara dhaniya and serve with sauce or chutney.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, अदरक एवं हरी मिर्च की पेस्ट, पीले रंग का फ्रूट साल्ट सबको एक साथ मिला लें। 2. तेल लगी हुई डिश में इस मिश्रण को डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। जब तैयार हो जाए तो उसके ऊपर तड़का डालें और उसे 5 मिनट तक ढका रहने दें, टुकड़ों में काट लें, घिसे हुए नारियल और हरे धनिया से सजाएं और सॉस या चटनी के साथ परोसें।			

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn-3	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	150 ml	200 ml	300 ml
				Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste		
				Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt select menu & press start. 2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें तथा मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर निचोड़ लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।			
Sn-4	Peanuts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	Peanuts	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Method : 1. In Microwave Safe Flat dish take peanuts select menu & press start. 2. When beep stir it again press start to roast. Note : In this way you can roast Cashewnuts & Almonds विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में मूँगफली लें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर उनको फिर हिलाएं, भूनने के लिए स्टार्ट दबाएं। नोट : इसी तरीके से आप काजू और बादाम भी भून सकते हैं।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-1	Omelette	Microwave safe flat dish	For	100 gm	200 gm	300 gm
			Eggs	1 nos.	2 nos.	3 nos.
			Chopped Onion	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup
			Chopped Tomato	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup
			Chopped Green Chilli	1 nos.	2 nos.	3 nos.
			Oil	1/2 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
			Chopped Hara Dhania	1 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
			Salt & Kali Mirch	As per your taste		
			Method : 1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt & paper to taste. 2. Apply some oil to MICROWAVE SAFE flat dish add egg mixture select menu & press start. 3. When beep turn the omelette & press start serve hot.			
			विधि : 1. अण्डों को फेंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें। 2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ओमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			
CF-2	Noodles	Microwave safe bowl	Noodles	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
			Water	100 ml	200 ml	300 ml
			Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
			Vinegar	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
			Soya Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
			Chilli Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
			Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French Beans etc.	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
			Salt, Sugar, Kali Mirch Powder	As per your taste		
			Method : 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil, select menu & press start. 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. 3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.			
			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 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। 3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-3	Corn Chaat (Sweet Corn)	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl				

* 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.
				Walnut 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 walnuts. 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 और बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फेंटें। 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।	
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 और बेकिंग पाउडर और सोडा छान लें। मिल्कमेड और मक्खन एक बाउल में लेकर फेंट 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।	

* 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।

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 और बेकिंग पाउडर छान लें। बूरा और मक्खन एक बाउल में लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अण्डा और इत्र डालकर दुबारा फेंटें। 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।	
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 और 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।	

* 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-5	Lamington Cake *	0.3 kg	Low Rack, Metal Cake Tin & Microwave safe glass bowl	Maida	120 gm
				Powdered sugar	100 gm
				Butter	75 gm
				Eggs	3 Nos.
				Baking Powder	1½ cup
				Vanilla Essence	1½ tsp
				For Lamington solution Coco powder	1½ tsp
				Water	3 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 Microwave safe glass 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.	
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.	

* 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।

Utility Corner

सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	-	Microwave safe bowl	<u>Method</u> : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start <u>विधि</u> : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	-	Microwave safe bowl	<u>Method</u> : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start, 2. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug. <u>विधि</u> : 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 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.) <u>Method</u> : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. <u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 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.) <u>Method</u> : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start, 2. When beep turn the food. <u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 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. <u>Method</u> : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and press start. <u>विधि</u> : 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।	
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.	
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।	

* 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।

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 निर्धारित करें की पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं 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 रखें 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.)

अडिह्युमिडिफिकेशन के हेतु अवन का प्रयोग न करें। 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.

कागज में 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 बजाएँ 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 रखें क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती है।

- 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, नैपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लीकेज 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 है।

- 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 टे पानी में न डालें। इससे यह टूट सकती है।

- 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 चीजों को पिअर्स करे ।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिलके में मत पकाएँ । ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता है।
- 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 सप्लाय 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 है या गर्म किया जाता है तो उसे लगातार चेक 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 उन्हें 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 में 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 नहीं । अवन डोर, आऊटर कैबिनेट, रेअर कैबिनेट, अवन कैविटी, असेसरीज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाड़े ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती हैं । क्लियर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं 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 $\frac{1}{2}$.

GREEN/YELLOW or GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' $\frac{1}{2}$ से

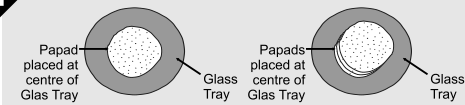
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC-7649DW
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/कॉम्बिनेशन	2650 Watts
Convection/कन्वेक्शन	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 तत्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure:

For making Single Papad :

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

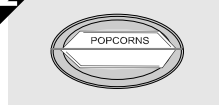
For making more than one Papad :

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

For Better Results :

- Sprinkle little water or oil over the papad.
- Wrap the papad in a tissue paper.
- *Note :** The cooking time may vary -
 - As per the composition of the papad material.
 - As per the Quantity of papad used.

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 popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

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

2. पॉप कॉर्न : पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3-4 मिं के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुएँ।

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

1. भुने हुए पापड़

विधि :

एक पापड़ बनाने के लिए :

- ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।
- माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने की अवधि चुनें।
- पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेंड 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 :

- पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
- पापड़ को टिश्यू पेपर में लपेट दें।
- टिप्पणी :** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है -
 - पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
 - इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

