

Owner's Manual

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

MS-2348BS / MS-2349EB
(ANTI BACTERIA)

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानीयाँ	3 ~ 4
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना	5 ~ 6
Child Lock / चाईल्ड लॉक	7
Micro Power Cooking / मायक्रो पावर में पकाना	8
Micro Power Level / मायक्रो क्षमता स्तर	9
Two Stage Cooking / टु स्टेज कुकींग	10
Quick Start / तुरन्त शुरुआत	11
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालिया	12
Indian Cuisine/भारतीय व्यंजन	13 ~ 15
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द	16 ~ 18
Snacks / स्नैक्स	19 ~ 21
Sweet Corner / स्वीट कॉर्नर	22 ~ 23
Baby Food / बेबी फूड	24 ~ 25
Utility Corner / यूटीलिटी कॉर्नर	26
Increase or Decrease Cooking/ कम या ज्यादा पकाना	27
Important safety instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षापयोगी	28 ~ 29
Read carefully and keep for future reference / ध्यान से पढ़ें और भविष्य के लिए रखें	
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	30

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.**

डोर 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 में 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 रखें और न ही मैल या सफाई करने का कोई भी बची हुई वस्तु न जमाने दें ।

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 रखें 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 नहीं दिखाई देते हैं ।

- 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 रखें, उसे घुमाए या हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख लें ।
- 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 रैस्ट के बिना प्रयोग ना करें जिससे स्पाकिंग 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 करें । 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.

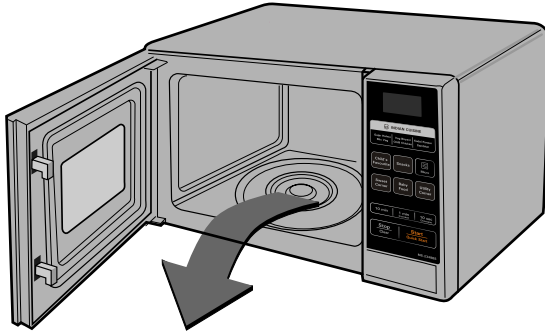
आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे ज्यादा सुरक्षित है आपके सब गृह उपकरण की अपेक्षा । जब दरवाजा खुला है अवन अपने आप सूक्ष्म तरंग बनाना बंद कर देगा । सूक्ष्म तरंग ऊर्जा पूरी तरह से गर्माहट में बदल जाती है जब आहार से जाती है, और नहीं छोड़ती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।

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 लें।



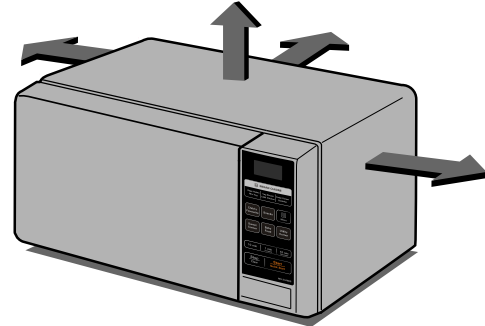
GLASS TRAY / शीशे की प्लेट



ROTATING RING / घूमने वाला गोला

- 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 रखें लेकिन यह ध्यान रखें 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 है।

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.

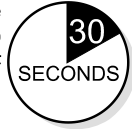
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द कर। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



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 हलथे 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

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 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



Stop
Clear

Start
Quick Start

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. चाईल्ड लॉक निर्धारित हो गया है।

The time will disappear on the display if you have set the clock.
समय प्रदर्शक से गायब हो जायेगा अगर आपने घड़ी पर समय निर्धारित किया है।

Stop
Clear

Start
Quick Start

“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)



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until “L” disappears.

You will hear BEEP when it’s released.

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

Stop
Clear

Start
Quick Start

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%	800W
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	640W
MEDIUM/ मध्यम	60%	480W
DEFROST (**) नम मध्यम निम्न	40%	320W
LOW/निम्न	20%	160W

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 ।

"640" appears on the display.
640 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

Child's
Favourite

Snacks

Micro

10 min

1 min
Increase

10 sec
Decrease

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% (800W)	* Boil Water / बॉईल वॉटर * Brown minced meat / ब्राउन मिनसड मीट * Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मछली, व्हेजिटेबल पकाना * Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (640W)	* 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% (480W)	* 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% (320W)	* 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% (160W)	* Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना * Soften ice cream / आईस्क्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना

Two Stage Cooking

दु स्टेज कुकिंग



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

दु स्टेज कुकिंग के दौरान आप दरवाजा खोल के अन्न की जाँच कर सकते हैं। अन्न का दरवाजा बंद करें और **START** दबाइयें। इसके बाद कुकिंग स्टेज फिरसे चालू हो जायेगी।

In the following example I will show you how to cook some food in two stages.
निचे दिये हुये उदाहरणमें मैं आपको बताता हूँ कि अन्न दो स्टेज में कैसे पकाया जाता है।

Press **STOP**.
STOP दबाइयें.

Stop
Clear

Start
Quick Start

Set the power and the cooking time for stage1.

Press **MICRO** once to select **HIGH** power.

पॉवर और पकाने का समय स्टेज 1 के लिए सेट करें। **MICRO** एक बार दबाइयें।

Press **10 MIN** once. **10 MIN** एक बार दबाइयें।

Press **1 MIN** once. **1 MIN** एक बार दबाइयें।

Child's
Favourite

Snacks



Micro

10 min

1 min
Increase

10 sec
Decrease

Set the power and the cooking time for stage2.

Press **MICRO** four times to select **40%** power.

पॉवर और पकाने का समय स्टेज 2 के लिए सेट करें।

MICRO चार बार दबाकें 40% पावर सेट करें।

Press **10 MIN** three times. **10 MIN** एक बार दबाइयें।

Press **1 MIN** five times. **1 MIN** एक बार दबाइयें।

Child's
Favourite

Snacks



Micro

10 min

1 min
Increase

10 sec
Decrease

Press **START**.
START दबाइयें.

Stop
Clear

Start
Quick Start

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 निर्धारण किया जाता है 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 में पका सकते हैं शुरुआत बटन की दबाने से ।

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लियर दबायें ।

Stop
Clear

Start
Quick Start

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 ।

Stop
Clear

Start
Quick Start

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 ।

Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Indian Cuisine, Child's Favourite, Snacks, Sweet Corner, Baby Food, Utility Corner) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Indian Cuisine, Child's Favourite, Snacks, Sweet Corner, Baby Food, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Gajar Halwa Mix Veg Veg Biryani Chilli Chicken Kadai Paneer Sambhar	Child' Favourite (CF), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC) Baby Food (bF), Utility Corner (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Select the desired Cook Mode recipe	Select the desired Cook Category - CF (1 5), Sn (1 6), SC (1 5), bF (1 4), UC (1 6)
STEP-3	Press Increase or Decrease to set weight for (IC-2 IC-5)	Press Increase or Decrease to set weight for CF (2 4), Sn (1 6), SC (1 4), UC (1,3,4)
STEP-4	Press Start	Press Start

COOK MODE	Gajar Halwa Mix Veg Veg Biryani Chilli Chicken Kadai Paneer Sambhar	Child' Favourite (CF), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC) Baby Food (bF), Utility Corner (UC)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	एच्छिक कुक मोड के व्यंजन चुनें।	एच्छिक कुक श्रेणी के व्यंजन चुनें – CF (1 5), Sn (1 6), SC (1 5), bF (1 4), UC (1 6)
STEP-3	(IC-2 IC-5) के लिए वजन निर्धारित करने के लिए Increase या Decrease दबाएं।	CF (2 4), Sn (1 6), SC (1 4), UC (1,3,4) के लिए वजन निर्धारित करने के लिए Increase या Decrease दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं।	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing Increase/decrease key. 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।

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
IC-1	Gajar ka Halwa	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	500 gm					
				Grated Gajar	250 gm					
				Milk	100 ml					
				Khoya	2 tbsp					
				Sugar	150 gm					
				Milk Powder	2 tbsp					
				Elaichi Powder	As per your taste					
Method : 1. In Microwave glass bowl take all the ingredients, cover it, select menu & press start 2. When beep, stir it and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लें, ढककर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और 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 एच्छिक 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	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 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।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-5	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.			
IC-6	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl	Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	0.2 kg		
				Oil	2 tbsp		
				Onion chopped	1 medium		
				Tomato chopped	1 medium		
				Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin	1 cup		
				Boiled Water	4 cup		
				Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud	As per your taste		
				Method : 1. Soak dal for 2 hours, In Microwave Safe Bowl take dal, haldi, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select menu and press start. 2. When beep, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start. 3. When beep, mash dal very well and add to tadka. Add imli pulp sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
CF-1	Omelette	0.2 kg	Microwave safe flat dish	For		200 gm			
				Eggs		2 nos.			
				Chopped Onion		1/2 cup			
				Chopped Tomato		1/2 cup			
				Chopped Green Chilli		2 nos.			
				Oil		1 tbsp			
				Chopped Hara Dhania		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 प्लैट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ऑमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।		
				CF-2	Momos	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe idli steamer & Microwave safe idli stand	For Cover	
Maida	100 gm	200 gm	300 gm						
Salt As per your taste									
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp						
Water	to knead a dough								
For stuffing									
Grated carrot, cabbage, green peas etc.	½ cup	1 cup	1½ cup						
Chilli sauce,soya sauce, kali mirch,salt, vinegar.	As per your taste								
Method : 1. Mix all the ingredients for cover & make a soft dough. Cover it and keep aside. 2. Mix all the ingredients for stuffing. 3. Rollout small puris from the dough. Keep some stuffing mixture on the center of the puri. Fold the puri and seal it. 4. Keep the ready momos in the greased MWS idli stand. Add ½ cup water in the MWS idli steamer and keep the MWS idli stand in it and cover. Select menu & weight. 5. Press start.			विधि : 1. कवर के लिए सभी सामग्री मिलाकर मुलायम गोला बना लें। उसे ढककर अलग रख दें। 2. भरने के लिए सभी सामग्रियों को मिला लें। 3. आटे की छोटी-छोटी पुरियां बनाएं, पूरी के बीच में भरने वाला मिश्रण रखें तथा पूरी को मोड़कर बन्द कर दें। 4. इस प्रकार तैयार मोमांस को तेल लगे माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड में रखें। माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालकर उसमें इडली स्टैंड रखें और ढक दें। मीनू और वजन चुनें। 5. स्टार्ट दबाएं।						

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-3	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	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।			
CF-4	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Sweet Corn	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	50 ml	75 ml	100 ml
				Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.	As per your taste		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take sweet corn with water, press start. 2. Strain sweet corns and add some chat masala, salt, kali mirch, lemon juice and butter to it serve hot.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ स्वीट कॉर्न लें, स्टार्ट दबाएं। 2. स्वीट कॉर्न निचोड़ें और उसमें कुछ घाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म-गर्म परोसें।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF-5	Bread Pudding	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	For	200 gms
				Bread slices	3 Nos.
				Milk (for dipping the bread)	1 cup
				Egg	2 Nos.
				Vanilla Essence	¾ tsp
				Sugar	4 tbsp
				Dry fruits	As per your taste
				Method : 1. Make small pieces of Bread slices. Beat the egg very well . Mix all the ingredient very well. 2. Pour this mixture into microwave bowl. Select menu and weight. Press start.	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn-1	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 सप्राउट, 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-2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Poha	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1 cup
				Green Chilli	2 nos.	3 nos.	4 nos.
				Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)		
				Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing		
Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves, select menu & press start. 2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing, press start. 3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.							
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हिंग डालें और स्टार्ट दबाएं। 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।							

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																															
Sn-3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<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> Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji, select Menu then press Start. 2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start. 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 bhujija.	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	200 ml	400 ml	600 ml	Salt & Sugar		To taste		Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.	Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.	Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste			विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं। 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।		
Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																
Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																
Water	200 ml	400 ml	600 ml																																
Salt & Sugar		To taste																																	
Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.																																
Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.																																
Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste																																		
Sn-4	Idli	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe Idli Steamer & Microwave safe idli stand	<table><tr><td>Rice</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Urad Dal</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Soya Beans</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">As required</td></tr><tr><td>Salt</td><td>1</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots</td><td colspan="3">As required</td></tr></table> Method : 1. Wash & soak rice, Urad dal & Soya beans for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. 3. Grease MWS Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the MWS idli steamer and keep the MWS idli stand in it & cover. Adjust weight and press start to cook. Note : Chop mix vegetables as per your taste (for example green peas, Sweet Corns, Carrots, Cauliflower etc.)	Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Urad Dal	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Soya Beans	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	As required			Salt	1	2	2	Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots	As required			विधि : 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। 3. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। माइक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें और माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड को इसके अन्दर रखकर ढक दें। वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। नोट : स्वादानुसार मिश्रित सब्जियों को काटें (उदाहरण के लिए हरी मटर, स्वीट कॉर्न, गाजर, गोभी इत्यादि)						
Rice	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																
Urad Dal	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																
Soya Beans	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																
Water	As required																																		
Salt	1	2	2																																
Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots	As required																																		

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn-5	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Dalia	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Sugar or Gud	75 gms	150 gms	200 gms				
				Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp				
				Water + Milk	200 ml	400 ml	600 ml				
				Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp				
Method : 1. In Microwave Safe Bowl take dalia mix with ghee select menu & press start. 2. When beep add water, gud/sugar, elaichi powder/nutmeg powder, kismis kaju and cover it select menu & press start stand for 5 mints. Note : If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder and use elaichi powder when adding sugar for sweetness.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया लें और घी डालकर मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी, गुड़/शक्कर, इलायची पाउडर/नटमैग पाउडर, किशमिश एवं काजू डालें और ढक्कर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 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।							
Sn-6	Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	For	100 gm	200 gm	300 gm				
				Rice (soaked)	50 gm	100 gm	150 gm				
				Moong dal (soaked)	25 gm	50 gm	75 gm				
				Water (Hot)	300ml	500ml	700ml				
				Jaggery(grated)	100 gm	200 gm	300 gm				
				Ghee	25 gm	50 gm	75 gm				
				Elaichi powder	1 tsp	2 tsp	2 tsp				
				Dry fruits							
								As per your taste			
				Method : 1. In MWS bowl put ghee , soaked Rice & Moongdal, select menu & press start. 2. When Beep add hot water, cover it and press start. 3. When beep, remove cover add all the ingredients and mix well press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, भोगे हुए चावल और मूँग दाल लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर गर्म पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ढक्कन हटाकर सभी सामग्रियाँ डाल दें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।			

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																				
SC-1	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																				
			<table> <tr> <td>Grated Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Milkmaid</td><td>50 gms</td><td>100 gms</td><td>200 gms</td></tr> <tr> <td>Milk Powder</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr> <tr> <td>Cornflour</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> </table> Method : 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, 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।	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
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-2	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																				
			<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> 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. माइक्रावेव 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।	Semiya (roasted)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Hot Milk	100 ml	200 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
Semiya (roasted)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																				
Hot Milk	100 ml	200 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																				
SC-3	Besan Laddu	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl																				
			<table> <tr> <td>Besan</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Ghee</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr> <tr> <td>Powder Sugar</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> </table> 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 laddoo. 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। दूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और लड्डू बनाएं।	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				
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																				

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-4	Payasum	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milk + Water	100 ml	200 ml	300 ml
				Sugar	75 gm	150 gm	200 gm
				Elaichi Powder, Kesar, Dry fruits	As per your taste		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take ghee, soaked rice, milk, water and cover it. Select menu and press start. 2. When beep add more milk, sugar, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well and press start. Stand for 5 mins. sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.			
				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी, मीगे हुए चावल, दूध, पानी लें और ढक दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर और दूध, चीनी, सूखे मेवे, केसर तथा इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गर्म या ठंडा परोसें।			
SC-5	Phirmi	0.2 kg	Microwave safe bowl	Rice (soaked in milk for 1 hour)	0.2 kg		
				Hot Milk	200 ml		
				Sugar	150 gms		
				Kesar	½ tsp		
				Elaichi Powder	½ tsp		
				Elaichi Powder	3 tbsps		
				Method : 1. Blend soaked rice with milk. Pour this to Microwave Safe Bowl add hot milk. Select menu & press start. 2. When beep add sugar, kesar & Elaichi Powder mix well. press start. 3. When beep, take it out, stir it and press start. Stand for 5 mins. When cool, decorate with pista pieces and serve.			
				विधि : 1. भीगे हुए चावलों को दूध के साथ मिला लें। फिर इसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में डाल, गर्म दूध मिलाएं। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर चीनी, केसर, इलायची पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएं, स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर फिर इसे बाहर निकालें, हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। जब ठंडा हो जाए, पिस्ते के टुकड़ों से सजाएं और परोसें।			

Baby Food

बेबी फूड

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bb-1	Khichdi	0.1 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	100 gm
				Soaked rice	50 gm
				Moong daal	25 gm
				Salt, Jeera powder (optional)	As per your taste
				Ghee	1 tsp
				Water	3 cups
				Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS bowl put ghee, rice and daal. Keep it in microwave. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and add water, salt, jeera powder and cover. Put this in microwave and press start. When it gives a beep, remove and add some water if required. Mix well and put this in microwave and press start.	
विधि : 1. चावलों को एक घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, चावल, और दाल लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और पानी, नमक, जीरा पाउडर डालकर ढक दें। फिर ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और यदि आवश्यक हो तो थोड़ा पानी डालें और अच्छी तरह मिलाकर ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।					
bb-2	Fruit dessert	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	Apple, Banana	150 gm
				Orange juice	2 tbsp
				Sugar (optional)	2 tbsp
				Method : 1. Put peeled apple pieces, banana pieces, orange juice and sugar in a MWS bowl. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and mash. Cover and put in microwave. Press start.	
विधि : 1. छिले हुए सेब के टुकड़े, केले के टुकड़े, सन्तरे का रस और चीनी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालकर कुचलें। ढककर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं।					
bb-3	Raagi Kheer	0.1 kg	Microwave safe glass bowl	Raagi powder	2 tbsp
				Milk	1 cup
				Sugar	As per your taste
				Ghee	1 tsp
				Water	1/2 cup
				Method : 1. Put Raagi powder and water in MWS bowl and keep in microwave. Select menu and press start. When gives a beep, remove and add sugar, milk and ghee. Mix well. Put this in microwave and press start. When it gives a beep, remove.	
				विधि : 1. रागी पाउडर और पानी माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालें और चीनी, दूध और घी डालें। फिर इसको ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
bb-4	Home made cereal	0.1 kg	Microwave Safe Glass Bowl	For	100 gm
				Rice	1 tbsp
				Moong daal	1 tbsp
				Salt, Jeera powder, Almonds (optional)	As per your taste
				Ghee	1 tsp
				Ground nuts	1 tbsp
				Poha	1 tbsp
				Daliya	1 tbsp
				Method : 1. Soak rice for 1 hour. In a MWS bowl put all the ingredients except water. Keep it in microwave. Select menu and press start. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer to a powder. You can store this mixture in a fridge. Take 2 tbsp of this powder, add water, salt, jeera powder and mix. Put this in microwave and press start. When it gives a beep, remove.	

Utility Corner

सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	0.5 kg	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	0.3 kg	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	0.1 ~ 0.3 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	0.1 ~ 0.3 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	Dehumidification	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।
UC-6	Yogurt	0.3 kg	Microwave safe bowl	Milk, Curd, Sugar, Colour and Essence etc. <u>Method :</u> 1. Put lukewarm milk in MWS bowl. Add curd, sugar, colour and essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. On beep, stir well. <u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव बाउल में गुनगुना दूध लें। दही, चीनी, रंग और इत्र डालें और अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं।

In the following example I will show you how to change the preset INDIAN CUISINE programmes for longer or shorter cooking time.

निचे दिये उदाहरण में ऑटो कुक प्रणाली में कुकींग टाईम कम या ज्यादा कैसे करेंगे ये देखिए।



Your food is cooking to how you like it by using the MANUAL COOK and INDIAN CUISINE programme, there is no need to use the INCREASE / DECREASE buttons.

आपका अन्न MANUAL COOK या INDIAN CUISINE प्रोग्राम से पका सकते हैं। उसके लिए आपका INCREASE / DECREASE बटन इस्तेमाल करने की जरूरत नहीं है।

When cooking without AUTO FUNCTION you can extend the cooking time at any point using the INCREASE / DECREASE key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप AUTO FUNCTION आपके सिवा अन्न पकाते समय आप कुकींग टाईम किसी भी समय पर कम या ज्यादा INCREASE / DECREASE बटन इस्तेमाल करके कर सकते हैं। इसलिए आपको कुकींग रोकने की जरूरत नहीं है।

Press STOP.

स्टॉप दबायें।

Stop

Clear

Start

Quick Start

Set the required INDIAN CUISINE programme.

जो चाहिए वो ऑटो कुक प्रोग्राम सेट कीजिए।

Select weight of food.

अन्न का वजन चुनिए।

Press START.

स्टार्ट दबाईए।

Stop

Clear

Start

Quick Start

Press INCREASE once. / INCREASE एक बार दबाए।

The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key.

कुकींग टाईम हर प्रेस से 10 सेकंड से बढ़ेंगे।

Press DECREASE once. / DECREASE एक बार दबाए।

The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key.

कुकींग टाईम 10 सेकंड से हर एक प्रेस से कम हो जायेगा।

10 min

1 min
Increase

10 sec
Decrease

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

महत्वपूर्ण सुरक्षा सुचनाये ध्यान से पढ़े और आपके माहिती में रखे ।

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 करे की पकाने का समय आपने सही सेट किया 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 हेतु 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.

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 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, 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 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 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

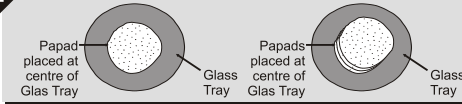
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MS-2348BS / MS-2349EB
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC / 50Hz
Output/आउटपुट	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/मायक्रोवेव फ्रिक्वेन्सी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	483 mm(W) X 285 mm(H) X 326 mm(D)
Power Consumption/पावर कन्समेशन	1200 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



- 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.

- 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 छुएं।

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 सेकेंड 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 अंतर हो सकता है -
 - पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
 - इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

