

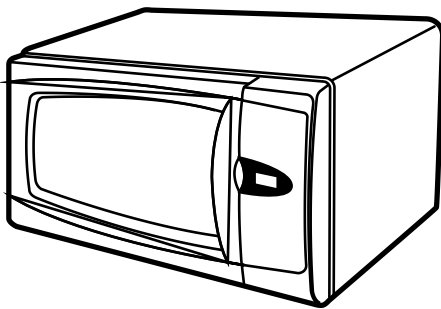
India's **No.1**  
MICROWAVE OVEN



## Owner's Manual

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

**MC-7688DP**



	<b>LG   CUSTOMER SERVICE</b>
	<b>1800-180-9999*</b>
<small>*MTNL / BSNL (Toll Free)</small>	<b>39-01-0909**</b>
<small>**Prefix STD Code</small>	



## Contents / विषय सूची

Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ	3
Unpacking & Installing/How the Microwave works / अवन को खोलना व लगाना/अवर की कार्य प्रणाली	4
Control Panel/Child Lock / कन्ट्रोल पैनल/चाइल्ड लॉक	5
Micro Power Cooking & Power Level / माइक्रो पावर द्वारा भोजना पकाना / पावर स्तर	6
Food characteristics & Microwave Cooking / भोजन की विशिष्टताएँ व माइक्रोवेव द्वारा भोजन पकाना	7
Grill Cooking / Kid's Menu / ग्रिल कुकिंग / किड्स मीनू	8
Convection Cooking / कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना	9
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना	10
Quick Start / Various Cook Functions / क्विक स्टार्ट/ विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ	11
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	12
Auto Roast & Bake / ऑटो रोस्ट एवं बेक	15
Auto Defrost/ ऑटो डिफ्रॉस्ट	18
Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	19
Clean your Oven/Cookware used in Microwave / अवन को साफ करना/माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन	20
Plug Wiring Information/Technical Specifications / प्लग-तार के बारे में सूचना/तकनीकी विशिष्टताएँ	21
List of Authorised Service Centres / अधिकृत सर्विस केन्द्रों की सूची	
List of Customer Information Centres / अउपभोक्ता सूचना केन्द्रों की सूची	

## Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ

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. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.  
अवन के दरवाजे, नियन्त्रण पैनल, सुरक्षा ताले या किसी भी दूसरे भाग से छेड़खानी न करें, मरम्मत न करें या तालमेल(adjustment) बैटाने का प्रयत्न न करें। मरम्मत व सर्विस किसी कुशल तकनीशियन से ही करायें।
2. Do not operate the oven when empty (except Pre-heat Mode). 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.  
अवन को कभी खाली न चलायें (Pre-heat Mode के अलावा)। जब अवन का प्रयोग न कर रहे हों, तो एक काँच के गिलास में पानी भर कर, अवन के अन्दर रख दें। अन्जाने में अवन चालू हो जाने पर पानी माइक्रो तरंगों की ऊर्जा को सोख (absorb) लेगा।
3. 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.  
अवन के दरवाजे में झाड़न, नैपकिन, तौलिया आदि की रुकावट होने पर अवन कभी न चलाये।।
4. Do not use recycled paper products.  
अवन में कागज या अखबारों के उत्पादनों का कभी प्रयोग न करें।
5. Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking.  
भोजन पकाने के तुरन्त बाद ही काँच की ट्रे को पानी के नीचे न रखें।
6. 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.  
अवन रखते समय इस बात का विशेष ध्यान रखें कि अवन का बाहरी किनारा, टेबल सतह के किनारों से कम से कम 8 cm अन्दर हों।
7. Do not cook eggs in their shell.  
अण्डों को छिलके समेत न पकायें।
8. Do not attempt deepfat frying in your oven.  
अवन में तलने का प्रयत्न न करें।
9. Remove the plastic wrapping from food before defrosting.  
डिफ्रॉस्टिंग से पहले भोजन पर लगाया गया प्लास्टिक का आवरण (cling film) हटा दें।
10. If smoke is observed, switch off or disconnected the oven from the power supply and keep the oven door closed.  
अवन में से धुँआ निकलने पर उसका सम्बन्ध बिजली से काट दें और दरवाजा बन्द रखें।
11. 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 अपनी निगरानी के बिना, अवन तभी प्रयोग करने दें, जब उन्हें सारे निर्देश पूरी तरह से समझा दिये गये हों। बच्चा अवन का उपयोग पूरी सावधानी से करेगा और खतरों से बचा रहेगा।
12. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers.  
तरल खाद्य पदार्थ कभी भी बन्द डिब्बों में गर्म न करें।
13. Always use gloves when removing dish from oven.  
डिश को अवन से बाहर निकालते समय दस्तानों का इस्तेमाल करें।
14. Do not cover the ventilation slots.  
वेन्टीलेशन स्लोट्स को न ढकें।
15. Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. (refer Cookware Selection Table at page 15)  
माइक्रोवेव अवन में कभी भी ऐसे बर्तनों का प्रयोग न करें जो धातु के बने हों या उनमें धातु किसी भी रूप में इस्तेमाल की गई हो। (कृपया पेज 15 पर कुकवेअर सलैक्शन टेबल देखें)

## 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.**

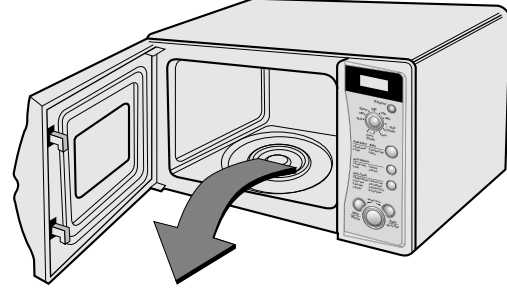
सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिये ढक कर अवश्य छोड़ दें। भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच अवश्य कर लें। बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें।

## Unpacking & Installing / अवन को खोलना व लगाना

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.  
अवन को डिब्बे में से निकाल कर एक समतल (flat) सतह पर रखें।

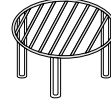
- 2** Place the oven on the levelled location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30 cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

अवन को इच्छित ऊँचाई पर रखें जो लगभग 85 से.मी. से अधिक ऊँचाई हो, परन्तु 30 से.मी. ऊपर और 10 से.मी. जगह पीछे अवश्य छोड़ी गई हो ताकि हवा का घुमाव सही रूप से हो सके। अवन की बाहरी भाग, सतह के किनारों से कम से कम 8 से.मी. अन्दर की ओर हो ताकि अवन के उलटने का भय न हो। हवा की निकासी का मार्ग, अवन की ऊपरी-बाहरी सतह पर बनाया गया है। इस मार्ग के अवरुद्ध होने पर अवन को क्षति पहुँच सकती है।



- 3** Plug your oven into a standard household socket. Switch on all the icons glow. Press Stop button, ० glows. If your oven does not work properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

अवन का प्लग किसी सामान्य घरेलू सॉकेट में लगायें। स्विच दबायें, सारे चिन्ह उज्ज्वलित हो जाएंगे। Stop बटन दबायें, ० चिन्ह आएगा। यदि आपका अवन सही रूप से काम न कर रहा हो, तो उसका प्लग निकाल कर दोबारा सॉकेट में डालें।



HIGH RACK / 'हाई' रैक



LOW RACK / 'लो' रैक



GLASS TRAY / काँच की ट्रे



ROTATING RING  
रोटेटिंग रिंग

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

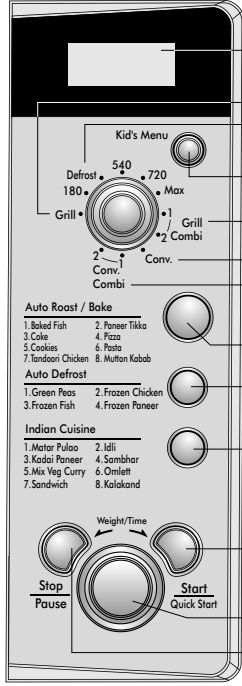
अवन-द्वार खोलने के लिये "डोर हैंडल" का प्रयोग करें। घूमने वाली रिंग को अवन में रखें और उसके ऊपर ग्लास/काँच की गोल ट्रे रखें।

## How the Microwave Oven works / माइक्रोवेव अवन की कार्य प्रणाली

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 प्रकाश तरंगों के समान गति होती हैं। सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालित होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं। परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रोन (magnetron) इस प्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके। मैग्नेट्रोन को दी गई विद्युत तरंगों की ऊर्जा में परिवर्तित हो जाती है।

## Control Panel / कन्ट्रोल पैनल



**Display Panel / डिस्प्ले पैनल**

Makes food Brown & Crisp / खाने को भूरा और कुरकुरा बनाता है।

To cook food with 5 levels of Microwave Power. माइक्रोवेव पॉवर के 5 स्तरों पर खाना बनाने के लिए।

For making Kid's Menu/ बच्चों के मीनू बनाने के लिए।

Cooks with Micro & Grill function simultaneously. / माइक्रोवेव एवं ग्रिल क्रियाओं द्वारा साथ-साथ खाना पकाता है।

For Optimum browning of food / खाने को अधिकतम भूरा करने के लिए।

Cooks with Micro & Convection function simultaneously. / माइक्रोवेव एवं कन्वेक्शन क्रियाओं द्वारा साथ-साथ खाना पकाता है।

Grilling for efficient Browning/Roasting विशेष ब्राउनिंग/रोस्टिंग के लिए ग्रिल करता है।

To select and defrost 4 frozen food category. फ्रिज किये गये व्यंजनों की 4 श्रेणियों को चुनने और डिफ्रॉस्ट करने के लिए।

To select and cook preset recipes at different weights. खाने के विभिन्न वजनों पर आधारित पूर्व निश्चित व्यंजनों को चुनने और पकाने के लिए।

'Start' begin Cook operations 'स्टार्ट' खाना बनाने की प्रक्रिया शुरू करता है।

Increase/decrease Time/Temp. during Cook Process. खाना बनाने के दौरान समय/तापमान कम या ज्यादा करता है।

To Stand By / Stop Cook functionality 'स्टैंड बाई' खाना बनाने की प्रक्रिया को रोकता है।

**Kid's Menu**

Defrost 540 720 Max

180 1 Grill 1 Grill 2 Grill Combi

2 Conv. 2 Conv. Combi

**Auto Roast / Bake**

1. Baked Fish 2. Paneer Tikka  
3. Cole 4. Pizza  
5. Cookies 6. Pasta  
7. Sandesh Chicken 8. Mutton Kabob

**Auto Defrost**

1. Green Peas 2. Frozen Chicken  
3. Frozen Fish 4. Frozen Paneer

**Indian Cuisine**

1. Matar Pulao 2. Idli  
3. Kadai Paneer 4. Sambar  
5. Mix Veg Curry 6. Onlett  
7. Sandwich 8. Kalakand

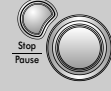
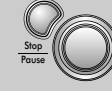

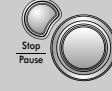
Weight/Time

Stop Pause Start Quick Start

## Child Lock / चाइल्ड लॉक

Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door!





आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी द्वार अवश्य खोल पायेगा।

<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबाये।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Press and hold STOP/ CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds. STOP/CLEAR बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और 'बीप' न सुनाई दे।</p> <p>The CHILD LOCK is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।</p> <p>The time will disappear on the display if you have set the clock. यदि घड़ी की 'सेटिंग' की हुई है तो 'पैनल' पर समय अदृश्य हो जायेगा।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>"L" appears on the display to let you know that CHILD LOCK is set. पैनल पर "L" आएगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released. चाइल्ड लॉक को खोलने के लिये STOP/CLEAR तब तक दबा कर रखें जब तक "L" अदृश्य न हो जाये और बीप सुनाई न दें। आपका सुरक्षा ताला अब खुल गया है।</p>
---	---	--	---

## Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग प्रणाली

Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the MICRO key will select a different power level.

आपके अवन में 5 पावर स्तर हैं। उच्चतम पावर स्तर का चुनाव स्वतः ही हो जाता है, परन्तु बार-बार 'माइक्रो' बटन दबा कर विभिन्न पावर स्तरों का चुनाव किया जा सकता है।

<b>1</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>4</b>	
	Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।		Turn knob to select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) Refer Power Level Table given below. माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनने के लिए नॉब को घुमाएं। नीचे दी गई Power Level Table देखें।		Rotate dial to set Cooking Time (:10 Sec to 99:00 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:00 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।		Press Start Start दबाएं।

## Power Level / पावर स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking

आपका माइक्रोवेव अवन 5 पावर स्तरों से लैस है ताकि भोजन आपके अनुकूल व इच्छानुसार पक सके।

नीचे दी गई सारणी में खाद्य पदार्थों के नाम व भोजन पकाने के उपयुक्त पावर स्तर दिये जा रहे हैं।

POWER पावर	Press MICRO button माइक्रो बटन दबायें	USE प्रयोग	% Wattage % वाटेज
HIGH MAX उच्चतम	① times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Boil Water / पानी उबालना</li> <li>★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना</li> <li>★ Cook tender cuts of meat / माँस के नरम टुकड़े पकाना</li> </ul>	P-HI/900W/HI/100%
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	② times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना</li> <li>★ Roast meat and poultry / माँस व मुर्गा भूनना</li> <li>★ Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना</li> <li>★ Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों</li> </ul>	P-80/720W/MED-HI/80%
MEDIUM मध्यम	③ times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना</li> <li>★ Prepare eggs / अण्डे पकाना</li> <li>★ Cook custard / कस्टर्ड पकाना</li> <li>★ Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना</li> </ul>	P-60/540W/MED/60%
DEFROST/ MEDIUM LOW डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	④ times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना</li> <li>★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलाना</li> <li>★ Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना</li> </ul>	P-40/360W/MED-LOW/40%
LOW न्यूनतम	⑤ times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Soften butter &amp; cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना</li> <li>★ Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना</li> <li>★ Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना</li> </ul>	P-20/180W/LOW/20%

## Food characteristics & Microwave cooking / खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

**Factors which affect Microwave in the following stages of cooking**  
पाक विधि के निम्नलिखित स्तरों पर माइक्रो तरंगों को प्रभावित करने वाले कारक

### I. BEFORE COOKING

- Density of food / खाद्य पदार्थों का घनत्व**  
Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.  
हल्के व रंधों (pores) वाले भोजन को, जैसे केक, ब्रेड आदि, पकाने में कम समय लगता है, परन्तु अधिक घनत्व वाले भारी खाद्य पदार्थों जैसे 'रोस्ट' और 'कैसरोल' आदि में अधिक समय लगता है।
- Height of food / खाद्य पदार्थों की ऊँचाई**  
The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.  
खाद्य पदार्थों के बड़े टुकड़ों के ऊपरी किनारे, विशेषकर मांस के, नीचे के भाग से, कम समय में पक जाते हैं।
- Bone and fat content of food / खाद्य पदार्थों में वसा (fat) व हड्डी की मात्रा**  
Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat.  
हड्डियाँ उष्मा संचालित करती हैं और वसा (fat) पकाने में, मांस से कम समय लेता है।
- Quantity of food / खाद्य पदार्थ की मात्रा**  
The more food you place in the oven, the longer the cooking time.  
अवन में रखी गई भोजन की मात्रा जितनी बढ़ेगी उतनी भोजन पकाने के समय में वृद्धि होगी।
- Shape of food / खाद्य पदार्थ का आकार-प्रकार**  
Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction.  
माइक्रो तरंगों भोजन को केवल 2 cm अन्दर तक ही भेद सकती हैं। इससे मोटा या चौड़ा खाद्य पदार्थ, बाहरी सतह के निकट वाले खण्डों से संचालित उष्मा द्वारा ही पकता है। खाद्य के केवल बाहरी किनारे ही माइक्रो तरंगों की ऊर्जा से पकते हैं, बाकी का भाग उष्मा के संचालन द्वारा ही पकता है।

### II. DURING COOKING

- Covering / आवरण**  
A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly.  
ढक्कन, भाप व उष्मा को अन्दर ही रोक कर रखता है। इससे भोजन जल्दी पकता है।
- Browning / भूरा या कुरकुरा करना**  
Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat.  
मांस या मुर्गे के टुकड़े, जिन्हें 15 मि० से अधिक समय के लिये पकाया गया हो, अपनी ही चर्बी में भूरे हो जायेंगे।
- Arranging and spacing / भोजन को तरतीब से रखना व खाली स्थान छोड़ना**  
It will heat more evenly if placed in the oven on equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.  
समरूप से गर्म करने के लिये, अवन में समान दूरी पर गोलाई में रखें। भोजन को कभी भी ढेरी के रूप में न रखें।
- Stirring / हिलाना**  
Stir in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.  
ऊष्मा को फैलाने और पुनर्वितरित करने के लिए खाने को हिलाएं। हमेशा बाहर से अंदर की तरह छोलना चाहिए क्योंकि बाहर का पदार्थ पहले गर्म होता है।
- Turning over / पलटना**  
Large, tall foods such as roots and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly.  
खाने के बड़े और लम्बे टुकड़ों जैसे जड़े एवं सम्पूर्ण चिकन; को पलट कर भूने से समानता लाई जा सकती है।
- Shielding / ढकना**  
Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking.  
एल्युमीनियम फॉइल का इस्तेमाल पदार्थ के जलने को बचाती है।

### III. AFTER COOKING

- Standing time / स्टेण्डिंग टाइम**  
Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.  
व्यंजन पकाने के बाद 3 से 10 मिनट ढककर रखना पकाने की प्रक्रिया समाप्त करने में मदद करता है। इस अवधि को स्टेण्डिंग टाइम कहते हैं। यह व्यंजन के रूप को बरकरार रखने में मददगार होता है।

## Grill Cooking / ग्रिल द्वारा भोजन पकाना

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

इस मशीन में 'शीथ ग्रिल' का प्रयोग किया गया है जिसे पहले से गर्म करने की कोई आवश्यकता नहीं होती।

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





यह ग्रिल आपके खाद्य पदार्थों को शीघ्र भूरा व कुरकुरा कर देगी।

The grill rack can be used in two positions - high or low, depending on food type and size.

ग्रिल रैक आप दो स्थितियों में प्रयोग कर सकते हैं - लो या हाई। इसका चयन खाद्य पदार्थों के आकार-प्रकार पर निर्भर करेगा।

**The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.**



ग्रिल कुकिंग करते समय ग्रिल रैक (हाई) अवश्य प्रयोग करें।

<b>1</b>  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	<b>2</b>  Turn knob to select Grill mode. ग्रिल मोड चुनने के लिए नॉब को घुमाएं।	<b>3</b>  Rotate dial to set Cooking Time (:10 Sec to 99:00 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:00 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।	<b>4</b>  Press Start Start दबाएं।
---	---	---	--

## Kid's Menu / किड्स मीनू

In a Microwave safe bowl take noodles, water and noodles masala as per taste and put in the oven, press Start. When beep sounds, mix well and again press Start. Serve hot.

एक माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी और स्वादानुसार नूडल्स मसाला लें और ओवन के अन्दर रख दें तथा स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और दुबारा स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।

<b>1</b>  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	<b>2</b>  Press Kid's Menu to select Noodles programme. The oven work automatically. नूडल्स प्रोग्राम चुनने के लिए किड्स मीनू दबाएं। अवन स्वतः ही कार्य करता है।
---	--

## Convection Cooking / कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना

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).

कन्वेक्शन अवन में तापमान सीमा 40 °C और 100 °C ~ 250 °C है (180 °C स्वतः सैट है जब कन्वेक्शन सैट करते हैं)।

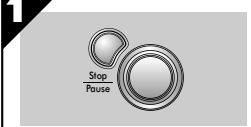
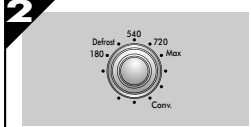
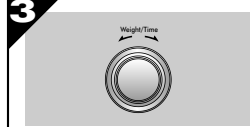

The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C otherwise E-05 error code will appear.

अवन में दही जमाने की सुविधा है। आप अवन के ठंडा होने तक प्रतीक्षा करें क्योंकि 40 °C से ऊपर तापमान होने पर दही नहीं जमा सकते।

Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature. Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven; then tell your oven to start cooking.

आपका अवन निश्चित तापमान पर पहुँचने में कुछ मिनट लेगा। जब यह निश्चित तापमान पर पहुँचेगा तो बीप बजेगी और आपको पता लगेगा कि अवन में सही तापमान है। अब आप अवन में भोजन रखिए और पकाना शुरू कीजिए।

### 1. To preheat./ पहले गर्म करने के लिए

			
<p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p>Rotate knob to select Conv. Conv. को चुनने के लिए नॉब को घुमाएं।</p>	<p>Rotate Dial key to set Temperature (40°C to 250°C) तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए डायल को घुमाएं।</p>	<p>Press Start (two times) to Preheat Start (दो बार) दबाएं।</p>

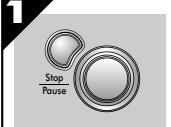





If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C. The cooking temperature can be changed by turning the Dial key.

यदि आप कोई तापमान नहीं चुनते तो अवन स्वतः ही 180 °C चुनेगा। पकाने का तापमान Dial घुमाकर बदला जा सकता है।

**The convection rack (low rack) must be used during convection cooking.**

कन्वेक्शन रैक का प्रयोग कन्वेक्शन कुकिंग के समय अवश्य करें।

### 2. To cook/ खाना पकाने के लिए

					
<p>Press Stop/Clear Stop/Clear दबाएं।</p>	<p>Rotate knob to select Conv. Conv. को चुनने के लिए नॉब को घुमाएं।</p>	<p>Rotate Dial key to set Temperature (40°C to 250°C). तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए डायल को घुमाएं।</p>	<p>Press Start Start दबाएं।</p>	<p>Rotate Dial to set cooking time (:10 Sec to 99:00 Min). खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:00 Min) सैट करने के लिए डायल को घुमाएं।</p>	<p>Press Start Start दबाएं।</p>

## Combination Cooking / कॉम्बिनेशन द्वारा भोजन पकाना

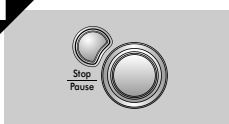

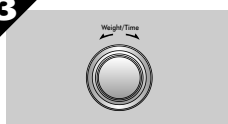
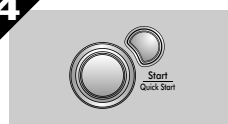
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

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 पकाने में लगने वाले समय की बचत।

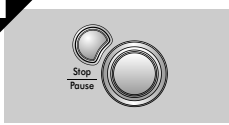

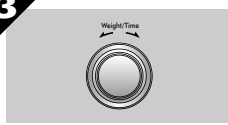
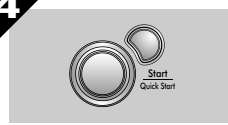

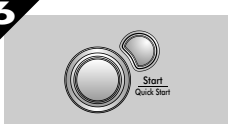
You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

### 1. GRILL COMBINATION / ग्रिल कॉम्बिनेशन

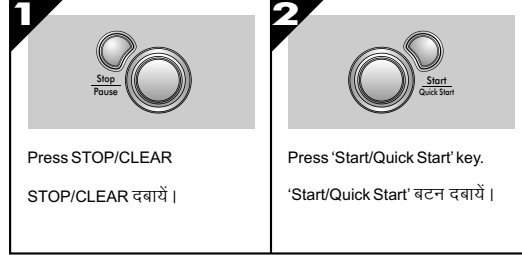
<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Rotate knob to Grill Combi. Grill Combi करने के लिए नॉब को घुमाएं।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Rotate Dial to set cooking time (:10 Sec to 99:00 Min). खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:00 Min) सैट करने के लिए डायल को घुमाएं।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>
--	---	--	---

### 2. CONVECTION COMBINATION / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन

<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Rotate knob to Conv. Combi. Conv. Combi करने के लिए नॉब को घुमाएं।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Rotate Dial to select Temperature. Temperature सैट करने के लिए डायल को घुमाएं।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>
<p><b>5</b></p>  <p>Turn Dial to select time (:10 Sec to 99:00 Min) समय चुनने के लिए डायल को घुमाएं। (:10 Sec to 99:00 Min)</p>	<p><b>6</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>		

## Quick Start / क्विक स्टार्ट

The **Quick Start** allows you to set 30 seconds interval of HIGH Power Cooking with a touch of 'Quick Start' key.  
क्विक स्टार्ट बटन दबा कर 30 सैकेण्ड के अन्तराल में हाई पावर पर भोजन पका सकते हैं।



**Note :** During Quick Start Cooking, you can extend the cooking time upto 99:59 minutes by repeatedly pressing the Quick Start key.  
केवल Quick Start button को बार-बार दबाकर क्विक स्टार्ट के दौरान पकाने का समय 99:59 मिनट तक बढ़ाया जा सकता है।

## Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (**Auto-Cook, Auto-Defrost & Auto Roast**) in your Microwave.  
कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (**Auto-Cook, Auto-Defrost & Auto Roast**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	INDIAN CUISINE	AUTO-DEFROST	AUTO ROAST & BAKE
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Indian Cuisine	Press Auto-Defrost to select (dEF1-dEF4)	Press Auto Roast
STEP-3	Turn Dial to select Indian Cuisine Category from (Ac1-Ac8)	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to select Auto Roast Category from (Ar1-Ar4)
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start
STEP-5	Turn Dial to set Weight		Turn Dial to set Weight
STEP-6	Press Start		Press Start

COOK MODE	INDIAN CUISINE	AUTO-DEFROST	AUTO ROAST & BAKE
पहला चरण	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
दूसरा चरण	Indian Cuisine दबाएं	(dEF1-dEF4) में से ऑटो डिफ्रोस्ट चुनने के लिए डायल घुमाएं।	Auto Roast दबाएं
तीसरा चरण	(Ac1-Ac8) में से इंडियन क्यूजिन चुनने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	(Ar1-Ar4) में से ऑटो रॉस्ट चुनने के लिए डायल घुमाएं।
चौथा चरण	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं
पाँचवाँ चरण	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।		वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।
छठवाँ चरण	Start दबाएं		Start दबाएं

**Note / टिप्पणी :**

While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing **MORE/LESS** key. There is no need to stop the cooking process.

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

## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
AC-1	Matar Pulao	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Rice</td> <td>100 gms</td> <td>200 gms</td> <td>300 gms</td> </tr> <tr> <td>Onion (Sliced)</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Peas</td> <td>1/2 cup</td> <td>3/4 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Salt, Garam Masala, Zeera</td> <td>as per your taste</td> <td>as per your taste</td> <td>as per your taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>2 cup</td> <td>3 cup</td> <td>4 cup</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> In a MW safe bowl add all the ingredients and press Start by selecting the desired weight. Cover the bowl and stir it whenever it beeps.</p> <p><b>विधि :</b> सभी चीजों को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें और एच्छिक वजन को चुनकर स्टार्ट दबाएं। बाउल को ढक दें तथा 'बीप' सुनाई देने पर उसको चलाएं।</p>	Rice	100 gms	200 gms	300 gms	Onion (Sliced)	1	2	3	Peas	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	Salt, Garam Masala, Zeera	as per your taste	as per your taste	as per your taste	Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	Water	2 cup	3 cup	4 cup																
				Rice	100 gms	200 gms	300 gms																																					
Onion (Sliced)	1	2	3																																									
Peas	1/2 cup	3/4 cup	1 cup																																									
Salt, Garam Masala, Zeera	as per your taste	as per your taste	as per your taste																																									
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp																																									
Water	2 cup	3 cup	4 cup																																									
AC-2	Idli	0.1 ~ 0.3 kg	Idli rack	<table border="1"> <tr> <td>Instant Rawa Mix</td> <td>100 gms</td> <td>200 gms</td> <td>300 gms</td> </tr> <tr> <td>Curd</td> <td>50 gms</td> <td>100 gms</td> <td>150 gms</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> Mix all the ingredients into a thick batter and pour into the plates of MW safe idli maker and press Start by selecting the desired weight.</p> <p><b>विधि :</b> सभी चीजों को एक बड़े बर्तन में फैंटकर मिश्रण तैयार करें और माइक्रोवेव सेफ इडली मेकर की प्लेटों में डाल दें तथा एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</p>	Instant Rawa Mix	100 gms	200 gms	300 gms	Curd	50 gms	100 gms	150 gms																																
				Instant Rawa Mix	100 gms	200 gms	300 gms																																					
Curd	50 gms	100 gms	150 gms																																									
AC-3	Kadai Paneer	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Paneer</td> <td>100 gms</td> <td>200 gms</td> <td>300 gms</td> <td>400 gms</td> <td>500 gms</td> </tr> <tr> <td>Ghee/Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli Powder</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> <tr> <td>Chopped Onion, Garlic</td> <td>1/2 Katori</td> <td>3/4 Katori</td> <td>1 Katori</td> <td>1½ Katori</td> <td>5 Katori</td> </tr> <tr> <td>Tomato Puree</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Capsicum</td> <td>1/2</td> <td>3/4</td> <td>1</td> <td>1½</td> <td>2</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In a MW safe bowl add ghee, dry masalas and chopped vegetables and press Start by selecting the desired weight. 2. When Beep sounds, add paneer pieces and tomato puree &amp; again continue the cooking. Further, stir whenever there is a beep.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, सूखे मसाले तथा कटी हुई सब्जियों को डालें और एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. जब 'बीप' सुनाई दे, पनीर के टुकड़े और टमाटर की पेस्ट उसमें डाल दें तथा कुकिंग को चालू रखें और 'बीप' सुनाई देने पर उसको चलाएं।</p>	Paneer	100 gms	200 gms	300 gms	400 gms	500 gms	Ghee/Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste	Chopped Onion, Garlic	1/2 Katori	3/4 Katori	1 Katori	1½ Katori	5 Katori	Tomato Puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Chopped Capsicum	1/2	3/4	1	1½	2				
				Paneer	100 gms	200 gms	300 gms	400 gms	500 gms																																			
Ghee/Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																																							
Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste																																							
Chopped Onion, Garlic	1/2 Katori	3/4 Katori	1 Katori	1½ Katori	5 Katori																																							
Tomato Puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																																							
Chopped Capsicum	1/2	3/4	1	1½	2																																							
AC-4	Sambhar	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Arhar/Tur Dal</td> <td>100 gms</td> <td>200 gms</td> <td>300 gms</td> </tr> <tr> <td>Salt, Haldi, Red Chilli Powder</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>2 cups</td> <td>3 cups</td> <td>3 cups</td> </tr> <tr> <td>For Baghar</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Onion, Garlic, Tomato</td> <td>1/2 cup</td> <td>3/4 cup</td> <td>1 cup</td> </tr> <tr> <td>Jeera, Kadi Patta, Sarson</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Dhania Powder</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Imli paste, Tomato Puree</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli Pd.</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In a MW safe bowl add dal, water, salt, haldi and press Start by selecting the desired weight. When beep sounds, stir in between. When cooked take it out and keep aside. 2. For Baghar, take another MW safe bowl and mix all ingredients and press Start. Mix it to the dal. Stir in between, when there is a beep.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल, पानी, नमक तथा हल्दी डालें और एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 'बीप' सुनाई देने पर बीच-बीच में चलाते रहें और पक जाने पर बाहर निकाल कर एक तरफ रख दें। 2. बघर के लिए, एक दूसरा माइक्रोवेव सेफ बाउल लें और सभी चीजों को मिला कर स्टार्ट दबाएं। इसको दाल के साथ मिलाएं और बीच सुनाई देने पर बीच-बीच में चलाते रहें।</p>	Arhar/Tur Dal	100 gms	200 gms	300 gms	Salt, Haldi, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste	Water	2 cups	3 cups	3 cups	For Baghar				Oil	1 tsp	2 tsp	2 tsp	Chopped Onion, Garlic, Tomato	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	Jeera, Kadi Patta, Sarson	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	Dhania Powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	Imli paste, Tomato Puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Salt, Red Chilli Pd.	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Arhar/Tur Dal	100 gms	200 gms	300 gms																																					
Salt, Haldi, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste																																									
Water	2 cups	3 cups	3 cups																																									
For Baghar																																												
Oil	1 tsp	2 tsp	2 tsp																																									
Chopped Onion, Garlic, Tomato	1/2 cup	3/4 cup	1 cup																																									
Jeera, Kadi Patta, Sarson	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp																																									
Dhania Powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp																																									
Imli paste, Tomato Puree	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																									
Salt, Red Chilli Pd.	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																									

## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																																																		
AC-5	Mix Veg	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Mix Veg.</td> <td>100 gms</td> <td>200 gms</td> <td>300 gms</td> <td>400 gms</td> <td>500 gms</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbs</td> <td>1½ tbs</td> <td>2 tbs</td> <td>3 tbs</td> <td>3½ tbs</td> </tr> <tr> <td>Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage</td> <td>100 gm</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> <td>300 gm</td> <td>300 gm</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli Powder</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> <tr> <td>Corn Flour</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>4 tsp</td> <td>5 tsp</td> <td>6 tsp</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>¾ cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> <td>2 cup</td> <td>2½ cup</td> </tr> <tr> <td>Soya Sauce</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>4 tsp</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato Sauce</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>4 tsp</td> <td>4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Vinegar</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>¾ tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Brown Sugar</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Ajinomoto</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. In a MW safe bowl mix all the vegetables, steam 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 in between. 3. Now add steamed vegetables to the gravy and continue cooking it again. 4. Stir when it beeps.</p> <p><b>विधि :</b> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सब्जियों को मिला लें और उनको भाप देकर 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 बीच-बीच में चलाते रहें। 3. अब भाप दी गई सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें। 4. बीप सुनाई देने पर उसे चलाते रहें।</p>	Mix Veg.	100 gms	200 gms	300 gms	400 gms	500 gms	Oil	1 tbs	1½ tbs	2 tbs	3 tbs	3½ tbs	Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage	100 gm	200 gm	300 gm	300 gm	300 gm	Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste	Corn Flour	1 tsp	2 tsp	4 tsp	5 tsp	6 tsp	Water	¾ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup	Soya Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp	Tomato Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp	Vinegar	1/2 tsp	1/2 tsp	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Brown Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp	Ajinomoto	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch
				Mix Veg.	100 gms	200 gms	300 gms	400 gms	500 gms																																																													
				Oil	1 tbs	1½ tbs	2 tbs	3 tbs	3½ tbs																																																													
				Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage	100 gm	200 gm	300 gm	300 gm	300 gm																																																													
				Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste																																																													
				Corn Flour	1 tsp	2 tsp	4 tsp	5 tsp	6 tsp																																																													
				Water	¾ cup	1 cup	1½ cup	2 cup	2½ cup																																																													
				Soya Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp																																																													
				Tomato Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp	4 tsp	4 tsp																																																													
				Vinegar	1/2 tsp	1/2 tsp	¾ tsp	1 tsp	1 tsp																																																													
				Brown Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																																																													
				Ajinomoto	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch																																																													
				AC-6	Omelette	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table border="1"> <tr> <td>Eggs</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Chopped Onion</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Chilli</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Garlic</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Tomato</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Pepper</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Beat the eggs until fluffy. 2. Add all chopped vegetables, salt, pepper and milk. 3. In a MW safe flat bowl add butter and beaten eggs and press Start by selecting the desired weight 4. Open when it beeps and spread from center towards outside standing time of 2 minutes to be given.</p> <p><b>विधि :</b> 1. अण्डों को झागदार होने तक फेंटें। 2. उसमें सभी कटी हुई सब्जियों, नमक, मिर्च तथा दूध को डालें। 3. माइक्रोवेव के सेफ चपटे बाउल में मक्खन और फेंटे हुए अण्डों को डालें तथा एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर ओवन को खोलें तथा बीच से बाहर की ओर फैलाएं। इसके लिए लगभग 2 मिनट का समय दें।</p>	Eggs	2	4	6	Chopped Onion	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Chopped Chilli	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp	Chopped Garlic	1/2 tsp	1 tsp	1½ tsp	Chopped Tomato	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Butter	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Milk	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Salt, Pepper	To taste	To taste	To taste																														
								Eggs	2	4	6																																																											
Chopped Onion	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																																																			
Chopped Chilli	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp																																																																			
Chopped Garlic	1/2 tsp	1 tsp	1½ tsp																																																																			
Chopped Tomato	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																																																			
Butter	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																																																			
Milk	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																																																			
Salt, Pepper	To taste	To taste	To taste																																																																			

## Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																			
AC-7	Sandwich*	0.1 ~ 0.3 kg	Low Rack																																			
			<table border="1"> <tr> <td>Bread Slices</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato Sauce</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Veg (Onion, tomato, Capsicum)</td> <td>1/2 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Pepper</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Apply butter on both the sides of bread slices.</li> <li>Spread sauce on one side and put the chopped vegetables on it.</li> <li>Sprinkle grated cheese on top of vegetables and keep on the low rack.</li> <li>Start oven by selecting Ac-7 and then desired weight. And don't put anything inside oven.</li> <li>As "Pre-h" finishes, beep sounds, open the door and put sandwich along with low rack on glass tray. Now, again press 'Start' and wait till cooking time ends.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ब्रेड स्लाइस के दोनों तरफ मक्खन लगाएं।</li> <li>उसके एक तरफ सॉस फैलाएं और उस पर कटी हुई सब्जियों को रखें।</li> <li>सब्जियों के ऊपर कसा हुआ पनीर छिड़कें और उसे लो रैक पर रख दें।</li> <li>पहले Ac-7 और फिर एडिचक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं और ओवन के अन्दर कुछ न रखें।</li> <li>"Pre-h" पूरा होने पर बीप की आवाज आती है, तभी दरवाजा खोलें और कॉच की ट्रे पर लो रैक के ऊपर सैंडविच को रखें। फिर दुबारा स्टार्ट दबाएं और कुकिंग समय पूरा होने तक इंतजार करें।</li> </ol>	Bread Slices	2	3	4	Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Tomato Sauce	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Chopped Veg (Onion, tomato, Capsicum)	1/2 cup	1 cup	1½ cup	Butter	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Milk	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Salt, Pepper	To taste	To taste	To taste							
Bread Slices	2	3	4																																			
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																			
Tomato Sauce	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																			
Chopped Veg (Onion, tomato, Capsicum)	1/2 cup	1 cup	1½ cup																																			
Butter	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																			
Milk	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																			
Salt, Pepper	To taste	To taste	To taste																																			
AC-8	Kalakand	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl																																			
			<table border="1"> <tr> <td></td> <td>0.2 kg</td> <td>0.3 kg</td> <td>0.4 kg</td> <td>0.5 kg</td> </tr> <tr> <td>Grated Paneer</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> <td>400 gm</td> <td>500 gm</td> </tr> <tr> <td>Milkmaid</td> <td>100 gm</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> <td>400 gm</td> </tr> <tr> <td>Milk Powder</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cornflour</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>4 tsp</td> <td>5 tsp</td> </tr> <tr> <td>Elaichi powder</td> <td>1 tsp</td> <td>1½ tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Kesar</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix paneer and milkmaid and press Start by selecting the desired weight in a flat MW safe bowl.</li> <li>Stir it with the beeps. Take it out.</li> <li>Sprinkle Elaichi on top and keep aside to set.</li> <li>When set cut into pieces.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>पनीर और मिल्कमेड को मिलाएं तथा माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर एडिचक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>बीप सुनाई देने पर उसे चलाएं और बाहर निकाल लें।</li> <li>फिर उसके ऊपर इलायची छिड़कें तथा सेट होने के लिए उसे एक तरफ रख दें।</li> <li>और सेट होने पर उसको टुकड़ों में काट लें।</li> </ol>		0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg	Grated Paneer	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm	Milkmaid	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Cornflour	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp	Elaichi powder	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp	Kesar	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg																																		
Grated Paneer	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm																																		
Milkmaid	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm																																		
Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																																		
Cornflour	2 tsp	3 tsp	4 tsp	5 tsp																																		
Elaichi powder	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	2 tsp																																		
Kesar	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																																		

\* 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।

## Auto Roast & Bake / ऑटो रोस्ट एवं बेक

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																										
Ar-1	Baked Fish	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe flat dish on low rack																																										
			<table border="1"> <tr> <td>Fish</td> <td>100 gm</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> <td>400 gm</td> <td>500 gm</td> </tr> <tr> <td>Butter/Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chilli Garlic Paste</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2½ tbsp</td> </tr> <tr> <td>Mustard Sauce</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2½ tsp</td> <td>2½ tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli Powder, Pepper</td> <td>To Taste</td> <td>To Taste</td> <td>To Taste</td> <td>To Taste</td> <td>To Taste</td> </tr> <tr> <td>Grated Cheese</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix all the ingredients except grated cheese and keep aside for half an hour.</li> <li>Keep in a MW safe flat dish and sprinkle grated cheese on top and press Start by selecting the desired weight.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>कसे हुए पनीर के अलावा सभी चीजों को मिला लें और आधे घंटे के लिए अलग रख दें।</li> <li>फिर उसे माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में रखें और उस पर कसा हुआ पनीर छिड़क कर एडिचक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> </ol>	Fish	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm	Butter/Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	Chilli Garlic Paste	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp	Mustard Sauce	1 tsp	2 tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp	Lemon Juice	1 tsp	2 tsp	2½ tsp	2½ tsp	3 tsp	Salt, Red Chilli Powder, Pepper	To Taste	To Taste	To Taste	To Taste	To Taste	Grated Cheese	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Fish	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm																																								
Butter/Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp																																								
Chilli Garlic Paste	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	2½ tbsp																																								
Mustard Sauce	1 tsp	2 tsp	2 tsp	3 tsp	3 tsp																																								
Lemon Juice	1 tsp	2 tsp	2½ tsp	2½ tsp	3 tsp																																								
Salt, Red Chilli Powder, Pepper	To Taste	To Taste	To Taste	To Taste	To Taste																																								
Grated Cheese	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																								

## Auto Roast & Bake / ऑटो रोस्ट एवं बेक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																																
Ar-2	Paneer Tikka	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe flat dish on low rack	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Paneer</td> <td>100 gm</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> <td>400 gm</td> <td>500 gm</td> </tr> <tr> <td>For Marinade</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hung Curd</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger-Garlic Paste</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli pd. Garam Masala</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Red Colour (edible)</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients of marinade thoroughly. 2. Add paneer pieces into it and keep for 1/2 hr. in refrigerator. 3. Keep the pieces in MW safe flat dish on low rack, apply little oil on it. 4. Press Start by selecting the desired weight. 5. Turn the pieces when there is beep.</p> <p><b>विधि :</b> 1. मैरीनेट करने वाली सभी चीजों को अच्छी तरह से मिला लें। 2. फिर उसमें पनीर के टुकड़ों को डालें और 1/2 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। 3. उसके बाद उन टुकड़ों को लो रैक पर माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में रखें और थोड़ा सा तेल लगा दें। 4. एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर टुकड़ों को पलट दें।</p>	Paneer	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm	For Marinade						Hung Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	5 tbsp	Ginger-Garlic Paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp	Salt, Red Chilli pd. Garam Masala	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste	Lemon Juice	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Red Colour (edible)	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
				Paneer	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm																																											
				For Marinade																																																
				Hung Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	5 tbsp																																											
				Ginger-Garlic Paste	1 tbsp	1½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	2 tbsp																																											
				Salt, Red Chilli pd. Garam Masala	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste																																											
				Lemon Juice	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp																																											
				Red Colour (edible)	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch																																											
				Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp																																											
				Ar-3	Cake*	0.5 kg	Microwave safe bowl on low rack	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Ingredients</th> <th>Vanilla Cake</th> <th>Chocolate Cake</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maida (Flour)</td> <td>1 cup (140 gm)</td> <td>1 cup (140 gm)</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>60 gm</td> <td>60 gm</td> </tr> <tr> <td>Milkmaid</td> <td>1/2 can</td> <td>1/2 can</td> </tr> <tr> <td>Baking Powder</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Baking Soda</td> <td>1/2 tsp</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Vanilla Essence</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Castor Sugar</td> <td>3 tbsp - 2 tbsp</td> <td>3 tbsp - 2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Cocoa Powder</td> <td></td> <td>2 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Milk or Water</td> <td>1/2 cup</td> <td>1/2 cup</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Note :</b> If you want to put egg, do not add milkmai., Use 2 egg instead of 1/2 can of milkmaid.</p> <p><b>टिप्पणी :</b> यदि आप अण्डा डालना चाहते हैं तो मिल्कमेड न डालें। 1/2 केन मिल्कमेड की जगह 2 अण्डे का इस्तेमाल करें।</p> <p><b>Method :</b> 1. Sieve Flour, Cocoa Powder, Baking Powder, Baking Soda in a bowl. Meanwhile grease the cake dish or borosil bowl for cake. 2. Beat together milkmaid, butter, sugar, vanilla essence. Meanwhile grease the cake dish or borosil bowl for cake. 3. Now add flour to it and mix well. Keep on adding milk till pouring consistency is reached. 4. Start oven by selecting Ar-3. And don't put anything inside oven. 5. As "Pre-h" finishes, beep sounds, open the door and put Microwave safe bowl with all the mixed ingredients (as explained till step-3) over the low rack on glass tray. Now, again press 'Start' and wait till cooking time ends. 6. Allow to cool before taking out the cake.</p> <p><b>विधि :</b> 1. मैदा (आटा), कोको पाऊडर, बेकिंग पाऊडर और बेकिंग सोडा को एक बाउल में छान लें। उसी वक्त केक डिश या बोरोसिल बाउल में तेल लगा लें। 2. मिल्कमेड, मक्खन, शुगर और वनीला सत को एक साथ फेंट लें। 3. अब इसमें आटा डाला और अच्छी तरह मिला लें। दूध तब तक डालते हैं जब तक पूरा न भर जाए। 4. Ar-3 चुनकर ओवन स्टार्ट करें और कोई भी चीज ओवन के अन्दर न रखें। 5. "Pre-h" पूरा होने पर बीप की आवाज आती है, तभी दरवाजा खोलें और सभी मिली हुई वस्तुओं सहित माइक्रोवेव सेफ बाउल को लो रैक पर कौंची की ट्रे के ऊपर रखें। अब, दुबारा स्टार्ट दबाएं और कुकिंग समय समाप्त होने तक इंतजार करें। 6. केक को बाहर निकालने से पहले उसको ठंडा होने दें।</p>	Ingredients	Vanilla Cake	Chocolate Cake	Maida (Flour)	1 cup (140 gm)	1 cup (140 gm)	Butter	60 gm	60 gm	Milkmaid	1/2 can	1/2 can	Baking Powder	1 tsp	1 tsp	Baking Soda	1/2 tsp	1/2 tsp	Vanilla Essence	1 tsp	1 tsp	Castor Sugar	3 tbsp - 2 tbsp	3 tbsp - 2 tbsp	Cocoa Powder		2 tbsp	Milk or Water	1/2 cup	1/2 cup														
Ingredients	Vanilla Cake	Chocolate Cake																																																		
Maida (Flour)	1 cup (140 gm)	1 cup (140 gm)																																																		
Butter	60 gm	60 gm																																																		
Milkmaid	1/2 can	1/2 can																																																		
Baking Powder	1 tsp	1 tsp																																																		
Baking Soda	1/2 tsp	1/2 tsp																																																		
Vanilla Essence	1 tsp	1 tsp																																																		
Castor Sugar	3 tbsp - 2 tbsp	3 tbsp - 2 tbsp																																																		
Cocoa Powder		2 tbsp																																																		
Milk or Water	1/2 cup	1/2 cup																																																		

\* 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।

## Auto Roast & Bake / ऑटो रोस्ट एवं बेक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																																
Ar-4	Pizza*	0.2 ~ 0.4 kg	Low rack	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Pizza Base</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> <td>400 gm</td> </tr> <tr> <td>Tomato Sauce</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chopped Vegetable (Onion, Tomato, Mushroom, Capsicum)</td> <td>1/2 cup</td> <td>3/4 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> <tr> <td>Grated Pizza Cheese</td> <td>1/2 cup</td> <td>3/4 cup</td> <td>1½ cup</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Spread tomato sauce on the pizza base. 2. Spread the chopped vegetables on it. 3. Sprinkle grated cheese on top and place on the low rack 4. Press Start by selecting the desired weight. 5. As "Pre-H" finishes, beep sounds, open the door and put pizza (all toppings) along with low rack on glass tray. Now, again press 'Start' and wait till cooking time ends.</p> <p><b>विधि :</b> 1. पीजा बेस के ऊपर टमाटर की पेस्ट फैलाएं। 2. फिर उसके ऊपर कटी हुई सब्जियां फैलाएं। 3. उसके ऊपर कसा हुआ चीज छिड़कें और लो रैक पर रख दें। 4. एस्ट्रिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 5. "Pre-h" पूरा होने पर बीप की आवाज आती है, तभी दरवाजा खोलें और पीजा को (टॉपिंग सहित) लो रैक के साथ कॉच की ट्रे के ऊपर रखें।</p>	Pizza Base	200 gm	300 gm	400 gm	Tomato Sauce	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Chopped Vegetable (Onion, Tomato, Mushroom, Capsicum)	1/2 cup	3/4 cup	1½ cup	Grated Pizza Cheese	1/2 cup	3/4 cup	1½ cup																																
				Pizza Base	200 gm	300 gm	400 gm																																													
Tomato Sauce	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																																	
Chopped Vegetable (Onion, Tomato, Mushroom, Capsicum)	1/2 cup	3/4 cup	1½ cup																																																	
Grated Pizza Cheese	1/2 cup	3/4 cup	1½ cup																																																	
Ar-5	Cookies*	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish on low rack	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Maida</td> <td>100 gm</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>50 gm</td> <td>100 gm</td> <td>150 gm</td> </tr> <tr> <td>Caster Sugar</td> <td>60 gm</td> <td>110 gm</td> <td>170 gm</td> </tr> <tr> <td>Baking Powder</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/4 tsp</td> <td>1/4 tsp</td> </tr> <tr> <td>Cocoa Powder</td> <td>2 tbsp</td> <td>2½ tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Milk</td> <td>As required</td> <td>As required</td> <td>As required</td> </tr> <tr> <td>Chocolate Pieces</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Sieve flour, cocoa powder, baking powder in a bowl. 2. Beat butter and sugar till creamy. 3. Mix all ingredients to make a soft dough. 4. Roll the dough and cut into cookies with the biscuit cutter. 5. Place the cookies on a flat MW safe flat dish, at least 5 cm apart giving enough space for expansion. 6. As "Pre-h" finishes, beep sounds, open the door and put flat dish with cookies on low rack on glass tray. Now, again press 'Start' and wait till cooking time ends. 7. Allow to cool the cookies.</p> <p><b>विधि :</b> 1. मैदा (आटा), कोको पाउडर, बेकिंग पाउडर को एक बाउल में छान लें। 2. मक्खन और शर्करा क्रीमी होने तक फेंटें। 3. सभी चीजों को मिलाकर मुलायम अवलेह बना लें। 4. उस अवलेह के रोल बनाएं और बिस्किट कटर से कुकीज़ के रूप में काट लें। 5. उन कुकीज़ के माइक्रोवेव की सुरक्षित चपटी डिश या क्रिस्पी प्लेट पर रखें – कम से कम 5 cm की दूरी पर ताकि फैलने के लिए अधिकतम जगह मिल सके। 6. "Pre-h" पूरा होने पर बीप की आवाज आती है, तभी दरवाजा खोलें और चपटी डिश को कुकीज़ सहित लो रैक पर कॉच की ट्रे के ऊपर रखें। अब, दुबारा स्टार्ट दबाएं और कुकिंग समय समाप्त होने तक इंतजार करें। 7. कुकीज़ को निकालकर ठंडा होने दें।</p>	Maida	100 gm	200 gm	300 gm	Butter	50 gm	100 gm	150 gm	Caster Sugar	60 gm	110 gm	170 gm	Baking Powder	1/4 tsp	1/4 tsp	1/4 tsp	Cocoa Powder	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp	Milk	As required	As required	As required	Chocolate Pieces	1 tsp	1 tsp	2 tsp																				
Maida	100 gm	200 gm	300 gm																																																	
Butter	50 gm	100 gm	150 gm																																																	
Caster Sugar	60 gm	110 gm	170 gm																																																	
Baking Powder	1/4 tsp	1/4 tsp	1/4 tsp																																																	
Cocoa Powder	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp																																																	
Milk	As required	As required	As required																																																	
Chocolate Pieces	1 tsp	1 tsp	2 tsp																																																	
Ar-6	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	MW safe bowl	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4"><b>For Boiling</b></td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 gm</td> <td>200 gm</td> <td>300 gm</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>3 cups</td> <td>4 cups</td> <td>5 cups</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> <td>1 tsp</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>2 tsp</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><b>For Baking</b></td> </tr> <tr> <td>Break Crumbs</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>3 tsp</td> </tr> <tr> <td>Grated Cheese</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>6 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Tomato Sauce</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Soya Sauce</td> <td>2 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Chilli Sauce</td> <td>1 tsp</td> <td>2 tsp</td> <td>4 tsp</td> </tr> </table> <p><b>Method :</b> 1. Mix all the ingredients in a big deep bowl and press Start by selecting desired weight. Take it out when it beeps 2. Once cooked strain it, wash with cold water and keep aside.</p>	<b>For Boiling</b>				Pasta	100 gm	200 gm	300 gm	Water	3 cups	4 cups	5 cups	Salt	1 tsp	1 tsp	1 tsp	Oil	1 tsp	2 tsp	2 tsp	<b>For Baking</b>				Break Crumbs	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp	Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp	Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp	Tomato Sauce	2 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	Soya Sauce	2 tbsp	4 tbsp	4 tbsp	Chilli Sauce	1 tsp	2 tsp	4 tsp
<b>For Boiling</b>																																																				
Pasta	100 gm	200 gm	300 gm																																																	
Water	3 cups	4 cups	5 cups																																																	
Salt	1 tsp	1 tsp	1 tsp																																																	
Oil	1 tsp	2 tsp	2 tsp																																																	
<b>For Baking</b>																																																				
Break Crumbs	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp																																																	
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp																																																	
Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp																																																	
Tomato Sauce	2 tbsp	4 tbsp	5 tbsp																																																	
Soya Sauce	2 tbsp	4 tbsp	4 tbsp																																																	
Chilli Sauce	1 tsp	2 tsp	4 tsp																																																	

\* 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।

## Auto Roast & Bake / ऑटो रोस्ट एवं बेक

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																
			<p>3. Take a MW safe dish and add all the ingredients and pasta (except cheese &amp; bread crumbs) for baking. Mix it well. Microwave take it out when it beeps.</p> <p>4. Spread bread crumbs on top. Sprinkle grated cheese over it and keep it back in the MW to bake.</p> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>सभी चीजों को एक बड़े गहरे बाउल में मिला लें और एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर इसे बाहर निकाल लें।</li> <li>एक बार पक जाने पर इसे निचोड़ें, ठंडे पानी से धोएं और अलग रख दें।</li> <li>माइक्रोवेव सेफ डिश में पनीर और ब्रेड के टुकड़ों को छोड़कर सभी चीजों को पकने के लिए डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।</li> <li>ब्रेड के टुकड़ों को उसके ऊपर फेंका दें। कसे हुए चीज को ऊपर से छिड़कें और फिर वापस माइक्रोवेव ओवन में बेक करने के लिए रख दें।</li> </ol>																																																
Ar-7	Tandoori Chicken	0.1 ~ 0.5 kg	Low rack																																																
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Chicken Pieces</th> <th>100 gm</th> <th>200 gm</th> <th>300 gm</th> <th>400 gm</th> <th>500 gm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>For Marinade</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hung Curd</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>4 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> <td>5 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Ginger-Garlic Paste</td> <td>1 tbsp</td> <td>1½ tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt, Red Chilli pd, Garam Masala, Chat Masala</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> <td>To taste</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Lemon Juice</td> <td>1 tbsp</td> <td>1 tbsp</td> <td>2 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Red Colour (edible)</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> <td>1 pinch</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wash chicken pieces.</li> <li>Mix all the ingredients of marinade and mix chicken pieces into it, keep for 1/2 hour. in refrigerator.</li> <li>Arrange chicken pieces on the rack.</li> <li>Apply little oil on each piece and press Start by selecting the desired weight.</li> <li>Turn the pieces when there is beep.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>चिकन के टुकड़ों को धोएं।</li> <li>मेरीनेट की सभी चीजों को मिलाएं और चिकन के टुकड़ों को इसी में मिला दें और 1/2 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।</li> <li>चिकन के टुकड़ों को रैक पर लगाएं।</li> <li>प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा सा तेल लगाएं और एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।</li> <li>बीप सुनाई देने पर टुकड़ों को पलट दें।</li> </ol>	Chicken Pieces	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm	For Marinade						Hung Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	5 tbsp	Ginger-Garlic Paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	Salt, Red Chilli pd, Garam Masala, Chat Masala	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste	Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	Lemon Juice	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp	Red Colour (edible)	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch
Chicken Pieces	100 gm	200 gm	300 gm	400 gm	500 gm																																														
For Marinade																																																			
Hung Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	5 tbsp																																														
Ginger-Garlic Paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp																																														
Salt, Red Chilli pd, Garam Masala, Chat Masala	To taste	To taste	To taste	To taste	To taste																																														
Oil	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp																																														
Lemon Juice	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp																																														
Red Colour (edible)	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch	1 pinch																																														
Ar-8	Mutton Kabab	0.1 ~ 0.5 kg	Low Rack																																																
			<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Minced Meat</td> <td>500 gm</td> </tr> <tr> <td>Egg</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Onion (Chopped)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Garlic (Finely chopped)</td> <td>2-3</td> </tr> <tr> <td>Green Chilli (Finely chopped)</td> <td>2-3</td> </tr> <tr> <td>Garam Masala</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Roasted Jeera Powder</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Chat Masala</td> <td>1/2 tsp</td> </tr> <tr> <td>Oil</td> <td>3 tbsp</td> </tr> <tr> <td>Salt</td> <td>To taste</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Method :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mix all the ingredients except oil.</li> <li>Apply a little oil on your palms and shape as desired - like tikki, balls, elongated. Apply little oil over it.</li> <li>Put the kebab on low rack over the glass tray.</li> <li>Start oven by selecting Ar-8 and desired food weight.</li> <li>Keep turning kebab when beep sounds.</li> <li>Serve with chutney and salad.</li> </ol> <p><b>विधि :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>तेल के अलावा सभी चीजों को मिला लें।</li> <li>अपनी हथेलियों पर थोड़ा तेल लगाएं और एच्छिक आकार दें – जैसे टिक्की, बॉल, या लम्बाई में। इसके ऊपर थोड़ा सा तेल लगाएं।</li> <li>कबाब को लो रैक पर कौंच की ट्रे के ऊपर रखें।</li> <li>Ar-8 और व्यंजन का एच्छिक वजन चुनकर ओवन चालू कर दें।</li> <li>बीप की आवाज आने पर कबाब को पलटते रहें।</li> <li>चटनी और सलाद के साथ परोसें।</li> </ol>	Minced Meat	500 gm	Egg	1	Onion (Chopped)	1	Garlic (Finely chopped)	2-3	Green Chilli (Finely chopped)	2-3	Garam Masala	1/2 tsp	Roasted Jeera Powder	1/2 tsp	Chat Masala	1/2 tsp	Oil	3 tbsp	Salt	To taste																												
Minced Meat	500 gm																																																		
Egg	1																																																		
Onion (Chopped)	1																																																		
Garlic (Finely chopped)	2-3																																																		
Green Chilli (Finely chopped)	2-3																																																		
Garam Masala	1/2 tsp																																																		
Roasted Jeera Powder	1/2 tsp																																																		
Chat Masala	1/2 tsp																																																		
Oil	3 tbsp																																																		
Salt	To taste																																																		

**NOTE :** Do not put anything in the oven during preheat mode (Pre-h) / preheat mode (Pre-h) के दौरान कोई भी चीज अवन के अन्दर न रखें।

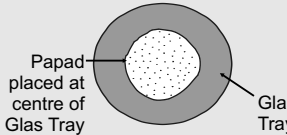
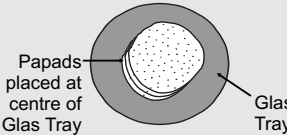
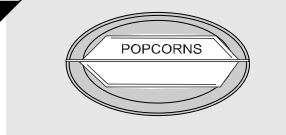
## Auto Defrost / ऑटो डिफ्रॉस्ट

Auto Defrost has four microwave defrost settings based on weight of food to be thawed. It is suggested to closely watch the food while defrosting. / खाने के वजन के आधार पर Auto Defrost की चार डिफ्रॉस्ट सैटिंग होती हैं। डिफ्रॉस्ट करते समय खाने को नजदीक से देखने की सलाह दी जाती है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Instructions निर्देश
dEF1 डीइएफ 1	<b>Green Peas</b> हरी मटर	0.1~1.0 kg 0.1~1.0 किग्रा.	Microwave safe Glass Bowl माइक्रोवेव सेफ काँच का बाउल	Frozen फ्रोजन	Take the required quantity of green peas in Bowl and keep turning upside down on beeps. बाउल में आवश्यकतानुसार हरी मटर लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
dEF2 डीइएफ 2	<b>Frozen Chicken</b> जमा हुआ चिकन	0.1~4.0 kg 0.1~4.0 किग्रा.	Microwave safe Glass Bowl माइक्रोवेव सेफ काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रीजरेटिड	Take the required quantity of chicken in Bowl and keep turning upside down on beeps. बाउल में आवश्यकतानुसार मुर्ग लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
dEF3 डीइएफ 3	<b>Frozen Fish</b> जमी हुई मछली	0.1~4.0 kg 0.1~4.0 किग्रा.	Microwave safe Glass Bowl माइक्रोवेव सेफ काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रीजरेटिड	Take the required quantity of fish in Bowl and keep turning upside down on beeps / बाउल में आवश्यकतानुसार मछली लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
dEF4 डीइएफ 4	<b>Frozen Paneer</b> जमा हुआ पनीर	0.1~1.0 kg 0.1~1.0 किग्रा.	Microwave safe Glass Bowl माइक्रोवेव सेफ काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रीजरेटिड	Keep on turning upside down & from outer edges to inner sides for equal thawing. The size also varies, some are thick cubes and some are smaller slices. The slices almost measures 1" x 1.4" x 4.5" (Approx.) For best result, use brand Paneer. पकाते समय पनीर के टुकड़ों को ऊपर से नीचे की तरफ और बाहरी किनारों से अन्दर के किनारों तक तरफ पलटते रहें जिससे समरूपता से पक सकें। पनीर के आकार में विषमता होती है—कुछ मोटे होते हैं और कुछ छोटे। अधिकतर टुकाड़े का आकार 1" x 1.4" x 4.5" होता है। अच्छे परिणाम के लिए 'ब्राण्ड' पनीर का ही इस्तेमाल करें।

- The benefit of this Auto Defrost feature is automatic setting and control of defrosting, but just like conventional defrosting you must check the food during the defrosting time.
- ऑटो डिफ्रॉस्ट से डिफ्रॉस्टिंग विधि का संचालन स्वयंचालित और नियंत्रित होता है। फिर भी आपके निरीक्षण का महत्व कम नहीं होता।
- Remove outer shell or packing while defrosting.
- अच्छे डिफ्रॉस्टिंग के लिए पैकिंग या बाहरी आवरण निकाल कर पदार्थ को डिफ्रॉस्ट कीजिए।
- Place foods in a shallow glass baking dish to catch drippings.
- भोजन को उथली काँच की ट्रे में बूंदों को इकट्ठा करने के लिए रखें।
- Food should still be some what icy in the centre when removed from the oven.
- डिफ्रॉस्टिंग के बाद पदार्थ अंदर से थोड़ी मात्रा में बर्फीला होना चाहिए।
- When it is difficult to remove the wrap from the food, defrost the wrapped food for about a quarter of the total defrost time, which is displayed at the beginning of the defrost cycle. Then remove the food from the oven and remove the wrap from the food.
- अगर पैकिंग या बाहरी आवरण पहले ही आसानी से ना निकले तो एक चतुर्थ अवधि के बाद पदार्थ बाहर निकाल कर पैकिंग या आवरण निकालें, यह आसान होगा।

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

		
<p><b>1. ROASTED PAPAD</b> <b>Procedure:</b> <b>For making Single Papad :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Place the raw papad at the centre of Glass Tray, as shown in the picture above.</li> <li>Select Micro-100% Power Level and *Cook time.</li> <li>After Papad cooking give standing time of 30-45 seconds.</li> </ol> <p><b>For making more than one Papad :</b> *Place 2 or more papads over one another as shown in the picture above.</p> <p><b>For Better Results :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sprinkle little water or oil over the papad.</li> <li>Wrap the papad in a tissue paper.</li> <li><b>*Note :</b> The cooking time may vary -             <ol style="list-style-type: none"> <li>As per the composition of the papad material.</li> <li>As per the Quantity of papad used.</li> </ol> </li> </ol>	<p><b>1. भुने हुए पापड़</b> <b>विधि :</b> <b>एक पापड़ बनाने के लिए :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।</li> <li>माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने की अवधि चुनें।</li> <li>पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेण्ड का स्टैंडिंग टाइम दें।</li> </ol> <p><b>एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :</b> *दो या अधिक पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।</p> <p><b>बेहतर परिणाम के लिए :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।</li> <li>पापड़ को टिशू पेपर में लपेट दें।</li> <li><b>टिप्पणी :</b> पकाने के समय में अन्तर हो सकता है -             <ol style="list-style-type: none"> <li>पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।</li> <li>इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।</li> </ol> </li> </ol>	<p><b>2. POP CORN :</b> 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.</p> <p><b>Note:</b> Attend popping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.</p> <p><b>2. पॉप कॉर्न :</b> पॉप कॉर्न का बैग कॉच की ट्रे पर रखें। quick start को 3-4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुएँ।</p> <p><b>नोट -</b> भुनने की क्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।</p>

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

## Clean your Oven / अवन को साफ करना

### 1 Keep the inside of the oven clean

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

अवन की दरवाजा (cavity) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छींटे या जल पदार्थ का गिरना आम बात है इसलिए दरवाजा को गीले कपड़े से साफ करें। दरवाजा अंदर की तरफ से पूरी तरह साफ रखना चाहिए जिससे उसके बंद होने में कोई परेशानी न हो।

### 2 Keep the outside of the oven clean / अवन को बाहर से साफ रखना

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

पहले गीले कपड़े से साफ करके तुरंत सूखे कपड़े से पोंछ लेना चाहिए। सफाई में साबुन का इस्तेमाल कर सकते हैं परंतु पानी अंदर न जाए, इसकी सावधानी रखें।

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

दरवाजे पर जमी भाप को नरम कपड़े से पोंछ लेना चाहिए।

### 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाजा और उसके पुर्जे पूरी तरह से साफ रखें।

कभी भी दानेदार पाउडर सा सख्त वस्तु से सफाई न करें।

अंदर से साफ करने के लिए गीला कपड़ा इस्तेमाल करना आसान तरीका है।

## Cookware to use in Microwave Oven / माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन

Cookware should be such that it allows the Microwave to pass through. If not the waves will get reflected or absorbed thus no cooking would take place. Shape & size are again important. खाना पकाने वाले बर्तन ऐसे होने चाहिए जिनमें से माइक्रोवेव प्रवाहित हो सके। यदि नहीं, तो माइक्रोवेव परावर्तित या संयुक्त हो जायेगी जिससे खाना नहीं पक सकेगा। बर्तन की आकृति और आकार बहुत ही महत्वपूर्ण हैं।

### COOKWARE SELECTION TABLE

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Metal Cookware painted with metallic paints	No	Yes	Not recommended
Glazed / partly glazed pottery	No	No	No
Polystyrene, Melamine, Multilayer container	No	No	No
Aluminium foil	For Shielding	For Shielding	Yes
Aluminium foil container	No	For Shielding	Yes
Recycled paper / glued paper product	No	No	No
Oven proof glass, Glass, Ceramic stoneware	Yes	Yes	Yes
Plastic microwave cookware	Yes (If recommended by Manufacturer)	No	No
Cling film, Butter paper	Yes	No	No

## Plug wiring information/Technical Specifications / वायरिंग तथा तकनीकी जानकारी

### Warning / चेतावनी

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

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

BLUE/BLACK ~ Neutral

BROWN/RED ~ Live

GREEN & YELLOW/GREEN ~ Earth

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

The wire which is coloured BLUE/BLACK must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Coloured BLACK.

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

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

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

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  $\perp$

GREEN & YELLOW/GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E'  $\perp$  से

#### Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	MC-7688DP
Power Input / पावर इनपुट	230 V AC / 50 Hz
Output / आउटपुट	900 W (IEC705 rating standard)
Microwave Frequency / माइक्रोवेव फ्रिक्वेन्सी	2450 MHz
Outside Dimension / बाहरी माप	582 mm(W) X 550 mm(D) X 354 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watt
Grill / ग्रिल	1250 Watt
Combination / कॉम्बीनेशन	2650 Watt
Convection / कनेक्शन	1350 Watt
RF Output / आरएफ आउटपुट	900 Watt

ERROR CODE DISPLAY	ACTION
E-01	Call Service Person
E-02	Call Service Person
E-03	Call Service Person
E-05	Cool Down Microwave Oven and then Operate
E-10	Call Service Person







P/No. : MFL54153801