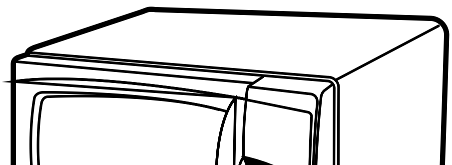
India's No.1† MICROWAVE OVEN

LG Life's Good

Owner's Manual

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

MC-8048WR



LG | CUSTOMER SERVICE

1800-180-9999*

*MTNL / BSNL (Toll Free)
**Prefix STD Code

39-01-0909**

LG | intellocook™ MICROWAVE OVENS

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
Two stage Cooking/Grill Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना/ग्रिल कुकिंग	8
Convection Cooking / कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना	9
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना	10~11
Quick Start/ Various Cook Functions / क्विक स्टार्ट/ विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां	12
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	13~15
Breakfast / ब्रेकफास्ट	16~17
Snacks / स्नैक्स	17~18
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द	19~21
Tandoor Se.. / तन्दूर से ..	21~25
Sweet Corner / स्वीट कॉर्नर	25~27
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर	28
Rotisserie/Three recipes for starter / रोटेसरी/नवसिखुए के लिए तीन व्यंजन	29
Clean your Oven/Cookware used in Microwave / अवन को साफ करना/माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन	30
Plug Wiring Information/Technical Specifiations / प्लग-तार के बारे में सूचना व तकनीकी विशिष्टताएँ	31
List of Authorised Service Centers / अधिकृत सर्विस केन्द्रों की सूची	

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) बैठाने 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 केग 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 ventillation slots.

    वेन्टीलेशन स्लोट्स को न ढकें।

15. Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. (refer Cookware Selection Table at page 16)

    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 16 पर कुकवेअर सलैक्शन टेबल देखें)

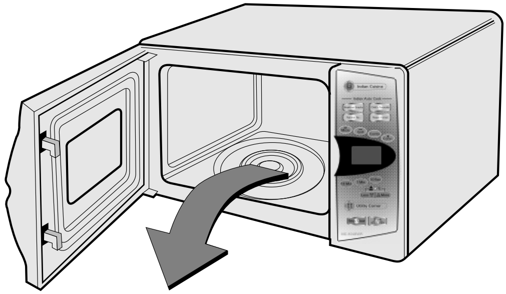
Warning/ चेतावनी

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.

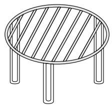
सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिये ढक कर अवश्य छोड़ दें। भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच अवश्य कर लें। बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें।

Unpacking & Installing / अवन को खोलना व लगाना

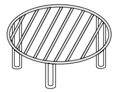
1. Unpack your oven and place it on a flat level surface.
अवन को डिब्बे में से निकाल क़र एक समतल (flat) सतह पर रखें।



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।

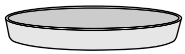


HIGH RACK / 'हाई' रैक

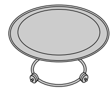


LOW RACK / 'लो' रैक

3. Plug your oven into a standard household socket. Switch on all the icons glow. Press Stop button, 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 उज्जवलित हो जाएंगे। Stop बटन दबायें, चिन्ह आएगा। यदि आपका अवन सही रूप से काम न कर रहा हो, तो उसका प्लग निकाल कर दोबारा सॉकेट में डालें।

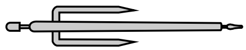


METAL TRAY / मैटल ट्रे

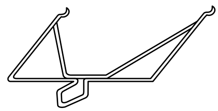


ROTATING RING
रोटेटिंग रिंग

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 हैण्डल" का प्रयोग करें। घूमने वाली रिंग को अवन में रखें और उसके ऊपर ग्लास/काँच की गोल ट्रे रखें।



ROTESSERIE BAR
रोटेसरी बार



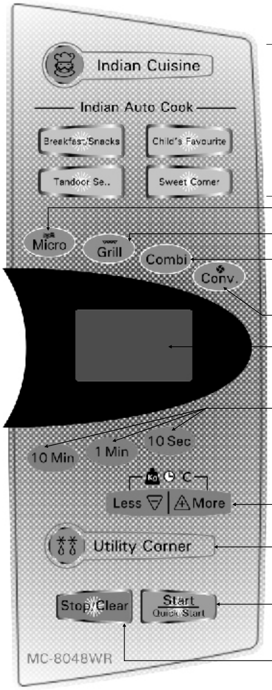
ROTESSERIE BAR HANDLE
रोटेसरी बार हैन्डिल

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



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

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

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

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

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

Display Panel / डिस्प्ले पैनल

Set Cook Time at multiples of (10 min / 1 min / 10 sec).
प्रति (10 मि. / 1 मि. / 10 सै.) के अन्तराल पर खाना पकाने का समय निर्धारित करें।

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

To set Keepwarm, steam clean and auto defrost (Veg. & Non veg.) functions.
कीपवार्म, स्टीम क्लीन एवं ऑटोडिफ्रॉस्ट (वेज तथा नॉन वेज) कार्यों को सैट करने के लिए।

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

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

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।

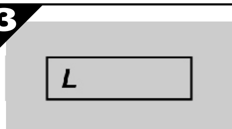
1

Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबायें।

2

Press and hold STOP/ CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds.
STOP/CLEAR बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और 'बीप' न सुनाई दे।
The CHILD LOCK is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।
The time will disappear on the display if you have set the clock.
यदि घड़ी की 'सैटिंग' की हुई है तो 'पैनल' पर समय अदृश्य हो जायेगा।

3



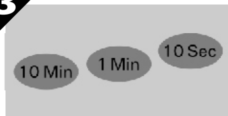
"L" appears on the display to let you know that CHILD LOCK is set.
पैनल पर "L" आएगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।

4

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।

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।

1	2	3	4
			
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) *Refer Power Level Table given below.* माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें। *नीचे दी गई Power Level Table देखें।*	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	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 इच्छानुवार 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** % वाटेज़
HIGH MAX उच्चतम	1 times बार	★ Boil Water / पानी उबालना ★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना ★ Cook tender cuts of meat / माँस के नर्म टुकड़े पकाना	P-HI/900W/HI/100%
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	2 times बार	★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना ★ Roast meat and poultry / माँस व मुर्गा भूनना ★ Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना ★ Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों	P-80/720W/MED-HI/80%
MEDIUM मध्यम	3 times बार	★ Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना ★ Prepare eggs / अण्डे पकाना ★ Cook custard / कस्टर्ड पकाना ★ Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना	P-60/540W/MED/60%
DEFROST/ MEDIUM LOW डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	4 times बार	★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना ★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलना ★ Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना	P-40/360W/MED-LOW/40%
LOW न्यूनतम	5 times बार	★ Soften butter & cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना ★ Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना ★ Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना	P-20/180W/LOW/20%

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

1. **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 रंध्रों (pores) वाले भोजन को, जैसे केक, ब्रेड आदि, पकने में कम समय लगता है, परन्तु अधिक घनत्व वाले भारी खाद्य पदार्थों जैसे 'रोस्ट' और 'कैसरोल' आदि में अधिक समय लगता है।
2. **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 माँस के, नीचे के भाग से, कम समय में पक जाते हैं।
3. **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) पकने में, माँस से कम समय लेता है।
4. **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 पकने के समय में वृद्धि होगी।
5. **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 तरंगें 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

1. **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।
2. **Browning / भूरा या कुरकुरा करना**
   Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat.
   माँस या मुर्गे के टुकड़े, जिन्हें 15 मि० से अधिक समय के लिये पकाया गया हो, अपनी ही चर्बी में भूरे हो जायेंगे।
3. **Arranging and spacing / भोजन को तरतीब से रखना व खाली स्थान छोड़ना**
   It will heat more evenly if 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।
4. **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।
5. **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 जड़ें एवं सम्पूर्ण चिकन; को पलट कर भूनने से समानता लाई जा सकती है।
6. **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.
   एल्यूमीनियम फॉइल का इस्तेमाल पदार्थ के जलने को बचाती है।

III. AFTER COOKING

1. **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 पकने के बाद 3 से 10 मिनट ढककर रखना पकने की प्रक्रिया समाप्त करने में मदद करता है। इस अवधि को स्टैण्डिंग टाइम कहते हैं। यह व्यंजन के रूप को बरकरार रखने में मददगार होता है।

Two stage Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना

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.
दो चरणों में भोजन पकाते समय आप अवन खोल कर भोजन जाँच सकते हैं। अवन का द्वार बन्द करें और 'स्टार्ट' दबा दें। भोजन पकाने की प्रक्रिया पुनः आरम्भ हो जायेगी।

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.
चरण 1 समाप्त होने पर बीप बजेगी और चरण 2 शुरू हो जाएगा।

Should you wish to clear the programme press STOP/CLEAR twice.
यदि आप निर्देश मिटाना चाहें तो STOP/CLEAR दो बार दबा दें।

e.g. Kheer (Rice 50g, Milk 2 cup, Sugar 3 tsp.) / उदाहरण के लिए खीर (चावल 50 ग्रा, दूध 2 कप, चीनी 3 चम्मच)

1	2	3	4	5	6
Stop/Clear · Start Quick Start	Micro	10 Min · 1 Min · 10 Sec	Micro	10 Min · 1 Min · 10 Sec	Stop/Clear · Start Quick Start
Press Stop/Clear Stop/Clear दबाएं।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Press Start Start दबाएं।
	For making Kheer (Set Power Level P-HI) *खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-HI पर सैट करें।*	*For making Kheer (Set Cook Time 6:00 Min)* *खीर बनाने के लिए 6:00 मि. का समय सैट करें।*	*For making Kheer (Set Power Level P-60)* *खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-60 पर सैट करें।*	*For making Kheer (Set Cook Time 12:00 Min)* *खीर बनाने के लिए 12:00 मि. का समय सैट करें।*	
	STAGE - 1		**STAGE - 2**		

Grill Cooking / ग्रिल द्वारा भोजन पकाना

This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.
इस मशीन में 'क्वार्ट्ज 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।

1	2	3	4
Stop/Clear · Start Quick Start	Grill	10 Min · 1 Min · 10 Sec	Stop/Clear · Start Quick Start
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Press Grill mode ग्रिल मोड दबाएं।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	Press Start Start दबाएं।

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

1

Press STOP/CLEAR

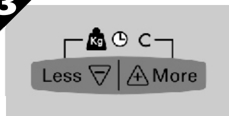
STOP/CLEAR दबायें।

2

Press Conv.

Conv. दबायें।

3



Press '**More**/**Less**' key to set Temperature (40°C to 250°C)

तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए '**More**/**Less**' बटन दबाएं।

4

Press Start to Preheat

Start दबाएं।

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.
कन्वैक्शन रैक का प्रयोग कन्वैक्शन कुकिंग के समय अवश्य करें।

2. To cook/ खाना पकाने के लिए

1

Press STOP/CLEAR

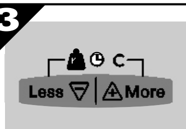
STOP/CLEAR दबायें।

2

Press Conv.

Conv. दबायें।

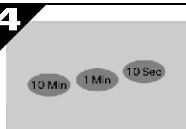
3



Press '**More**/**Less**' key to set Temperature (40°C to 250°C)

तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए '**More**/**Less**' बटन दबाएं।

4



Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min)

खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।

5

Press Start

Start दबाएं।

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। सामान्यत: इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

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

1. GRILL COMBINATION / ग्रिल कॉम्बिनेशन

1

Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR दबायें।

2

Press Combi.

Combi दबायें।

3

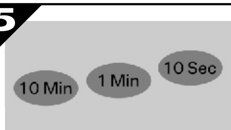
Press Grill mode
ग्रिल मोड दबाएं।

4

Press Micro to select Micro Power Level (180W, 360W, 540W).

माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W) चुनने के लिए माइक्रो दबाएं।

5



Set Cooking Time
(:10 Sec to 99:50 Min)

खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।

6

Press Start

Start दबाएं।

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

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 पकने में लगने वाले समय की बचत।

2. CONVECTION COMBINATION / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन

1

Press STOP/CLEAR

STOP/CLEAR दबायें।

2

Press Combi.

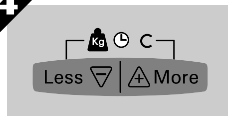
Combi दबायें।

3

Press Conv.

Conv. दबायें।

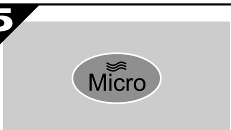
4



Press '**More/Less**' key to set Temperature (100°C to 250°C)

तापमान (100°C to 250°C) सैट करने के लिए '**More/Less**' बटन दबाएं।

5



Press Micro to select Micro Power Level (180W, 360W, 540W).

माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W) चुनने के लिए माइक्रो दबाएं।

6

Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min)

खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।

7

Press Start

Start दबाएं।

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

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।

1	2
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Press 'Start/Quick Start' key. 'Start/Quick Start' बटन दबायें।

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

Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (**Breakfast, Snacks, Child's Favourite, Tandoor Se..., Sweet Corner, Indian Cuisine, Utility Corner**) in your Microwave. **/** कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (**Breakfast, Snacks, Child's Favourite, Tandoor Se..., Sweet Corner, Indian Cuisine, Utility Corner**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Breakfast (bF), Snacks (Sn), Child's Favourite (CC), Tandoor Se... (tS), Sweet Corner (SC)	Indian Cuisine (IC)	Utility Corner (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press (bF, Sn) & (CC, tS, SC) to select Category from (1~4) & (1~8) respectively	Press IC to select Category from (1~8)	Press UC to select Category from (1~4)
STEP-3	Press More/Less to set Weight	Press More/Less to set Weight	Press More/Less to set Weight for UC-3, 4
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Breakfast (bF), Snacks (Sn), Child's Favourite (CC), Tandoor Se... (tS), Sweet Corner (SC)	Indian Cuisine (IC)	Utility Corner (UC)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	(1~4) & (1~8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए क्रमशः (bF, Sn) & (CC, tS, SC) दबाएं	(1~8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए IC दबाएं	(1~4) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए UC दबाएं
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं	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।

Category		Weight Limit	Utensil
IC-1	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

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		

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 bhujiya.

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।

Category		Weight Limit	Utensil
IC-2	Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

Basmati Rice	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 mints serve hot with raita & saled.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और कालीमिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां और भीगे हुए चावल डालकर मीनू चुनें तथा स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं, 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil
IC-3	Kadi Pakoda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

Curd	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	200 ml	300 ml	400 ml
Salt, Sugar & Green Chilli	To taste		
Besan	50 gm	75 gm	100 gm
Red Chilli Powder	To taste		
Haldi	To taste		
Ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves	To taste		

Method :
1. In Microwave Safe Bowl add ghee, rai, jeera, green chilli, Select menu and press Start.
2. When beep, add Curd, water, haldi, salt & sugar, 1 tsp besan, press Start.
3. Take besan add salt, ajwain, red chilli powder, little oil to it and make a soft dough and make small balls from it.
4. When beep, add these balls to kadhi mixture and press start. Serve hot with rice.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, राई, जीरा, हरी मिर्च डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर दही, पानी, हल्दी, नमक, चीनी तथा 1 चम्मच बेसन डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. बेसन लेकर उसमें नमक, अजवाइन, लाल मिर्च पाउडर, थोड़ा सा तेल मिलाएं और एक मुलायम डफ बनाकर उससे छोटे–छोटे बॉल्स बना लें।
4. 'बीप' सुनाई देने पर इन बॉल्स को कढ़ी के मिश्रण में डालें और स्टार्ट दबाएं। चावल के साथ गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-4</td><td>Kadai Paneer</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Onion Paste</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Puree</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste,
Salt & Sugar</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Red Chilli Powder, Halid
Kasuri Methi, Garam Masala</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Fresh Cream</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start.
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.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, अदरक और लहसुन पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC-5</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Dal (soaked for 1 hour)</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Kasuri Methi,
Hara Dhania, Hing, Haldi
Geen Chilli</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>To taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing.
2. Select menu press start to cook.
3. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves, select menu & start
4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice select menu & press start to cook.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर दाल, नमक, धनिया–जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) नींबू रस डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-6</td><td>Idli</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe idli steamer</td><td>
<table>
<tr><td>Rawa</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Curds</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Water</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Fruit Salt</td><td>1/2 tsp</td><td>3/4 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Soda bicarb</td><td>1/4 tsp</td><td>1/4 tsp</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Cashew nuts, Salt, Curry
leaves, Green Chilli Powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Mix Rawa, Curd, Fruit salt, Soda bi-carb, roasted cashewnuts, curry leaves, green chilli and salt to make a thick batter. Pour in greased MICROWAVE SAFE Idli steamer select menu and press start.
<u>विधि :</u>
1. रवा, दही, फ्रूट साल्ट, सोडा बाइकार्ब, तले हुए काजू, कर पत्ता, हरी मिर्च और नमक मिलायें तथा एक मोटा सा गोला बना लें। उसे ग्रीस किये हुए माईक्रोवेव सेफ इडली स्टीमर में रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-7</td><td>Sambhar</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)</td><td>0.2 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion chopped</td><td>1 medium</td></tr>
<tr><td>Tomato chopped</td><td>1 medium</td></tr>
<tr><td>Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Boiled Water</td><td>4 cup</td></tr>
<tr><td>Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>

<u>Method :</u> 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. For Tadka : In another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Select menu and press start.
3. 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.
<u>विधि :</u> 1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी, प्याज, हरी मिर्च, टमाटर लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. तड़का के लिए : एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, साँभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC-8</td><td>Chilli Chicken</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Boneless Chicken</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Shimla Mirch</td><td>1/2 no.</td><td>1 no.</td><td>1 no.</td></tr>
<tr><td>Chilli Souce</td><td>1/2 tbsp</td><td>1/2 tbsp</td><td>3/4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Soya Souce</td><td>1/2 tbsp</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>1/2 tbsp</td><td>1/2 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar & Kali Mirch</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>

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

Category		Weight Limit	Utensil
bF-1	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

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 हींग 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।

Category		Weight Limit	Utensil
bF-2	Daliya	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

Dalia	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Sugar or Gud	75 gms	150 gms	200 gms
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 ढककर 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।

Category		Weight Limit	Utensil
bF-3	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave glass safe bowl

Instructions

Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	150 ml	200 ml	300 ml
Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste		
Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

Method :
1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt, select menu & press start.
2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें तथा मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर निचोड़ लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।

Breakfast/ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil
bF-4	Parantha	0.2 kg	High Rack + Metal Tray

Instructions

Parantha Dough	0.2 kg
Stuffing : Alu, Muli, Methi, Paneer, whichever you like.	As per your taste
Oil/Ghee	2 tbsp

Method :
1. Select menu keep metal tray on high rack. press start.
2. When beep keep paratha on tawa and brush with oil press start.
3. When beep turn parantha and press start serve hot with chutney or raita.

विधि :
1. मीनू चुनें। मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर परांठा तवे पर डालें और घी लगाकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर परांठा को पलटें और स्टार्ट दबाएं। चटनी या रायता के साथ गर्म–गर्म परोसें।

Snacks/स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil
Sn-1	Tea/Coffee	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

TEA / COFFEE			
Milk	100 ml	200 ml	300 ml
Water (Not for Coffee)	50 ml	50 ml	50 ml
Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Tea Bags	1 no.	2 nos.	3 nos.
Instant Coffee	1 tsp	2 tsp	3 tsp

Tea

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take milk, water & suger select menu & press start
2. Take it out and dip tea bag in it.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध, पानी और चीनी लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. इसे बाहर निकालें और उसमें टी बैग को डुबोएं।

Coffee

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take milk, sugar & instant coffee powder, select menu and press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध, चीनी और इन्स्टेंट कॉफी पाउडर लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil
Sn-2	Tomato Soup	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

Chopped Tomato	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Chopped Onion	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Chopped Carrot	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp
Chopped Ginger Garlic	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp
Butter	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Water	100 ml	100 ml	150 ml
Salt, Sugar, Kali Mirch Powder, Garam Masala	As per your taste		
Water	To garnish		

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take chopped tomatoes, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger, chopped garlic, butter and water, select menu and press start.
2. When beeps blend it strain and salt, sugar, kali mirch powder and pinch of garam masala select menu and press start garnish with chopped hara dhania, cream & bread crutons, serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर, अदरक, लहसुन, मक्खन और पानी लें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर नमक, चीनी, काली मिर्च पाउडर और एक चुटकी गर्म मसाला डालकर ब्लैंड करें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। कटे हुए हरे धनिया, क्रीम और ब्रैड के टुकड़ों से सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Sn-3</td><td>Dhokla</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat dish</td><td>
<table>
<tr><td>Basen</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Warm Water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr>
<tr><td>Curds</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Green Chilli & Ginger Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Sugar</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Fruit Salt</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
</table>
Method :
1. Grease the Microwave Safe Flat Dish with little oil, mix besan curd, sugar, salt, water, ginger-green chilli paste, yellow colour fruit salt together.
2. Pour the mixture in greased dish select menu & press start, when ready pour tempering over it and cover it 5 mints, cut it into pieces, garnish with grated coconut and hara dhaniya and serve with sauce or chutney.
विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, अदरक एवं हरी मिर्च की पेस्ट, पीले रंग का फ्रूट साल्ट सबको एक साथ मिला लें।
2. तेल लगी हुई डिश में इस मिश्रण को डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। जब तैयार हो जाए तो उसके ऊपर तड़का डालें और उसे 5 मिनट तक ढका रहने दें, टुकड़ों में काट लें, घिसे हुए नारियल और हरे धनिया से सजाएं और सॉस या चटनी के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>Sn-4</td><td>Oat Biscuit</td><td>0.3 kg</td><td>Low Rack & Metal Tray</td><td>
<table>
<tr><td>Maida</td><td>0.1 kg</td></tr>
<tr><td>Sugar to taste</td><td>80 gms</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>0.1 kg</td></tr>
<tr><td>Baking Powder</td><td>1/4 tsp</td></tr>
</table>
Method :
1. In a bowl sieve 100 gms maida, baking powder, beat butter & sugar till fluffy.
2. Add essence and oat flakes. Mix all the ingredients to make a soft dough. Roll it and cut into cookies.
3. Place the cookies on flat metal tray and place it on the low rack and keep inside the oven.
4. Select menu, press start, preheat will appear.
5. When beep sounds, open door, place cookies on rack, press start again.
6. Allow to cool before removing the cookies.
विधि :
1. एक बाउल में 100 ग्राम मैदा, बेकिंग पाउडर को छानें। मक्खन और चीनी को झागदार होने तक फैंटें।
2. फिर उसमें अर्क और ओट फ्लैक्स डालें। सभी चीजों को अच्छी तरह मिलाएं और एक मुलायक डफ बना लें। इसके रोल बनाएं और काटकर कुकीज़ बना लें।
3. इन कुकीज़ को फ्लैट मैटल ट्रे पर रखें और उसे लो रैक पर रखकर ओवन के अन्दर रख दें।
4. मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं, प्रीहीट दिखाई देगा।
5. जब 'बीप' सुनाई दे, दरवाजा खोलें, कुकीज़ को रैक के ऊपर रखें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।
6. कुकीज़ को निकालने से पहले उनको ठंडा होने दें।
</td></tr>
</table>

Category		Weight Limit	Utensil
CC-1	Omlette	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat dish

Instructions

For	100 gm	200 gm	300 gm
Eggs	1 nos.	2 nos.	3 nos.
Chopped Onion	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup
Chopped Tomato	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup
Chopped Green Chilli	1 nos.	2 nos.	3 nos.
Oil	1/2 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Chopped Hara Dhania	1 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt & Kali Mirch	As per your taste		

Method :
1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt & paper to taste.
2. Apply some oil to MICROWAVE SAFE flat dish add egg mixture select menu & press start.
3. When beep turn the omlette & press start serve hot.

विधि :
1. अण्डों को फैंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें।
2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा सा तेल लगाकर अण्डों का मिश्रण डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ऑमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil
CC-2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

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. 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. अब नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil
CC-3	Sweet Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

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 चाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म–गर्म परोसें।

Child's Favourite/बच्चों की मनपसन्द

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CC-4</td><td>Pizza</td><td>0.3 kg</td><td>Low rack</td><td>
<table>
<tr><td>Pizza base</td><td>1 Big Pizza base</td></tr>
<tr><td>Topping</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables -
Tomato, Capsicum, Onion</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Oregano & Chilli flakes (Optional)</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Keep low rack inside and press start to preheat.
2. Pizza topping on Pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprincle some greated Cheese over it place Pizza on rack, press start
<u>विधि :</u> 1. लो रैक ऑवन के अन्दर रखें और गर्म करने के लिए स्टार्ट दबाएं।
2. पीज़ा बेस के ऊपर टॉपिंग्स रखें। उसके ऊपर कटी हुई सब्जियों को फैलाएं। फिर कुछ कसा हुआ चीज़ छिड़कें। अब पीज़ा को रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>CC-5</td><td>Burger</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Metal tray &
High rack</td><td>
<table>
<tr><td>Boiled vegetables -
Potato, Cauliflower,
Carrots, Green peas</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Corn Flour</td><td colspan="3">2 to 3 tablespoon</td></tr>
<tr><td>Bread Crumbs</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic paste</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Paste</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Garam Masala</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. 1.Mix smashed potato, boiled vegetables, bread crumbs, ginger, garlic paste, salt, pinch of garam masala, green chilli paste, lemon juice together, make tikki from it and roll it in cornflour by keeping in metal tray drop some oil on it. Select menu & press start.
2. When beep turn tikki to crisp another side press start. Cut the burger bun horizontally apply butter & sauce. Place tikki, cheese slice, letuce (optional) between burger halves and close it properly. press start, serve hot.
<u>विधि :</u> 1. मसले हुए आलू, उबली हुई सब्जियां, ब्रैड के टुकड़े, अदरक लहसुन की पेस्ट, नमक, एक चुटकी गर्म मसाला, हरी मिर्च की पेस्ट, नींबू रस को एक साथ मिला लें, इससे टिक्की बनाएं और मैटल ट्रे पर रखते हुए मक्का के आटे से लपेट दें, उसके ऊपर थोड़ा सा तेल डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर टिक्की को कुरकुरा बनाने के लिए दूसरी दिशा में पलटें, स्टार्ट दबाएं। बर्गर की टिकिया को horizontally काटकर मक्खन और सॉस लगाएं। बर्गर के अर्धभागों के बीच टिक्की, चीज़ स्लाइस, लेटूस (वैकल्पिक) रखें और उसे ठीक से बन्द कर दें। स्टार्ट दबाएं, गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>CC-6</td><td>Cake</td><td>0.3 kg</td><td>Metal cake tin
+
Low rack</td><td>
<table>
<tr><td>Maida</td><td>100 gm</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>100 gm</td></tr>
<tr><td>Powdered Sugar</td><td>100 gm</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>2 nos.</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Vanila essence</td><td>1 tsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Sieve maida with baking powder beat makhkhan with sugar add eggs, beat well add essence mix maida in it keep on adding milk and water till the tin is filled to the brim, grease the metal cake tin with makhkhan and pour the cake mixture in it. keep on low rack and press start.
<u>विधि :</u> 1. मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छानें। मक्खन को चीनी के साथ फैंटें। अण्डा डालें, अच्छी तरह फैंटें, इत्र डालें, इसमें मैदा डालें, दूध और पानी तब तक डालते रहें जब तक टिन किनारे तक न भर जाए। मैटल केक टिन को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और केक मिश्रण को इसके अन्दर डाल दें। लो रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Child's Favourite/बच्चों की मनपसन्द

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>CC-7</td><td>Sandwich</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Bread Slices</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Souce/Spread</td><td>1½ tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Vegetables -
Onion, Tomato, Capsicum</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Grated Cheese</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt & Kali Mirch</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Apply butter on bread slice (both slices).
2. Keep bread slices on high rack select menu & start.
3. When beep spread sauce on one side and layer with chopped vegetables. sprinkle cheese on the top press start (use high rack) stand for 2 mints.
<u>विधि :</u> 1. ब्रेड के दोनों तरफ मक्खन लगाएं।
2. अब ब्रेड की स्लाइसों को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर ब्रेड के एक तरफ सॉस लगाएं और एक पर्त कटी हुई सब्जियों की लगा दें और सबसे ऊपर चीज़ छिड़क दें, स्टार्ट दबाएं, 2 मिनट तक रुके रहें।
</td></tr>
<tr><td>CC-8</td><td>Roast Peanut</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish</td><td>
<table>
<tr><td>Peanuts</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Flat dish take peanuts select menu & press start.
2. When beep stir it again press start to roast.
Note : In this way you can roast Cashewnuts & Almonds
<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में मूँगफली लें, मीनू चूनें और स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर उनको फिर हिलाएं, भूनने के लिए स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Tandoor Se.../तंदूर से...

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-1</td><td>Paneer Tikka</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>High Rack & Metal Tray</td><td>
<table>
<tr><td>Paneer</td><td>100 gm</td><td>200 gm</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td colspan="4">For Marinate</td></tr>
<tr><td>Hung Curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli pd.
Garam Masala</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></tr>
<tr><td>Red Colour (edible)</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></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Mix all the ingredients of marinate thoroughly.
2. Add paneer pieces into it and keep for 1/2 hr. in refrigerator.
3. Keep the pieces in metal tray on high rack, apply little oil on it.
4. Press Start by selecting the desired weight.
5. Turn the pieces when there is beep and press start.
<u>विधि :</u> 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 हाई रैक पर मैटल ट्रे में रखें और थोड़ा सा तेल लगा दें।
4. एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. बीप सुनाई देने पर टुकड़ों को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-2</td><td>Tandoori Sabzi</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe glass bowl
+
High rack
+
Metal tray</td><td>
<table>
<tr><td>Mix Vegetables -
Bhindi, Cauliflower, Brinjals, Mushrooms, Potato, Paneer cubes</td><td>0.2 kg
(cut into medium size pieces)</td></tr>
<tr><td>Onion Paste</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Ginger-Garlic Paste</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Puree</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Red Chilli powder, Haldi, Garam Masala, Salt</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>3~4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Hara Dhania</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
Method :
1. In Microwave Safe Glass Bowl take oil, onion paste & ginger garlic paste select menu and press start.
2. When beep add vegetables, red chili powder, haldi, garam masala, chat masala salt, and Tamoto puree, mix well & press start.
3. Transfer this mixture to metal tray, spread evenly on tawa. keep tawa on high rack & press start serve hot with tandoori nan.
विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, प्याज और अदरक–लहसुन की पेस्ट लें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर सब्जियां, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गर्म मसाला, चाट मसाला, नमक और टोमेटो प्यूरी डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. इस मिश्रण को मैटल ट्रे पर विस्थापित कर दें, तवे पर समान रूप से फैला दें। तवे को हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं। तन्दूरी नान के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>tS-3</td><td>Veg Kebab</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Metal Tray &
High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Boiled Vegetables -
Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td colspan="3">2 to 3 tablespoon</td></tr>
<tr><td>Bread Crumbs</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Paste</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr>
<tr><td>Garam Masala</td><td>1/4 tsp</td><td>1/2 tsp</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice,
Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
Method :
1. Mix Boiled vegetables & strained chana dal, ginger garlic paste, garam masala, dhania jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs & hara dhania together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls, cutlet rolls brush with little oil.
2. Keep metal tray on high rack place kababs on it select menu & press start keep on turning at beeps.
3. Serve with chutney & salad.
विधि :
1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रैड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिक्की के गोले की एच्छिक आकृति दें, छोटे–छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें।
2. मैटल ट्रे हाई रैक पर रखें, उस पर क़बाब रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं और 'बीप' होने पर पलटते रहें।
3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-4</td><td>Murg Tandoori</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Metal Tray & High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Chicken pieces (boneless)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>For marinate hung curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder, Garam Masala & Chat Masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Eatable Red Colour</td><td colspan="3">Pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Wash chicken pieces & mix with all the ingredients of marinate. Keep for one hour in refrigerator.
2. Arrange chicken pieces on greased metal tray apply little oil on each piece. Keep the metal tray on high rack select menu & press start.
3. When beep turn the piece, press start.
<u>विधि :</u>
1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और मैरीनेट सभी तत्वों के साथ मिलाएं। एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रखें।
2. चिकन के टुकड़ों को तेल लगे मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। हर एक टुकड़े पर थोड़ा तेल लगा लें। अब मैटल ट्रे को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें, स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>tS-5</td><td>Fish Tandoori</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Metal Tray & High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Fish Fillets</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>For marinate hung curd</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Eatable Red Colour</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Wash the fish fillets, mix all the ingredients of marinate and coat this mixture to fish filets evenly keep for one hour in refrigerator.
2. Arrange the fish fillets on greased metal tray. Apply little oil on each piece. Keep the metal tray on high rack. Select menu and press start.
3. When beep turn the pieces and press start.
<u>विधि :</u>
1. मछली के टुकड़ों को धोएं, मैरीनेट के सभी तत्वों को अच्छी तरह मिलाएं और मछली टुकड़ों पर समान रूप से लपेट दें तथा एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रख दें।
2. मछली के टुकड़ों को तेल लगे मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा–थोड़ा तेल लगा लें। मैटल ट्रे को हाई रैक पर रख दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलटें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>tS-6</td><td>Mutton Tikka</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl, Metal Tray & High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Mutton boneless pieces</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>For marinate hung curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder, Haldi, Garam Masala & Chat Masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Lemon juice</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Eatable Red Colour</td><td colspan="3">A pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. Wash the mutton pieces & mix with ginger garlic paste, curd, salt, lemon juice, garam masala, chat masala & red chilli powder and keep this mixture in Refrigerator for one hour.
2. In Microwave Safe Bowl take this mixture. Select menu & press start to cook.
3. When beep, arrange the cooked mutton pieces (without gravy) on greased metal tray. Apply some oil on each mutton piece. Keep the metal tray on high rack. Press start.
4. When beep turn the pieces and press start. Serve with nan or roti.
<u>विधि :</u>
1. मटन के टुकड़ों को धोएं और अदरक लहसुन पेस्ट, दही, नमक, नींबू रस, गर्म मसाला, चाट मसाला तथा लाल मिर्च पाउडर के साथ अच्छी तरह मिला लें और इस मिश्रण को एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. फिर इस मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ बाउल में डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर पके हुए मटन के टुकड़ों (बिना तरी) को तेल लगे मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें। प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा सा तेल लगाएं। फिर मैटल ट्रे को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर टुकड़ों को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। नान या रोटी के साथ परोसें।
</td></tr>
<tr><td>tS-7</td><td>Keema Kabab</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl, Metal Tray & High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>Keema</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Boiled Potato</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr>
<tr><td>Ginger Garlic Paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Red Chilli Powder, Salt Haldi, Garam Masala</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Cornflour</td><td colspan="3">As required</td></tr>
<tr><td>Lemon Juice</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u>
1. In Microwave Safe Bowl take Keema, add ginger garlic paste and salt, mix it well select menu & press start.
2. Mash the potato and mix with keema and remaining ingredients. Mix well and make kebabs.
3. When beep, place on greased metal tray, apply oil on each kebab. Keep the tray on high rack, press start.
4. When beep turn kebabs and press start.
<u>विधि :</u>
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कीमा लेकर उसमें अदरक लहसुन पेस्ट और नमक डालें, अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. आलू मसलकर कीमा एवं बाकी चीजों के साथ मिलाएं। अच्छी तरह मिलाकर कबाब बनाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर तेल लगे मैटल ट्रे पर रखें। प्रत्येक कबाब पर थोड़ा तेल लगाएं। ट्रे को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।
4. 'बीप' सुनाई देने पर कबाब को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Tandoor Se.../तंदूर से...

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
tS-8	Chicken Legs	0.1 ~ 0.3 kg	Metal Tray & High Rack	

Chicken Legs	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
For marinate hung curd	2 tsp	3 tsp	4 tbsp
Ginger Garlic Paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Salt, Red Chilli Powder, Garam & Chat Masala	As per your taste		
Oil and Lemon juice	1 tsp	2 tsp	2 tsp
Eatable Red Colour	A pinch		

Method :
1. Wash chicken pieces & mix with all the ingredients of marinate (as listed in table).
2. Keep for one hour in refrigerator.
3. Apply little oil on each piece & arrange chicken pieces on greased metal tray.
4. Keep the metal tray on high rack. Select menu and press start.
5. When beep sounds, open the door, turn the pieces and press start.

विधि :
1. चिकन के टुकड़ों को धोएं और मैरीनेट के सभी तत्वों के साथ मिलाएं (जैसा कि तालिका में दिया गया है)
2. एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर के अन्दर रखें।
3. प्रत्येक टुकड़े पर थोड़ा तेल लगाएं और चिकन के टुकड़ों को तेल लगे मैटल ट्रे पर व्यवस्थित करें।
4. मैटल ट्रेक को हाई रैक पर रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
5. जब 'बीप' सुनाई दे तो दरवाजा खोलकर टुकड़ों को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।

Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-1	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Ghee	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Water	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Sugar	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Cashewnuts, Kishmish, Kesar Elaichi Powder	As per your taste		
Lemon juice	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take Suji, add ghee mix it together select menu & press start.
2. When beep stir it and press start.
3. Add water, sugar, cashewnuts, kishmish, kesar, Elaichi powder, mix it well and press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसको हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-2	Besan Laddu	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	See below

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

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

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-3	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	See below

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

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

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-4	Barfi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	See below

Khoya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Powdered Sugar	50 gms	100 gms	200 gms
Elaichi Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Milk Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp

Method :
1. In Microwave Safe Bowl mix all the ingredients. Select menu. Press start.
2. When beep mix well and again press start.
3. Pour this mixture in greased flat dish let it cool and cut into pieces.

विधि :
1. माइक्रावेव सेफ बाउल में सभी चीजों को मिलाएं। मीनू चुनें, स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. इस मिश्रण को घी लगी हुई चपटी डिश में डालें, ठंडा होने दें और टुकड़ों में काटें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-5	Payasum	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	See below

Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Milk + Water	100 ml	200 ml	300 ml
Sugar	75 gms	150 gms	200 gms
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, भीगे 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।

Category		Weight Limit	Utensil
SC-6	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack

Instructions

Bread Slices	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Milkmaid	50 ml	100 ml	150 ml
Milk	25 ml	50 ml	100 ml
Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Kesar-Elaichi Powder	As per your taste		

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

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

Category		Weight Limit	Utensil
SC-7	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

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

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 रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil
SC-8	Phirni	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl

Instructions

Rice (soaked in milk for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Hot Milk	100 ml	200 ml	300 ml
Sugar	75 gms	150 gms	200 gms
Kesar	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp
Elaichi Powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp
Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

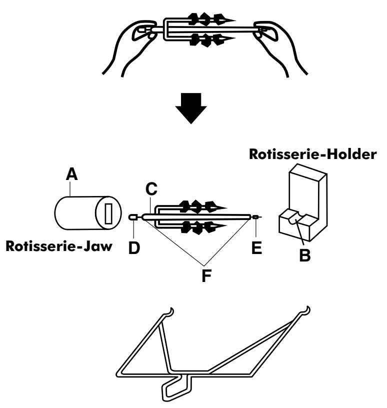
Method :
1. Blend soaked rice with milk. Pour this to Microwave Safe Bowl add hot milk. Select menu & press start.
2. When beep add sugar, kesar & Elaichi Powder mix well. press start.
3. Take it out, stir it and press start. Stand for 5 mins. When cool, decorate with pista pieces and serve.

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. फिर इसे बाहर निकालें, हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुके रहें। जब ठंडा हो जाए, पिस्ते के टुकड़ों से सजाएं और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	-	Microwave safe bowl	**Method :** 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start **विधि :** 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	-	Microwave safe bowl	**Method :** 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start. 2 When over wipe with soft and clean napkin. **विधि :** 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 1. मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC-3	Auto Defrost	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	***Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.)*** **Method :** 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2 When beep turn the food. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-4	Auto Defrost	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	***Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.)*** **Method :** 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2 When beep turn the food. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।

Rotisserie / रोटेसरी

Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.
खाली ओवन में रोटेसरी बार लगाकर माइक्रोवेव व कॉम्बीनेशन मोड में कभी न चलायें।



1. Position the food on the spit, ensuring that the rotisserie bar runs centrally through the food. And tie the food with thread to the bar if necessary.

   भोजन को रोटेसरी बार की सलाखों में लगाएं और यदि आवश्यक हो तो धागे से बांधें। ध्यान रहे कि रोटेसरी बार भोजन के केन्द्र से गुज़रे।

2. Insert the end of the rotisserie bar (D) into the rotisserie jaw (A) on the left side of the oven wall. Push it to the left, rotating the rotisserie bar slightly until the rotisserie-bar fits into the rotisserie jaw (A).

   रोटेसरी बार का किनारा (D) ओवन की बांयी दीवार पर रोटेसरी खाँचे (A) में लगायें। बांयी तरफ हल्का दबायें जब तक रोटेसरी बार रोटेसरी खाँचे (A) में न फँस जाए।

3. Support the other end of the rotisserie bar (E) on the hollow of the rotisserie holder (B).

   रोटेसरी बार का दूसरा किनारा (E) रोटेसरी होल्डर (B) के खाली भाग में रखें।

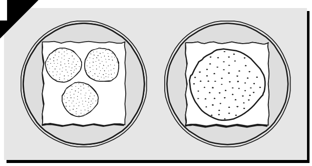
4. Carefully place the heat proof glass ware in the microwave oven, on top of the glass turntable.

   टर्न टेबल के ऊपर माइक्रोवेव ओवन में ऊष्मारोधक काँच के बर्तन ध्यान से रखें।

Three recipes for starter / नवसिखुए के लिए तीन व्यंजन

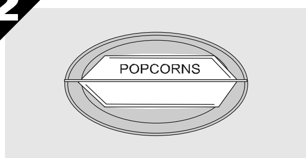
NOTE : The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.
व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्त्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



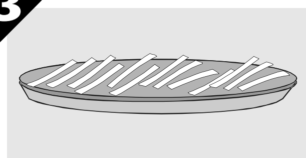
1. **ROASTED PAPAD :** Apply little amount of water evenly on the both side of papad. Put the papad on tissue paper on glass tray properly arranged. Use quick start select 0.5-1.5 minute depending on no. of papad. After Roasting remove papad stand for a minute to gain its crispyness.
   भुने हुए पापड़ - पापड़ के दोनों तरफ को गीला करें। पापड़ को टिशू पेपर के ऊपर रखकर काँच की ट्रे पर रखे। पापड़ की संख्या पर quick start को 0.5-1.5 मि० के लिए रखें। एक मि० के लिए भुने हुए पापड़ को इसके कुरकुरे होने तक रखें।

2



2. **POP CORN :** Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3~4 minutes. remove the bag after poping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.
   (Note: Attend poping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.)
   POP CORN : Pop Corn का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुऐं।
   नोट - भुनने की क्रिया को ध्यानपुर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।

3



3. **FRENCH FRIES :** Brush Sliced potato fingers with oil and spread potato product out on the metal tray on glass tray. Use Grill Combination for 3 Minutes at 40% Microwave power. Then change the layer of potato and again cook for 3 Minutes on same combination. After cooking remove from the oven and let stand for 1 to 2 Minutes.
   फ्रेन्च फ्राईज - कटे हुए आलू को तेल से गीला करे। काँच की ट्रे पर धातु की ट्रे रखकर ऊपर आलू के उत्पादों को फैला दें। 40% माइक्रोवेव पावर पर ग्रिल कोम्बोनेशन 3 मिनट के लिए सैट करें। 3 मिनट के बाद आलू की तह को बदलें और फिर 3 मिनट के लिए पकायें। पकने के बाद ओवन से निकाल लें। 1~2 मिनट तक बना के रखें।

Clean your Oven / अवन को साफ करना

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

Food spatters 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 spatters 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 diswahser.

अवन की दराज (cavity) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छींटें या जल पदार्थ का गिरना आम बात है इसलिए दराज 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 सकें। 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

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 ⏚

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

Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	MC-8048WR
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	530 mm(W) X 500 mm(D) X 322 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watt
Grill / ग्रिल	1250 Watt
Combination / कॉम्बीनेशन	2650 Watt
Convection / कनवेक्शन	1350 Watt
RF Output / आरएफ आउटपुट	900 Watt

LG Electronics

P/No. : MFL06577703