

Owner's Manual

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

MS-2049UW
(ANTI BACTERIA)



Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानीयाँ	3 ~ 4
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना	5 ~ 6
Child Lock / चाईल्ड लाक	7
Micro Power Cooking / मायक्रो पावर में पकाना	8
Micro Power Level / मायक्रो क्षमता स्तर	9
Quick Start / तुरन्त शुरुआत	10
Cooking Timer/कुकिंग टाईमर	11
Beverages & Auto Defrost / बेवरेजिस और ऑटोडिफ्रोस्ट	12
Indian Cuisine/भारतीय व्यंजन	13 ~ 14
Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर	15
Snacks/स्नैक्स	16 ~ 17
Breakfast/ब्रेकफाॅस्ट	18 ~ 19
Continental Menu / कॉन्टीनेन्टल मीनू	20
Important safety instructions / महत्त्वपूर्ण सुरक्षापयोगी	
Read carefully and keep for future reference / ध्यान से पढ़ें और भविष्य के लिए रखें	21 ~ 22
Technical Specifications & Two Recipes for Starter / तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	23

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**

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

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

अवन के फ्रंट सतह और डोर के बीच कोई वस्तु न रखे और न ही मैल या सफाई करने का कोई भी बची हुई वस्तु न जमने दे ।

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

अवन का प्रयोग न करें यदि (1) दरवाजा मुड़ा हो (2) हिंज या लैंच ढीला हो (3) डोर के बंद होने वाले सतह क्षतिग्रस्त हो ।

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

अवन की एडजस्टमेंट या मरम्मत कुशल सर्विस व्यक्ति से ही कराए ।

Warning/ चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

यह ध्यान रखे की पकाने का समय सही से निर्धारित किया जाए । जैसा कि ज्यादा पकाना आहार का आग पकड़ सकता है और साथ ही साथ आपके अवन को नष्ट कर सकता है ।

Precautions सावधानियाँ

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

आपके अवन में तरल पदार्थ गर्म करते समय अमर को अधिक गर्म हो जाता है और बदल नहीं दिखाई देते हैं ।

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

Warning/ चेतावनी

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिए ढककर अवश्य छोड़ दें । भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच आवश्यक करें । बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें ।

Precautions

सावधानियाँ

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

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

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

यह सूक्ष्मतरंगे पकाने के क्षेत्र में अवन के अंदरूनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तशतरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती हैं । सूक्ष्म तरंगे अवन की धातु दिवारों से बाहर नहीं आती, लेकिन वह घुस जाती है । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज जैसे पदार्थों में; और वह पदार्थ सूक्ष्मतरंग सुरक्षित पकानेव ाली व्यंजन के लिए बनते हैं ।

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

सूक्ष्मतरंगे उन गृहउपयोगी बरतनों को गरम नहीं करती हैं, जो पकाने वाले पात्र कभी कभी गरम होते हैं । जो की आहार द्वारा गरम हो जाते हैं ।

A very safe appliance

एक बहुत सुरक्षित उपकरण

Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

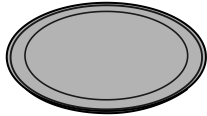
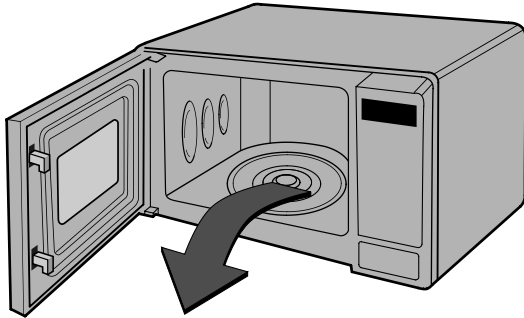
आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे ज्यादा सुरक्षित है आपके सब गृह उपकरण की अपेक्षा । जब दरवाजा खुला है अवन अपने आप सूक्ष्म तरंग बनाना बंद कर देगा । सूक्ष्म तरंग ऊर्जा पूरी तरह से गर्माहट में बदल जाती है जब आहार से जाती है, और नहीं छोडती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

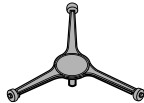
निचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं की आपका अवन सही चल रहा है या नहीं। आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे हैं इसके उपर आप ध्यान दें। आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकिंग निकालें। ये आप निर्धारित करें की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

Unpacking & Installing खोलना और स्थापित करना

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



GLASS TRAY



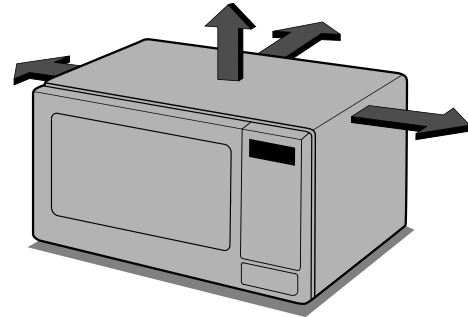
ROTATING RING

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

An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

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

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



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

3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

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

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

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



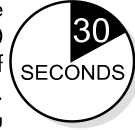
4 Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

अपने तंदूर के दरवाजे को दरवाजे पर लगे हुए हथके द्वारा खींचें। घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखें और काँच की तरतरी को ऊपर रखें।

6 Fill a microwave safe container with Press the **START**

button one time to set 30 seconds of cooking time. When you press the button, you will hear a BEEP and your oven will start automatically.

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



7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. Be careful when removing the container it may be hot.

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



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

Child Lock

चाईलड लॉक



Press **STOP/CLEAR**.

दबायें स्टॉप / क्लिअर



Stop
Clear

Add
Minute

Start
Q-Start

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

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

However your child can still open the oven door.

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

Press and hold **STOP/CLEAR** until “L” appears on the display and BEEP sounds.

जबतक “L” प्रदर्शक पर न आये और ध्वनि न आये तब तक स्टॉप / क्लिअर दबाकर रूक जाईये।

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

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

Stop
Clear

Add
Minute

Start
Q-Start

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

“L” प्रदर्शक पर आता रहेगा इससे आप जान जायेंगे की चाईलड लॉक निर्धारित है।

(आप चाहे कोई भी बटन दबाएँ)

L

To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until “L” disappears.
You will hear BEEP when it's released.

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

Stop
Clear

Add
Minute

Start
Q-Start

Micro Power Cooking

मायक्रो पावर में पकाना



Your oven has ten Microwave Power settings. As shown in Next Page.

आपके ओवन में दस सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है। जैसे अगले पेज पर दिखाया गया है।

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.

जब पकाना पूरा हो जायेगा अन्त का ध्यान दिलानेवाला ध्वनि सुनाई देगा। मिनट पर 5 मिनट के लिए जब तक अवन का दरवाजा नहीं खुलेगा।

2 STAGE TIMED COOKING

For Two Stage cooking, repeat timed cooking steps 2 through 5 on the previous page before touching the START pad for additional Time and Power program you want to add. Auto Weight Defrost can be programmed before the first stage to defrost first and then cook.

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

इन दिये गये उदाहरणों में मैं आपको कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 सेकण्ड के लिए पकाना बताऊंगा।

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

इस बात पर ध्यान दें कि आपने आपका अवन स्थापित कर दिया है जैसा इस किताब में पहले दिखा दिया गया है।

Touch STOP/CLEAR. स्टॉप / क्लियर को छूएं।

Stop
Clear

Add
Minute

Start
Q-Start

Touch Time.

टाईम को छूएं।

Time

Enter 5 minutes 30 seconds by touching [5], [3], and [0]

[5], [3], and [0] को छूकर 5 मिनट 30 सेकण्ड टाईम भरे।

1 2 3
4 5 6
7 8 9
Time 0 Power

Touch POWER. P-HI appears in the display. This is to tell you that the oven is set on HI unless a different power setting is chosen.

Power

Touch 8. To select power level 80%. Display shows P-80.

8

Touch START.

स्टार्ट को छूएं।

Stop
Clear

Add
Minute

Start
Q-Start

Your microwave oven is equipped with 10 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

आपका सूक्ष्म तरंग अवन 10 क्षमता से संवरा हुआ है । आपको अधिक मनमाफिक और अधिकार पकाने में देने के लिए नीचे दिये गयी सूची में उदाहरणों के आहार और उनको पकाने के लिए जो क्षमता निर्धारित की गयी है इस अवन के उपयोग के लिए बताई गयी हैं ।

Micro Power Level

मायक्रो क्षमता स्तर



POWER LEVEL क्षमता स्तर	USE उपयोग
10 HIGH 100%)	* Boiling Water * Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. * Cooking tender cuts of meat. * Whole poultry.
9 (90%)	* Reheating rice, pasta, & vegetables.
8 (80%)	* Reheating prepared foods quickly. * Reheating sandwiches.
7 (70%)	* Cooking milk and cheese dishes. * Cooking cakes, breads. * Melting chocolate.
6 (60%)	* Cooking whole fish. * Cooking puddings and custard.
5 (50%)	* Cooking whole poultry.
4 (40%)	* Thawing meat, poultry and seafood.
3 (30%)	* Cooking less tender cuts of meat.
2 (20%)	* Taking chill out of fruit. * Softening butter.
1 (10%)	* Keeping casseroles and main dishes warm. * Softening butter and cream cheese.
0 (0%)	* Standing time. * Independent.

Quick Start

तुरन्त शुरुआत

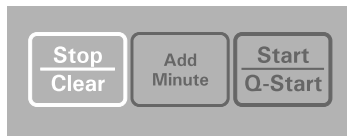
In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
दिये गये उदाहरण में आपको दिखाऊंगा कि किस तरह 2 मिनट निर्धारण किया जाता है पकाने के लिए उच्च क्षमता पर।



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

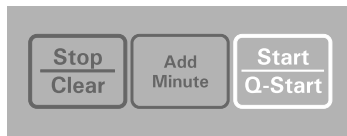
तुरन्त शुरुआत आपको यह आराम देता है कि आप 30 सेकण्ड के अन्तराल उच्च क्षमता में पका सकते हैं शुरुआत बटन की दबाने से।

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लियर दबायें।



Press START four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.

दबायें शुरुआत को चार बार उच्च क्षमता पर 2 मिनट को युनिट के लिए। आप का अवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब तक आप चौथी बार दबा रहे होंगे।



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

पकाने के दौरान तुरन्त शुरू करें, आप पकाने के क्रिया को अगर आप बारबार स्टार्ट दबाने से।

In the following example I will show you how to use the Timer for 3 minutes.
दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि टाईमर का प्रयोग ३ मिनट के लिए कैसे किया जाता है।

Cooking Timer

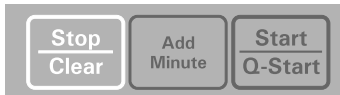
कुकिंग टाईमर



You can use the Timer of your oven for purposes other than food cooking.

Example: To count 3 minutes for telephone call

Touch STOP / CLEAR.



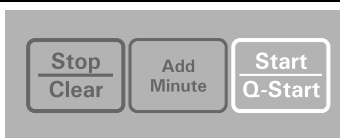
Touch COOKING TIMER.



Touch Numbers to set



Touch START.

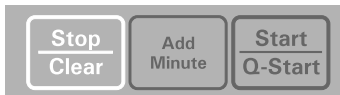


A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch START.

Example: To set ADD MINUTE cooking 2 minutes.

ADD MINUTE

Touch STOP / CLEAR.



Touch ADD MINUTE 2 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.



Beverages

बेवरेजिस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
	Soup	100 gm	Microwave safe Glass bowl	Soup Mix	0.1 kg
				Water	75 ml
				Method : 1. Mix soup mixture with water in MWS glass bowl. 2. Press Start to cook.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ सूप मिक्सचर को मिलाएं। 2. पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।	
	Coffee	85 gm	Microwave safe Glass bowl	Milk	85 gm
				Sugar	As per your taste
				Coffee Powder	1 tsp.
				Method : 1. Mix milk, sugar and coffee powder in MWS glass bowl (beat well). 2. Press Start to cook.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दुध, चीनी और कॉफी पाउडर को मिलाएं। 2. पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।	
	Hot Milk	50 gm	Microwave safe Glass bowl	Milk	50 gm
				Sugar	As per your taste
				Method : 1. Mix milk and sugar in MWS glass bowl. 2. Press Start to cook.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दुध और चीनी को मिलाएं। 2. पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।	

Auto defrost

ऑटोडिफ्रोस्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
dEF-1	Frozen Meat	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave safe bowl	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।
dEF-2	Frozen Chicken	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave safe bowl	
dEF-3	Frozen Peas	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave safe bowl	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
1	Idli	0.1 kg	Microwave safe Idli Steamer*	Rice	0.1 kg
				Urad Dal	2 tbsp
				Soya Beans	2 tbsp
				Water	As required
				Salt	1
				Mix Vegetables - Green Peas, Sweet Corns, Carrots	As required
				Method : 1. Wash & Soak rice, Urad dal & Soya beans for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. 3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it, adjust weight and press start to cook. Note : Chop mix vegetables as per your taste (for example green peas, Sweet Corns, Carrots, Cauliflower etc.) विधि : 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। 3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। नोट : स्वादानुसार मिश्रित सब्जियों को काटें (उदाहरण के लिए हरी मटर, स्वीट कॉर्न, गाजर, गोभी इत्यादि)	
2	Aloo Sabji	0.3 kg	Microwave safe Glass Bowl	Peeled Potatoes	0.3 kg
				Jeera	1 tsp
				Green chilli	2 tsp
				Oil	1 tbsp
				Water	1/4 cup
				Salt	As per taste
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, Jeera, salt and green chillies. 2. Put in microwave, select menu and press start. 3. After 2 minutes, add Potatoes and water in the above bowl. Cover it up and press Start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, नमक और हरी मिर्च डालें। 2. माइक्रोवेव में मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. दो मिनट के बाद ऊपर वाले बाउल में आलू और पानी डालें।	

* Available with Starter Kit.

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
3	Veg Biryani	0.2 kg	Microwave safe bowl	Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.2 kg
				Water	400 ml
				Ghee	2 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar	To taste
				Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	1 Cup
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dlalchini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables and soaked rice select menu and press Start. 2. After 3 minutes add water & salt mix well cover it press start, stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.	
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और कालीमिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां और भीगे हुए चावल डालकर मीनू चुनें तथा स्टार्ट दबाएं। 2. 3 मिनट के बाद, पानी और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं, पकने के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म-गर्म परोसें।					
4	Moong Dal	0.2 kg	Microwave safe bowl	Moong Dal soaked in water (for 1 hour)	0.2 kg
				Water	200 ml
				Oil	2 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Hari Mirch	2-3 nos.
				Curry Leaves	5-6 nos.
				Salt, Dhania-Jeera Powder, Haldi, Hing, Kasuri Methi, Lemon Juice, Hara Dhania	As per your taste
				Method : 1. Take 200 gms dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select menu press start to cook. 3. After 3 minutes take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & press start. 4. After 3 minutes add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. 3 मिनट के बाद, दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 4. 3 मिनट के बाद, दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।	

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions									
1	Brownie	0.1 kg	Microwave safe bowl									
				<table><tr><td>Condensed milk</td><td>70 gms</td></tr><tr><td>Butter</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Almonds, Walnuts</td><td>20 gms</td></tr><tr><td>Crushed Biscuits</td><td>1/2 cup</td></tr><tr><td>Vanilla essence</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Coco powder</td><td>3 tbsp</td></tr></table> Method : 1. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. add dry fruits, coco powder, essence and mix. Select menu, press start. विधि : 1. मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर फैंट लें। मेवा, कोको पाउडर और चॉकलेट एसेंस डालकर मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।	Condensed milk	70 gms	Butter	3 tbsp	Almonds, Walnuts	20 gms	Crushed Biscuits	1/2 cup
Condensed milk	70 gms											
Butter	3 tbsp											
Almonds, Walnuts	20 gms											
Crushed Biscuits	1/2 cup											
Vanilla essence	1 tsp											
Coco powder	3 tbsp											
2	Kheer	0.2 kg	Microwave safe bowl									
				<table><tr><td>Semiya (roasted)</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Hot Milk</td><td>200 ml</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>150 gms</td></tr><tr><td>Badam, Pista Pieces</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Kesar & Elaichi Powder</td><td>3 tbsp</td></tr></table> Method : 1. In Microwave Safe Bowl take semiya, add hot milk, sugar, mix well. Select menu. Press start. 2. After 2 minutes, add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder mix well and press start. Stand for 5 mins, serve hot or chilled. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सेमियां लें, गर्म दूध, चीनी डालें, अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 2 मिनट के बाद बादाम, पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें रहें। गर्म या ठंडा परोसें।	Semiya (roasted)	0.2 kg	Hot Milk	200 ml	Sugar	150 gms	Badam, Pista Pieces	3 tbsp
Semiya (roasted)	0.2 kg											
Hot Milk	200 ml											
Sugar	150 gms											
Badam, Pista Pieces	3 tbsp											
Kesar & Elaichi Powder	3 tbsp											

Snacks

स्नैक्स

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

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions															
3	Pasta Salads	0.2 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Macaroni</td><td>0.1 kg</td></tr><tr><td>Hot Water</td><td>200 ml</td></tr><tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Spring Onion, Garlic & Mushrooms Chopped</td><td>1 no.</td></tr><tr><td>Tomato Sauce</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Chilli Sauce</td><td>1tsp</td></tr><tr><td>Salt, Sugar, Pepper & Oregano</td><td>As per your taste</td></tr></table>	Macaroni	0.1 kg	Hot Water	200 ml	Butter	1 tbsp	Spring Onion, Garlic & Mushrooms Chopped	1 no.	Tomato Sauce	1 tbsp	Chilli Sauce	1tsp	Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per your taste	
				Macaroni	0.1 kg														
Hot Water	200 ml																		
Butter	1 tbsp																		
Spring Onion, Garlic & Mushrooms Chopped	1 no.																		
Tomato Sauce	1 tbsp																		
Chilli Sauce	1tsp																		
Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per your taste																		
				Method : 1. Take 100 gms Macaroni in Microwave Safe bowl and add Hot Water. 2. Select menu press start to cook. 3. After 2 minutes, take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & press start. 4. After 2 minutes, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook.	विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 100 ग्राम मैकेरोनी लें और गर्म पानी डालें। 2. मीनू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. दो मिनट के बाद दूसरा बाउल लें और तेल, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें तथा स्टार्ट दबाएं। 4. दो मिनट के बाद दाल, नमक, धनिया जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक) तथा नींबू रस डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।														
4	Lemon Chicken	0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Boneless Chicken</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Lemon Juice</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Salt</td><td>As per your taste</td></tr><tr><td>Honey</td><td>3 tsp</td></tr><tr><td>Kali Mirch Powder</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Olive Oil</td><td>2 tbsp</td></tr></table>	Boneless Chicken	0.3 kg	Lemon Juice	3 tbsp	Salt	As per your taste	Honey	3 tsp	Kali Mirch Powder	1 tsp	Olive Oil	2 tbsp			
				Boneless Chicken	0.3 kg														
Lemon Juice	3 tbsp																		
Salt	As per your taste																		
Honey	3 tsp																		
Kali Mirch Powder	1 tsp																		
Olive Oil	2 tbsp																		
				Method : 1. Marinate chicken with kali mirch powder, salt, lemon juice keep for one hour in refrigerator. 2. In Microwave Safe bowl take olive oil, marinated chicken and mix well select menu & press start. 3. After 5 minutes, turn the chicken pieces, press start. Stand for 5 mins mix honey and serve hot.	विधि : 1. काली मिर्च पाउडर, नमक तथा नींबू रस में चिकन को सान लें और एक घण्टे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में जैतून का तेल लें, सने हुए चिकन को डालकर अच्छी तरह मिला लें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. पांच मिनट के बाद चिकन के टुकड़ों को पलट दें, स्टार्ट दबाएं 5 मिनट तक रुके रहें। शहद मिलाकर गर्म-गर्म परोसें।														

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions	
1	Sprouts	Microwave safe glass bowl	Moong Sprout	0.3 kg
			Water	300 ml
			Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste
			Chopped Onion	4 tbsp
			Chopped Tomato	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.	
2	Dhokla	Microwave safe flat dish	Basen	0.2 kg
			Warm Water	75 ml
			Curds	3 tbsp
			Green Chilli & Ginger Paste	1½ tsp
			Salt & Sugar	To taste
			Fruit Salt	1½ tsp
			Method : 1. Grease the Microwave Safe Flat Dish with little oil, mix besan curd, sugar, salt, water, ginger-green chilli paste, yellow colour fruit salt together. 2. Pour the mixture in greased dish select menu & press start, when ready pour tempering over it and cover it 5 mins, cut it into pieces, garnish with grated coconut and hara dhania 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 सांस या चटनी के साथ परोसें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions													
3	Poha	0.3 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Poha</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Oil</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Onion Chopped</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Green Chilli</td><td>4 nos.</td></tr><tr><td>Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves</td><td>For Tempering (Tadka)</td></tr><tr><td>Grated Coconut and Hara Dhania</td><td>For Garnishing</td></tr></table>	Poha	0.3 kg	Oil	3 tbsp	Onion Chopped	1 cup	Green Chilli	4 nos.	Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)	Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing	
				Poha	0.3 kg												
Oil	3 tbsp																
Onion Chopped	1 cup																
Green Chilli	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. After 1 minutes, add chopped onion, haldi powder & hing, press start. 3. After 1 minutes, 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. एक मिनट के बाद कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. एक मिनट के बाद 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।												
4	Daliya	0.2 kg	Microwave safe bowl	<table><tr><td>Dalia</td><td>0.2 kg</td></tr><tr><td>Sugar or Gud</td><td>150 gms</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Water + Milk</td><td>400 ml</td></tr><tr><td>Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts</td><td>1 tsp</td></tr></table>	Dalia	0.2 kg	Sugar or Gud	150 gms	Ghee	2 tbsp	Water + Milk	400 ml	Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts	1 tsp			
				Dalia	0.2 kg												
Sugar or Gud	150 gms																
Ghee	2 tbsp																
Water + Milk	400 ml																
Ilaichi Powder, Nutmeg, Kishmish & Cashewnuts	1 tsp																
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take dalia mix with ghee select menu & press start. 2. After 2 minutes, 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. दो मिनट के बाद 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।												

Continental Menu

कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
284	Potato dumpling	0.284 kg	Idli Stand	Maida		3-4 tbsp					
				Boiled and grated potato		100 gms					
				Grated paneer		75 gms					
				Salt, Pepper, Nutmeg powder		As per your taste					
				Finely chopped spinach		1 cup					
				Butter & finely chopped garlic		1 tbsp each					
				Pizza sauce		4 tbsp					
				Grated Cheese		3 tbsp					
Method : 1. Mix all the ingredients for dumpling together and make a dough. Make 10-12 balls. 2. Keep the balls in MWS idli stand and keep it in microwave. Select menu & press start. After 5 minutes, remove. In MWS glass bowl put butter and other ingredients and the dumpling and put it in microwave. Press start.				विधि : 1. पकौड़ी बनाने के लिए सभी सामग्री को एक साथ मिला लें और लोई तैयार कर लें। फिर उससे १०.१२ छोटे छोटे गोले बना लें। 2. गोलों को माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड में रखकर ओवन में रख दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। पाँच मिनट के बाद बाहर निकाल लें। बाउल में मक्खन और अन्य सभी सामग्रियों और पकौड़ियों को लेकर ओवन में रख दें और स्टार्ट दबाएं।							
	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Sweet Corn		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Water		50 ml	75 ml	100 ml			
				Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.		As per your taste					
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take sweet corn with water, press start. 2. Strain sweet corns and add some chat masala, salt, kali mirch, lemon juice and butter to it serve hot.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ स्वीट कॉर्न लें, स्टार्ट दबाएं। 2. स्वीट कॉर्न निचोड़ें और उसमें कुछ घाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म-गर्म परोसें।			

WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

आप ये निर्धारित करें की पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है।

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें। मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ।

- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

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

- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety.(ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)

अडिस्त्युमिडीफिकेशन के हेतु अवन का प्रयोग ना करें। इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है।

- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.

कागज में लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो।

- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाएँ अखबार का प्रयोग न करें।

- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

Important safety instructions Read carefully and keep for future reference महत्वपूर्ण सुरक्षा सुचनाये ध्यान से पढ़ें और आपके माहिती में रखें।

पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं। धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखें क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती है।

- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.

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

- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाने समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता है।

- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास ट्रे पानी में न डालें। इससे यह टूट सकती है।

- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.

थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए। साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं।

- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटें नहीं।

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीजों को पिअर्स करे ।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिलके मे मत पकाएँ । ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता है।
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ्राई करने का प्रयत्न न करें ।
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
खाना पकाने या डिफ्रास्ट करने से पहले प्लास्टिक रैपिंग उतार लें । कुछ खाने में कवर करके जैसे कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है प्रयोग कर सकते हैं ।
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
यदि अवन में धुँआ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर सप्लाय से अवन हटा लें ।
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of

the food container is deteriorating.

जब खाना प्लास्टिक के फेंकने वाले बर्तन में पकाया जाता है या गर्म किया जाता है तो उसे लगातार चैक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा ।

- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दे जब उन्हें अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो ।
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर में ना पकाए जिससे वो एक्स्प्लोड हो सकता है ।
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं । अवन डोर, आऊटर कॅबिनेट, रियर कॅबिनेट, अवन कॅविटी, ऑटोसर्ज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाड़े ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती हैं । क्लियर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं है।

Technical Specifications / Two Recipes for starter

तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

Warning

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

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

BLUE ~ Neutral BROWN ~ Live GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

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

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{1}{2}$.

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

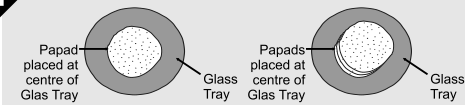
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MS-2049UW
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	455 mm(W) X 252 mm(H) X 320 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	1000 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure:

For making Single Papad :

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

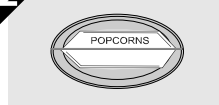
For making more than one Papad :

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

For Better Results :

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

2



- POP CORN :** Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3-4 minutes. remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

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

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

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

