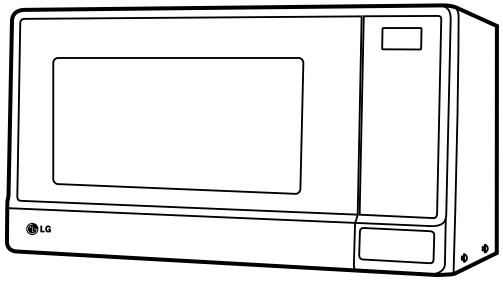
India's No.1
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good



Owner's Manual

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

MH-6347B

(ANTI BACTERIA)

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

LG | intellocook™
MICROWAVE OVENS

Contents
विषय सूची

Contents / **विषय सूची** — 2

Precautions / **सावधानीयाँ** — 3 ~ 4

Unpacking & Installing / **खोलना व स्थापित करना** — 5 ~ 6

Setting the Clock / **घडी को निर्धारित करना** — 7

Child Lock / **चाईल्ड लॉक** — 8

Micro Power Cooking / **मायक्रो पावर में पकाना** — 9

Micro Power Level / **मायक्रो क्षमता स्तर** — 10

Two Stage Cooking / **टु स्टेज कुकींग** — 11

Quick Start / **तुरन्त शुरुआत** — 12

Various Cook Functions / **विभिन्न कुक कार्यप्रणालिया** — 13

Grill Cooking / **ग्रिल कुकिंग** — 14

Combination Cooking / **कॉम्बीनेशन कुकिंग** — 15

Indian Cuisine / **भारतीय व्यंजन** — 16 ~ 18

Auto Cook / **ऑटो कुक** — 19 ~ 22

Kid's Menu / **बच्चों का मीनू** — 23

Auto Defrost / **ऑटो डिफ्रॉस्ट** — 24 ~ 25

Quick Defrost / **क्विक डिफ्रॉस्ट** — 26 ~ 27

More or Less / **कम या ज्यादा पकाना** — 28

Important safety instructions / **महत्त्वपुर्ण सुरक्षापयोगी** — 29 ~ 30

Read carefully and keep for future reference / **ध्यान से पढ़ें और भविष्य के लिए रखे**

Technical Specifications / Two recipes for starter / **टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन** — 31

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.
सावधानी अत्याधिक सूक्ष्म तरंग ऊर्जा की सम्भावित नष्ट से बचाने के लिए ।

Precautions
सावधानियाँ

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**
डोअर प्रणाली मे इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नही चला सकते । ये सेफ्टी इंटरलॉक जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते है । नही तो इससे मायक्रोवेव का अधिक स्पर्श मे आ सकते है । इसलिए आप सेफ्टी इंटरलॉक के साथ छेडखानी ना करे ।

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 करे यदि (1) दरवाज़ा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढ़ीला 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 ।

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 नही दिखाई देते है ।

1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनोंका प्रयोग ना करे ।
2 Do not overheat./ ज्यादा गरम नही करे ।
3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./ बर्तन रखने से पहले उसमे 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 थोडे 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 अन्दरोनी सतह साफ करे ।
6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर रेस्ट के बिना प्रयोग ना करे जिससे स्पार्किंग 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 आवश्य करलें । 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 created microwave energy.
सूक्ष्म तरंगें एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकार तरंगों के समान गती होती है । सामान्यत: ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालीत होते समय बाहरी ओर फैलती है और बिना कोई प्रभाव डाले स्वत: ही समाप्त हो जाती है । 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 है ।

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 अंदरुनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तशतरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती है । सूक्ष्म तरंगे अवन की धातू दिवारों से बाहर नही आती, लेकीन वह घुस जाती है । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज़ 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 है, 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

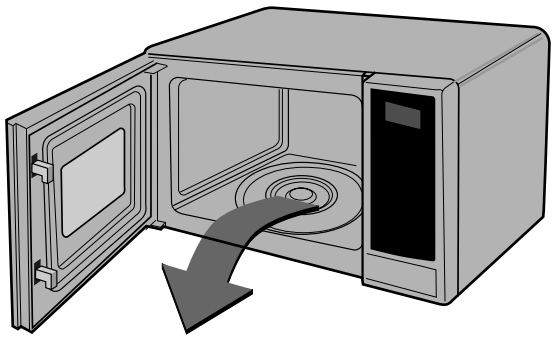
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.
आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे 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 नही छोडती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।

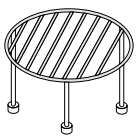
Unpacking & Installing
खोलना और स्थापित करना

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.

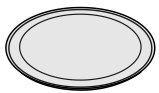
निचे दिए हुए दो पन्नो से आप निर्धारीत कर सकते है की आपका अवन सही चल रहा है या नही । आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे है इसके उपर आप ध्यान दे । आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकाले । ये आप निर्धारीत करे की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नही हुआ है ।

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





HIGH RACK
हाई रैक



GLASS TRAY
शीशे की प्लेट



ROTATING RING
घूमने वाला गोला



HANDLE / हैंडिल



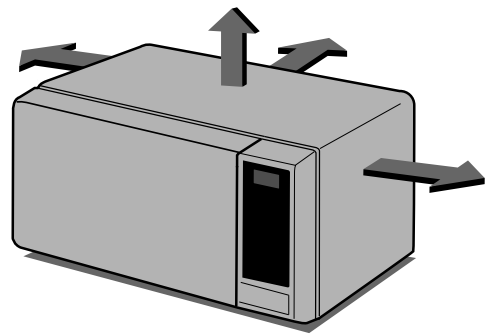
METAL TRAY / मैटल ट्रे

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

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

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

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



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

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

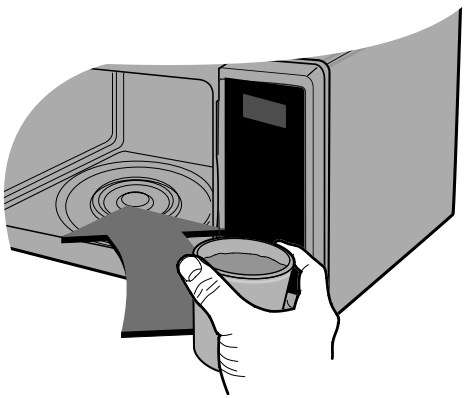
अपने तंदूर को मानक गृह गती से जोड दे । इस बात का ध्यान रखे कि आपका तंदूर ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुडा हुआ है । अगर आपका तंदूर सही ढंग से काम नही कर रहा है तो पहले विद्युत गती के निकाल ले और फिर वापस उसे उसमे लगाये ।

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 हत्थे के द्वारा खींचे । घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखे और काँच की तरतरी को ऊपर रखे ।

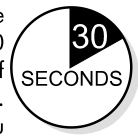
5 Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.

सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर ले उसे काँच की तरतरी पर बरते पर तंदूर की दरवाजा बन्द कर । अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार मे तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखे ।



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.



शुरूआत बताये की को एक बार दबा दे और ३० सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बताये की दबायेंगे तो एक आवाज सुनेगे और आपका तंदूर अपने आप 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 खोले और पानी का तापमान जाँच ले । अगर आपका तंदूर काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा । सावधानी बरते जब आप उस पात्र को हटा रहे हो वह शायद गर्म हो सकता है ।



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका तंदूर अब स्थापित हो गया है ।

Setting the Clock
घडी को निर्धारित करना

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock. Make sure that you have removed all packaging from your oven.
आप 12 घण्टे या 24 घण्टे की घड़ी निर्धारित कर सकते है । इस दिये गये उदाहरण में मैं आपको 25 घण्टे की घड़ी में 14:35 के समय को किस तरह निर्धारित करते है दिखाऊंगा । यह बात ध्यान दीजिए कि आपने अपने अवन को पुरी तरह से खोल दिया है ।



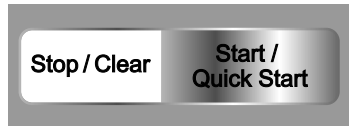
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.
जब आपका अवन पहली बार प्लग किया जाता है या पॉवर कट के बाद चालू होता है '0' डिस्प्ले में दिखाई देता है । फिर आपको अवन की घड़ी फिरसे सेट करनी पडेगी ।

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.
जब घडी (या डिस्प्ले) अलग चिन्ह दिखाता है । आपका अवन सॉकेट से निकाले और फिर से उसे प्लग करके घड़ी को सेट करे ।

Note: The clock is designed to operate at a supply frequency of 50 Hz only and any variation of frequency is likely to result in error.

1

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
यह बात ध्यान में रखिये की आपने अवन को सही से लगाया है जैसे इस किताब में पहले बताया गया हैं ।
Press **STOP/CLEAR.**
दबायें रुकना / सही है



2

Press **CLOCK** once. घडी एक बार दबायें ।

(If you want to use 12 hour clock, Press **CLOCK** once more. If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)
अगर आप 12 घण्टे की घडी उपयोग करना चाहते है तो, तो घडी को एक बार और दबायें अगर आप एक बार घडी निर्धारित करने के बाद विकल्प बदलना चाहते हैं तो गती से निकाल कर दुबारा जोड दें ।



3

Press 10 MIN fifteen times.
10 MIN 15 बार दबाए ।
Press 1 MIN three times.
10 MIN 3 बार दबाए ।
Press 10 SEC five times.
10 SEC 5 बार दबाए ।



4

Press **CLOCK** or **START.** The clock starts counting.
घड़ी या स्टार्ट दबायें । घड़ी गिनना शुरू करेगी ।



Child Lock
चाईल्ड लॉक



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

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

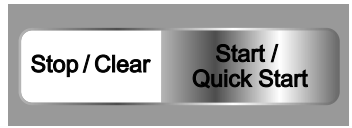
However your child can still open the oven door.

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

1

Press **STOP/CLEAR.**

दबायें स्टॉप / क्लिअर

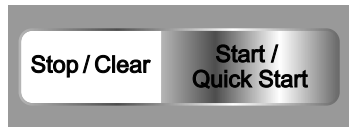


2

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 रुक जाईये।

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



The time will disappear on the display if you have set the clock.

समय प्रदर्शक से गायब हो जायेगा अगर आपने घडी पर समय निर्धारित किया है।

3

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

''L'' प्रदर्शक पर आता रहेगा इससे आप जान जायेंगे की चाईल्ड लॉक निर्धारित है।

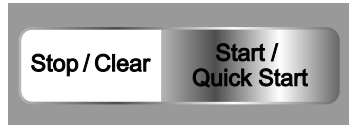
(आप चाहे कईभि बठन दबाए)



4

To cancel CHILD LOCK press and holdSTOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.

चाईल्ड लॉक हट्ाने के लिए स्टॉप/क्लिअर दबाकर रुक जाईये जबतक ''L'' गायब न हो जायें। आप ध्वनि सुनेंगे जब यह हट जायेगा।



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 ।

Micro Power Cooking
मायक्रो पावर में पकाना



Your oven has five microwave Power settings.
आपके ओवन में पांच सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है ।

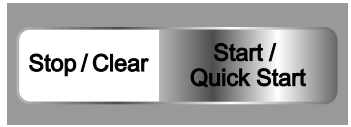
After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.
जब पकाना पूरा हो जायेगा अन्त का ध्यान दिलानेवाला ध्वनि सुनाई देगा । मिनट पर 5 मिनट के लिए जब तक अवन का दरवाजा नही खुलेगा ।

Power/क्षमता	%	Power Output क्षमता प्राप्त
HIGH (MAX) उच्च (अधिक)	100%	800W
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	640W
MEDIUM/ मध्यम	60%	480W
DEFROST (❄❄) MEDIUM LOW नम मध्यम निम्न	40%	320W
LOW/निम्न	20%	160W

1

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 हैं ।

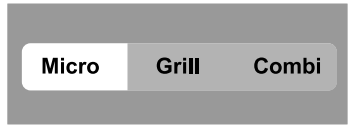
Press STOP.
स्टॉप दबायें ।



2

Press MICRO Twice to select 80% power.
80% पवार को चुनके लिये MICRO को दो बार दबाए ।

"640" appears on the display.
640 प्रदर्शक पर दिखेगा ।



3

Press **1 MIN** five times.
1 MIN पाँचबार दबाइए ।

Press **10 SEC** three times.
10 SEC तीनबार दबाइए ।



4

Press START.
स्टार्ट दबायें ।



Micro Power Level
मायक्रो क्षमता स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.
आपका सूक्ष्म तरंग अवन 5 क्षमता से संवरा हुआ है । आपको अधिक मनमाफ़िक 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 ।



POWER LEVEL क्षमता स्तर	OUTPUT क्षमता प्राप्त	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (800W)	* Boil Water / बॉईल वॉटर * Brown minced meat / ब्राऊन मिंसड मीट * Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मच्छी, व्हेचिटेबल पकाना * Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (640W)	* All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मशरुम व खोल वाली मछली पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज डाली गई हो ।
MEDIUM मध्यम	60% (480W)	* Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना * Prepare eggs / अण्डे पकाना * Cook custard / कस्टड पकाना * Prepare rice, soup / चावल, सूप पकाना
DEFROST/ **MEDIUM LOW ( )** नम मध्यम निम्न	40% (320W)	* All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थ को सामान्य तापमान पर रखना * Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पकाना * Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े
LOW निम्न	20% (160W)	* Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना * Soften ice cream / आईस्क्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना

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

Two Stage Cooking
टु स्टेज कुकिंग

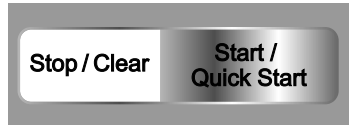


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

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

1

Press **STOP** .
STOP दबाइयें.



2

Set the power and the cooking time for stage1.
Press **MICRO** once to select HIGH power.
पॉवर और पकाने का समय स्टेज 1 के लिए सेट करें । **MICRO** एक बार दबाइयें ।

Press **10 MIN** once. **10 MIN** एक बार दबाइयें ।
Press **1 MIN** once. **1 MIN** एक बार दबाइयें ।





3

Set the power and the cooking time for stage2.
Press **MICRO** four times to select 40% power.
पॉवर और पकाने का समय स्टेज 2 के लिए सेट करें ।
MICRO चार बार दबाकें 40% पावर सेट करें ।

Press **10 MIN** three times. **10 MIN** एक बार दबाइयें ।
Press **1 MIN** five times. **1 MIN** एक बार दबाइयें ।





4

Press **START**.
START दबाइयें.



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 निर्धारणा किया जाता हैं 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 मे पका सकते है शुरुआत बटन की दबाने से ।

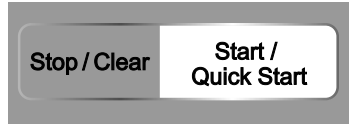
1

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लिअर दबायें ।



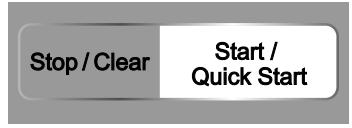
2

Press START four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.
दबायें शुरुआत को चार बार उच्च क्षमता पर २ मिनट को युनिट के लिए । आप का अवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब तक आप चौथी बार दबा रहे होंगे ।



3

During QUICKSTART cooking, you can extend the cooking by repeatedly pressing the START button.
पकाने के दौरान तुरन्त शुरू करें, आप पकाने के क्रिया को अगर आप बारबार स्टार्ट दबाने से ।



Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given seps to operate cook functions (Indian Cuisine, Kid's Menu, Auto Cook, Auto Defrost, Quick Defrost) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Indian Cuisine, Kid's Menu, Auto Cook, Auto Defrost, Quick Defrost) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Indian Cuisine, Kid's Menu, Quick Defrost	Auto Cook (AC) & Auto Defrost (dEF)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press the desired Cook Mode recipe & it will auto start.	Press AC & dEF to select category from AC (1~5) & dEF (1~4) respectively.
STEP-3		Press + or – to set weight
STEP-4		Press Start

COOK MODE	Indian Cuisine, Kid's Menu, Quick Defrost	Auto Cook (AC) & Auto Defrost (dEF)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	Press the desired Cook Mode recipe & it will auto start. एच्छिक कुक मोड के व्यंजन को दबाएं इससे वह स्वयं ही पकना आरम्भ हो जायेगा।	वर्ग AC (1~5) और dEF (1~4) के व्यंजन चुनने के लिए क्रमशः AC और dEF दबाएं
STEP-3		वजन निर्धारित करने के लिए + या – दबाएं
STEP-4		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।

Grill Cooking
ग्रिल कुकिंग

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 12 मिनट और 30 सैकेंड में खाना पकाने में ग्रिल का इस्तेमाल कैसे किया जाता है।

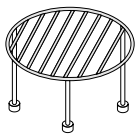


This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.
इस मॉडल में क्वार्ट्ज ग्रिल लगी है, इसलिए पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं है।
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.
यह सुविधा खाने को भूरा और कुरकुरा शीघ्रता से कर देती है।

The high rack can be used depending on food type and size.

खाने के प्रकार और आकार के अनुसार हाई रैक प्रयोग किया जा सकता है।

HIGH RACK



1 Press **Stop/Clear.**
Stop/Clear दबाएं।



2 Press **GRILL.**
GRILL दबाएं।

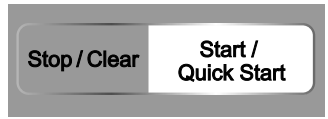


3 Set the cooking time. / खाना पकाने का समय निर्धारित करें।

Press **10 MIN** once. / **10 MIN** एक बार दबाएं।
Press **1 MIN** twice. / **1 MIN** दो बार दबाएं।
Press **10 SEC** three times. / **10 SEC** तीन बार दबाएं।



4 Press **Start/Quick Start.**
Start/Quick Start दबाएं।



Combination Cooking
कॉम्बीनेशन कुकिंग

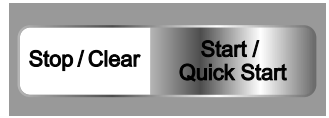
In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode co-3 for a cooking time of 25 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि पकाने के समय २५ मिनट के लिए कॉम्बी मोड के साथ अपने ओवन को कैसे सैट करें।



Your oven has a grill + micro cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time (or alternately). This generally means it takes less time to cook your food.
आपके आवन में ग्रिल + माइक्रो कुकिंग की सुविधा है जिससे आप हीटर और माइक्रोवेव से एक साथ (या अलग–अलग) खाना पका सकते हैं। इसका सामान्यतः यह अर्थ है कि इससे खाना पकाने में कम समय लगता है।

The **quartz heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.
क्वार्ट्ज हीटर खाने की ऊपरी सतह को भूनता है जबकि माइक्रोवेव अन्दर से गर्म करता है। अधिकतर ओवन को पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं होती।

1 Press **Stop/Clear**.
Stop/Clear दबाएं।



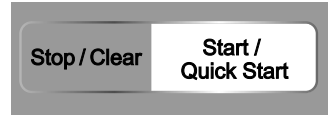
2 Press **COMBI.** three times. / **COMBI** तीन बार दबाएं।
"Co-3" appears on the display. / डिसप्ले पर "Co-3" दिखाई देता है।



3 Set the cooking time. / खाना पकाने का समय निर्धारित करें।
Press **10 MIN** two times. / **10 MIN** दो बार दबाएं।
Press **1 MIN** five times. / **1 MIN** पाँच बार दबाएं।



4 Press **Start/Quick Start.** / **Start/Quick Start** दबाएं।
When cooking you can use +/- keys to increase/decrease cooking time.
खाना पकाने के दौरान पकाने का समय बढ़ाने/घटाने के लिए +/- का प्रयोग कर सकते हैं।
Be careful when removing your food because the container will be hot !
खाना निकालते समय सावधानी बरतें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा !



Combi. Cooking Mode / कॉम्बी कुकिंग मोड

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Daliya	0.2 kg	Microwave Safe Bowl	Room	Ingredients: 200gm daliya, 1 cup water, 1 cup milk, 3 tsp sugar Procedure: 1. Mix all the ingredients together in a big microwave safe bowl. 2. Place the bowl over the glass tray and press the menu 'Daliya'. 3. Keep on stirring after every 2 min. to avoid lumping and spilling. विधि : 1. बड़े माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। 2. बाउल को काँच की ट्रे पर रखें और 'दलिया' का मीनू दबाएं। 3. प्रत्येक २ मिनट के बाद चलाते रहें ताकि गाँठ न पड़ें और छिटके नहीं।
Dal	0.1 kg	Microwave Safe Bowl	Room	Ingredients: 100gm white urad dal(soak for 30mins),4 cup water 1 tsp salt 1/2 tsp haldi powder. Procedure: 1. Mix all the ingredients together in a big microwave safe bowl (without cover). 2. Place the bowl over the glass tray and press 'Dal'. 3. When Beep, Cover the bowl and keep stirring after every 5 min. विधि : 1. बड़े माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सामग्रियों को बिना ढ़के एक साथ मिला लें। 2. बाउल को काँच की ट्रे पर रखें और 'दाल' का मीनू दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाउल को ढक दें और प्रत्येक ५ मिनट के बाद चलाते रहें।

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Mushroom Curry	4 servings	Microwave Safe Bowl	Room	Ingredients: Mushroom 500gm, Capsicum 1pc, Onion 2pc, Vegetable oil 2tsp, Tomato puree 1tsp, Corn Flour 1tsp, Cream 0.5 tsp, Water 0.5 Cup Salt & pepper to taste. Procedure : 1. Slice mushrooms, capsicum, and chop onion into microwave safe bowl (without cover) 2. Mix above with oil, put into the bowl over the glass tray and press 'Mushroom Curry'. 3. When beep, mix corn flour, tomato puree, water, cream and season it. Cover with lid. 4. Press start to continue cooking. When finish cooking, stand for 1-2 min outside oven. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मशरूम और शिमला मिर्च की स्लाइस और प्याज काटकर डालें। 2. तेल के साथ मिलाकर बाउल को काँच की ट्रे के ऊपर रखें और 'Mushroom Curry' दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर उसमें मक्का का आटा, टोमेटो प्यूरी, पानी, क्रीम और मसाला मिलाएं और ढक दें 4. पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं और पकने के बाद 1-2 मिनट के लिए ओवन से बाहर रखा रहने दें।
Vegetable Grill	0.8 kg	Microwave Safe Bowl + High Rack + Metal Tray	Room	Ingredients: Vegetables of choice like carrots, peas, cauliflower, onion, potato. 1. Marinate: 0.5 cup thick curd, a pinch of edible red colour, 0.5 tsp garam masala 1 tsp red chilli powder, 1 tsp chat masala,1 tsp chilli garlic paste,1 tsp coriander -chilli paste, salt to taste, Mix all the ingredients together and add vegetables into it. 2. Place the marinated vegetables in Microwave safe bowl and press start. 3. When beep, place the vegetables on the metal tray over the High Rack. 4. Press Vegetable grill, Turn around with the beep for even browning. 1. मैरीनेट : 0.5 कप गाढ़ी दही, एक चुटकी खाने योग्य लाल रंग, 0.5 गरम मसाला, लाल मिर्च का पाउडर, चाट मसाला, चिली गार्लिक पेस्ट, धनिया–मिर्च की पेस्ट और स्वादानुसार नमक को एक साथ मिलाकर उसमें सब्जियां डालें। 2. मैरीनेट की गई सब्जियों को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर सब्जियों को मैटल ट्रे पर रखकर हाई रैक के ऊपर रखें। 4. वैजिटेबल ग्रिल दबाएं, बीप आने पर इधर–उधर पलटें जिससे समान रूप से भूरी सके।

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Baked Vegetables	0.6 kg	Micorwave Safe Bowl	Room	Ingredients: 500 gm vegetables-(cauliflower, radish, onion, cabbage, beans, garlic, capsicum) chopped finely, 3 tbsp grated pizza cheese, 2 tbsp cream cheese, 2 tbsp tomato sauce, 1 tbsp soya sauce, salt, pepper (to taste), 2 tbsp bread crumbs. 1. Add cream, cheese, tomato and soya sauce and keep in the microwave safe bowl. 2. Press the menu, when beep, add crumbs & cheese on it. then continue the cooking. 1. क्रीम, चीज़, टमाटर और सोया सॉस डालें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। 2. मीनू दबाएं, बीप सुनाई देने पर उसके ऊपर ब्रेड के टुकड़े और चीज़ डालें। फिर पकाना जारी रखें।
Grill Chicken Breast	1 kg	Microwave safe bowl + High Rack	Room	Marinate: 0.5 cup thick curd, a pinch of edible red colour, 0.5 tsp garam masala 1 tsp red chilli powder, 1 tsp chat masala,1 tsp chilli garlic paste,1 tsp coriander -chilli paste, salt to taste. Procedure : 1. .Mix the ingredients of the marinade. Place the chicken breasts into the marinade. 2. Let them soak for about 1 hr and place it Microwave safe bowl. 3. When beep, place Chicken Breast on the High Rack. 4. Press 'the menu, Turn around with the beep for even browning. 5. Press start to continue cooking. When finish cooking, stand for 1-2 mins. विधि : 1. मैरीनेड की सभी सामग्रियों को मिला लें। फिर उसमें चिकन ब्रैस्ट डालें। 2. उन्हें 1 घंटे तक भीगा रहने के बाद माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। 3. बीप सुनाई देने पर चिकन ब्रैस्ट को हाई रैक पर रखें। 4. मीनू दबाएं। बीप सुनाई देने पर इधर–उधर पलटें ताकि समान रूप से भूरा रंग आ जाए। 5. पकना जारी रखने के लिए स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद 1-2 मिनट रखा रहने दें।

Auto Cook
ऑटो कुक

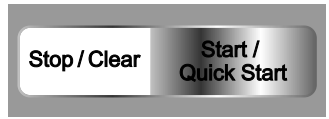
In the following example I will show you how to cook 0.8 kg of Grilled Chicken.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 0.8 kg मुर्गे को कैसे भूना जाता है।



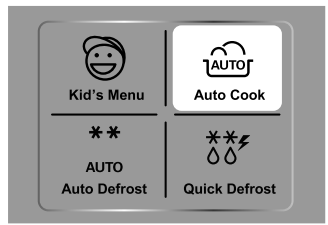
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food by pressing the +/- key.
व्यंजन की किस्म चुनकर और +/- दबाकर व्यंजन का वजन प्रविष्ट करके ऑटो कुक आपके अधिकतम मनपसन्द व्यंजन पकाने में सहायता करता है।

CATEGORY	Press AUTO COOK
Grilled Chicken	1 time
Grilled Fish	2 times
Potato Tikka	3 times
Paneer Tikka	4 times
Chicken Legs	5 times

1
Press **Stop/Clear**.
Stop/Clear दबाएं।



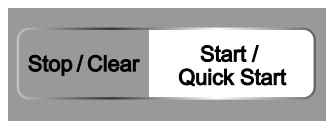
2
Press **AUTO COOK** once. / **AUTO COOK** एक बार दबाएं।
"Ac-1" appears on the display.
डिस्प्ले पर "Ac-1" दिखाई देता है।



3
Select desired weight of Grilled Chicken.
भूने जाने वाले मुर्गे का इच्छित वजन चुनें।
Press + key One time to enter 0.8kg.
0.8kg प्रविष्ट करने के लिए + बटन एक बार दबाएं
If the +/- keys are pressed and held, the weight will increase/decrease rapidly.
यदि बटन को दबाकर रोके रखें तो वजन तेजी से बढ़ेगा/घटेगा।



4
Press **Start/Quick Start**.
Start/Quick Start दबाएं।



Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Grilled Chicken (AC-1)	0.8 – 1.5 kg	High Rack + Metal tray	Refrigerated	1. Wash the chicken. Apply ginger garlic paste, curd, garam masala powder, salt and one drop orange colour, chilli sauce, red chilli powder etc. 2. Marinate it in refrigerator for 2 hours. 3. Tie the chicken with a thread. 4. Set the chicken on metal tray kept on High Rack. 5. Place it in the microwave oven. When beep, turn over the chicken. 6. After cooking, remove from the oven. Stand covered with foil for 10-15 minutes before serving. 1. चिकन को को धोएं। अदरक लहसुन पेस्ट, दही, गरम मसाला पाउडर, नमक और एक बूँद ऑरेंज रंग, चिली सॉस, लाल मिर्च पाउडर इत्यादि लगाएं। 2. उसे 2 घंटे तक रेफ्रिजरेटर में मैरीनेट करें। 3. चिकन को एक धागे के साथ बाँध दें। 4. चिकन को मैटल ट्रे पर सैट करके हाई रैक के ऊपर रखें। 5. फिर उसे माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रख दें। बीप सुनाई देने पर चिकन को पलट दें। 6. पकने के बाद, ओवन से बाहर निकालें। परोसने से पहले 10-15 मिनट के लिए पन्नी से ढका रहने दें
Grilled Fish (AC-2)	0.2 – 0.6 kg	High Rack + Metal tray	Refrigerated	1. Wash and dry the fish. Dip the fish in the prepared marinade for at least 30mins. 2. Place fish on the high rack over the metal tray (on the glass tray) for the flowing down juice. 3. Adjust weight and press start. When beep, turn food over. 4. After cooking, remove from the oven. Stand covered with foil for 10- 15 mins. For Marinade:-Take hung curd, garlic-chilli paste, mustard sauces, salt, chat masala, red chilli powder as per taste, 1 tsp of oil to it mix it thoroughly and put fish. 1. मछली को धोकर सुखा लें। उसे कम से कम मिनट के लिए तैयार मैरीनेड में डुबाकर रखें 2. मछली को मैटल ट्रे (या काँच की ट्रे) पर रखकर हाई रैक के ऊपर रखें ताकि रस नीचे की ओर बहता रहे। 3. वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं। बीप आने पर पलटते रहे। 4. पकने के बाद, ओवन से बाहर निकालें। 10-15 मिनट के लिए पन्नी से ढका रहने दें मैरीनेड के लिए : फैंटी हुई दही, लहसुन–मिर्च की पेस्ट, सरसों की चटनी, नमक, गरम मसाला, स्वादानुसार लाल मिर्च पाउडर और एक चम्मच तेल डालकर पूरी तरह मिलाएं और तब उसमें मछली डालें।

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Potato Tikka (AC-3)	0.5 – 1.5 kg	High Rack + Metal tray	Refrigerated	1. Wash and peel potatoes, cut into 1" wide pieces prick with fork and marinate. 2. After 30 mins, apply a little oil over it & keep on the metal tray at high rack. 3. When beep, keep on turning over the potatoes for even browning. For marinate : 1/2 cup thick curd, a pinch of edible red colour, 1/2 tsp garam masala, 1 tsp red chilli powder, 1 tsp chat masala, 1 tsp chilli garlic paste, 1 tsp coriander -chilli paste, salt to taste, mix all the ingredients together and add potatoes pieces into it. 1. आलुओं को धोकर छीलें, चौड़ें टुकड़ों में काटें, काँटे से छेदें और मैरीनेट करें। 2. 30 मिनट के बाद उनके ऊपर तेल लगाएं और मैटल ट्रे पर रखकर हाई रैक के ऊपर रखें। 3. बीप सुनाई देने पर समान रूप से भूरा करने के लिए पलटते रहें। मैरीनेट के लिए : 1/2 कप का गाढ़ी दही, एक चुटकी खाद्य लाल रंग, 1/2 चम्मच गरम मसाला, 1 चम्मच लाल मिर्च पाउडर, 1 चम्मच चाट मसाला, 1 चम्मच चिली गार्लिक पेस्ट, 1 चम्मच धनिया चिली पेस्ट, स्वादानुसार नमक सबको एक साथ मिलाएं और आलू के टुकड़ों को इसमें डालें।
Paneer Tikka (AC-4)	0.5- 1.5 kg	Metal tray + Hight Rack	Room	1. Wash paneer, cut it into equal sized pieces and mix with the marinate. 2. After 30 mins, place the marinated paneer cubes on the metal tray at high rack and apply little oil/ butter on it. 3. When beep, turn around for even browning. 4. For marinate : 1/2 cup thick curd, a pinch of edible red colour, 1/2 tsp garam masala, 1 tsp red chilli powder, 1 tsp chat masala, 1 tsp chilli garlic paste, 1 tsp coriander - chilli paste, salt to taste, mix all the ingredients together and add paneer pieces into it. 1. पनीर को धोएं, समान आकार के टुकड़ों में काटें और मैरीनेट के साथ मिलाएं। 2. मिनट के बाद मैरीनेट किये गए पनीर के टुकड़ों को मैटल ट्रे पर रखकर हाई रैक के ऊपर रखें और थोड़ा तेल/मक्खन लगाएं। 3. बीप आने पर समान रूप से भूरा करने के लिए इधर–उधर पलटें। 4. मैरीनेट के लिए : 1/2 कप का गाढ़ी दही, एक चुटकी खाद्य लाल रंग, 1/2 चम्मच गरम मसाला, 1 चम्मच लाल मिर्च पाउडर, 1 चम्मच चाट मसाला, 1 चम्मच चिली गार्लिक पेस्ट, 1 चम्मच धनिया चिली पेस्ट, स्वादानुसार नमक सबको एक साथ मिलाएं और पनीर के टुकड़ों को इसमें डालें।

Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Chicken Legs **(AC-5)**	0.5- 1.5 kg	Microwave-safe bowl	Room	1. Wash the chicken legs and mix with the marinate for 2hrs. 2. Set the chicken legs on metal tray kept on high rack and let it cook in the microwave oven. 3. When beep, turn the chicken legs for even browning. 4. For marinate : 1/2 cup thick curd, a pinch of edible red colour, 1/2 tsp garam masala, 1 tsp red chilli powder, 1 tsp chat masala, 1 tsp chilli garlic paste, 1 tsp coriander -chilli paste, salt to taste, Mix all the ingredients together and add Chicken legs into it. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes. 1. पनीर को धोएं, समान आकार के टुकड़ों में काटें और मैरीनेट के साथ मिलाएं। 2. चिकन की टाँगों को मैटल ट्रे पर सैट करके हाई रैक के ऊपर रखें और पकने के लिए माइक्रोवेव ओवन के अन्दर रखें। 3. बीप सुनाई देने पर चिकन के टाँगों को पलटें ताकि समान रूप से भूरी हो सकें। 4. मैरीनेट के लिए : 1/2 कप का गाढ़ी दही, एक चुटकी खाद्य लाल रंग, 1/2 चम्मच गरम मसाला, 1 चम्मच लाल मिर्च पाउडर, 1 चम्मच चाट मसाला, 1 चम्मच चिली गार्लिक पेस्ट, 1 चम्मच धनिया चिली पेस्ट, स्वादानुसार नमक सबको एक साथ मिलाएं और चिकन की टाँगों को इसमें डालें। पकने के बाद 2-5 मिनट तक पन्नी से ढका रहने दें।

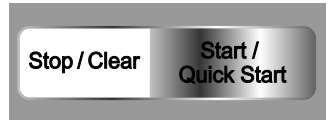
In the following example I will show you how to cook 0.5kg of Grilled Sandwich.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 0.5kg सैंडविच को कैसे सेकते हैं।

Kid's Menu
बच्चों का मीनू

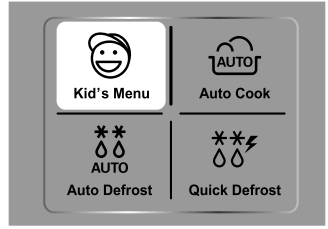


Your oven has Kid's Menu button which allow you to cook Grilled Sandwich as shown.
आपके ओवन में किड्स मीनू का बटन है जिससे आप सैंडविच सेक सकते हैं जैसा कि दर्शाया गया है।

1 Press **Stop/Clear**.
Stop/Clear दबाएं।



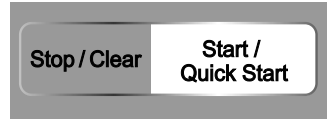
2 Press **Kid's Menu**, 0.1 Kg weight is displayed.
किड्स मीनू दबाने पर 0.1 Kg प्रदर्शित होता है।



3 Press + key Four times to get the 0.5kg weight.
0.5kg वजन प्राप्त करने के लिए + बटन चार बार दबाएं।



4 Press **Start/Quick Start**.
Start/Quick Start दबाएं।



Auto Defrost
ऑटो डिफ्रॉस्ट

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking.The PANEER programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.
खाद्य पदार्थो का घनत्व और तापमान बदलता हैं, मैं प्रस्तावित करती हूँ की खाद्य पदार्थों को पकाने से पहले जाँच लेना चाहिए । मुख्य सावधानी बड़े जोड़ों, मटन, चिकन, पर पकाने से पहले कुछ खाद्य पदार्थ पूरी तरह से पिघलते नहीं हैं । ब्रेड कार्यक्रम उपयुक्त है, छोटे समान को पिघलने के लिए जैसे रोटी का छोटा टुकडा । इन सबके लिए एक निर्धारित समय है जो पिघलाना जारी करता है । दीए गए उदाहरण में मैं दिखाऊँगी की 1.4 किग्रा फ्रोजन पोल्ट्री ।



Your oven has four microwave defrost settings:- MEAT, CHICKEN, PEAS and PANEER; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the AUTO DEFROST button will select a different setting.
आपके अवन में पाँच सूक्ष्म तरंग निर्धारक है : मटन, चिकन, पीज् और पनीर; हर पिघलने वाली श्रेणी में विभिन्न क्षमता के निर्धारक है। ऑटो डिफ्रॉस्ट को बार बार दबाने से विभिन्न निर्धारक चुन सकते हैं ।

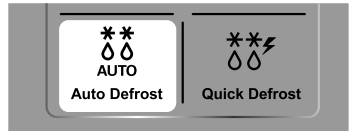
Category/श्रेणी	Press/ दबायें DEFROST डिफ्रॉस्ट	
***MEAT*/मीट**	1	**time**
***CHICKEN*/चिकन**	2	**times**
***PEAS*/पीज्**	3	**times**
***PANEER*/पनीर**	4	**times**

1 Press STOP/CLEAR. स्टॉप / क्लिअर दबायें ।

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.
उस खाद्य पदार्थ का भार करें जिसको आपको पिघलाना है । आप यह सुनिश्चित करें की धातु और कवर उसमें न हो । तब खाद्य पदार्थ को अपने अवन में रखे और दरवाजा बंद कर दे ।



2 Press AUTO DEFROST twice to select the CHICKEN defrosting programme.
" dEF2" appears on the display window.
ऑटो डिफ्रॉस्ट को दो बार दबायें । **"dEF2"** डिस्प्ले पर दिखाई देगा ।

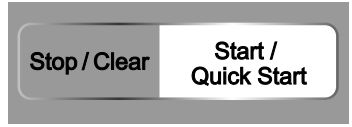


3 Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.
जिस खाद्य पदार्थ को पिघलाना है उसका भार लिखियें ।

Press '+ More' until display shows "1.4".
'+ More' दबाएं जब तक "1.4" दिखाई ना दे ।



4 Press START.
स्टार्ट दबायें ।



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press START to resume defrosting.
Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.
पिघलने के दौरान आपका अवन ध्वनी देगा तब दरवाजा खोलें, खाद्य पदार्थ को अलग कर लें । और पिघलना निश्चित करें । कोई भी ऐसा भाग जो की पिघलने में देरी कर रहा है उसे अलग करें । यह देखने के बाद अवन का दरवाजा बंद करे और पिघलना चालू करने के लिए स्टार्ट दबायें । आपका अवन पिघलाना बंद नही करेगा (जबकी ध्वनी आएँ) तब तक दरवाजा खुलता नहीं हैं ।

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE/ ऑटो वेट डिफ्रॉस्ट दिग्दर्शिका

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable. जो खाद्यपदार्थ पिघलाना है वह सूक्ष्म तरंग पात्र में रखना है जो कि खुला हुआ शीशो के पात्र में हो ।
* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls. एल्युमिनियम फॉईल से छोटे क्षेत्र मीट और पोल्ट्री के ढक के अगर जरूरत है । यह पतले क्षेत्र को गर्म होने से रोकेगा पिघलने के दौरान । यह जरूर देख ले कि फॉईल अवन की दीवारें से न हुये ।
* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible. कुछ पदार्थ अलग कर लें।
* When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed. To thaw completely , for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking. जब ध्वनि आ जाये तो खाद्य पदार्थ को बाहर निकाल लें और पलट कर फिर अवन में डाल दें और फिर स्टार्ट दबायें । शुरुआत करने के लिए कार्यक्रम के शुरुआत में खाद्यपदार्थ सूक्ष्म तरंग अवन से हटायें, ढक दें फॉईल से और तब तक देखे जब तक पूरी तरह से गल न जाये। पूरी तरह से गलाने के लिए उदाहरण के लिए मीट के जोड और चिकन के छेद आदि के लिए कम से कम पकाने से पहले एक घण्टे तक रखे ।

CATEGORY प्रकार	WEIGHT LIMIT वजन क्षमता	UTENSIL बर्तन	FOOD अन्न
Meat, Chicken, Peas मीट, चिकन, पीज्	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate) समतल तशतरी	**Meat/**मीट Minced meat, Meat burger, Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-10 minutes. ध्वनि पर खाद्यपदार्थ घुमायें । पिघलना पूर्ण हो जाने के बाद 5-10 मिनट तक रूके । **Chicken/**चिकन Whole chicken, Legs, Breasts. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-10 minutes. ध्वनि पर खाद्यपदार्थ घुमायें । पिघलना पूर्ण हो जाने के बाद 5-10 मिनट तक रूके । **Peas/**पीज् Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-10 minutes. ध्वनि पर खाद्यपदार्थ घुमायें । पिघलना पूर्ण हो जाने के बाद 5-10 मिनट तक रूके ।
Paneer / पनीर	0.1 ~ 2.0 kg	Paper towel or flat plate	Paneer Slice / पनीर स्लाईस Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-10 minutes. ध्वनि पर खाद्यपदार्थ घुमायें । पिघलना पूर्ण हो जाने के बाद 5-10 मिनट तक रूके ।

Quick Defrost
क्विक डिफ्रॉस्ट

Use this function to thaw only 0.5kg of minced meat very quickly.
This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you to defrost 0.5kg of frozen minced meat.
केवल 0.5kg कटे हुए माँस को शीघ्रातिशीघ्र गलाने के लिए इस क्रिया का प्रयोग करें।
अन्दर से गलाने के लिए अतिरिक्त समय की आवश्यकता होगी। निम्न उदाहरण में 0.5kg जमे हुए कटे माँस को डिफ्रॉस्ट करना दर्शाया गया है।



1

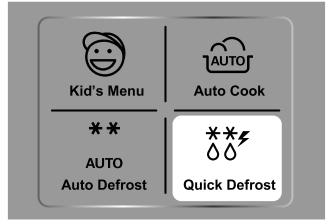
Press **Stop/Clear. / Stop/Clear** दबाएं।

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.
डिफ्रॉस्ट किये जाने वाले खाने को तोलें। किसी भी धातु के बन्धन या लपेटन को अवश्य हटा दें; फिर खाने को ओवन में रखें और दरवाजे को बन्द कर दें।



2

Press **QUICK DEFROST** to select the **MEAT** defrosting programme.
The oven will starts automatically.
माँस को डिफ्रॉस्ट करने वाले प्रोग्राम को चुनने के लिए **QUICK DEFROST** दबाएं। ओवन स्वतः ही चालू हो जायेगा।



3

During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remoe any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close then oven door and press **START/QUICK START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is oepned.

डिफ्रॉस्टिंग के दौरान आपका ओवन "बीप" देगा, तब ओवन का दरवाजा खोलें, खाने को पलटें और अलग–अलग कर दें ताकि खाना समान रूप से गल सके। गले हुए टुकड़ों को हटा दें या गलना मन्द करने के लिए सुरक्षा कवच लगा दें। जाँच करने के उपरान्त दरवाजा बन्द कर दें और दुबारा डिफ्रॉस्ट करने के लिए **START/QUICK START** दबाएं।

जब तक दरवाजा नहीं खोला जाता आपका ओवन डिफ्रॉस्टिंग करना बन्द नहीं करेगा (बीप सुनाई देने पर भी)।

QUICK DEFROST GUIDE / क्विक डिफ्रॉस्ट गाइड

Use this function to defrost quickly for minced meat. / कटे हुए माँस को शीघ्र डिफ्रॉस्ट करने के लिए इस क्रिया का प्रयोग करें।

Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

माँस के आच्छादन को पूरी तरह हटा दें। फिर माँस को माइक्रोवेव सेफ प्लेट के ऊपर रखें। बीप सुनाई देने पर उसे माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल लें और पलट कर दुबारा ओवन के अन्दर रखें। जारी रखने के लिए स्टार्ट दबाएं। क्रिया पूर्ण होने पर माँस को माइक्रोवेव ओवन से बाहर निकाल कर पन्नी से ढक दें और 5-15 मिनट तक रखा रहने दें या जब तक पूरी तरह से गल न जाए।

CATEGORY/श्रेणी	WEIGHT/श्रेणी	UTENSIL/बर्तन	INSTRUCTIONS/ निर्देश
Minced Meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. माँ को काटें। बीप सुनाई देने पर उसे पलटें। डिफ्रॉस्टिंग के बाद उसे 5-15 मिनट तक रखा रहने दें।

More or Less Cooking
अधिक या कम पकाना

In the following example I will show you how to change the preset AUTO COOK programmes for a longer or shorter cooking time.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि अधिक या कम समय में खाना पकाने के लिए पूर्व निर्धारित AUTO COOK कार्यक्रम को कैसे बदलें।



Your food is cooking to how you like it by using the **AUTO ROAST** and **AUTO COOK** programme, there is no need to use the +/- buttons.
AUTO ROAST और **AUTO COOK** कार्यक्रम का प्रयोग करने पर खाना वैसे ही पकता है जैसा आप चाहते हैं, +/- बटन के प्रयोग की आवश्यकता नहीं है।

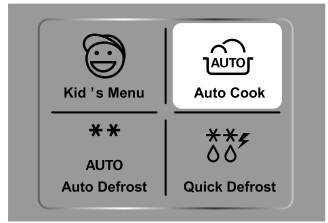
Your food is cooked to your satisfaction by using the +/- buttons all of the **AUTO COOK** programmes to be adjusted to cook your food for a longer or shorter time.
+/- बटनों का प्रयोग करने पर आपका खाना आपकी सन्तुष्टि के अनुरूप पकता है जब ऑटो कुक के सभी कार्यक्रम अधिक या कम समय के लिए निर्धारित किये गये हों।

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point using the +/- key. There is no need to stop/clear the cooking process.
जब आप बिना स्वचालित क्रियाओं के खाना पका रहे हों, तो किसी भी स्थिति में +/- बटन का प्रयोग करके पकाने का समय बढ़ा सकते हैं। पकाने की प्रक्रिया को बन्द करने की आवश्यकता नहीं है।

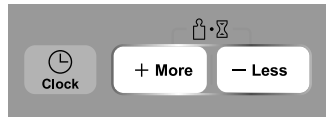
1 Press **Stop/Clear.**
Stop/Clear दबाएं।



2 Set the required **AUTO COOK** programme.
आवश्यक ऑटो कुक कार्यक्रम सैट करें।
Select weight of food.
व्यंजन का वजन चुनें।
Press **Start/Quick Start.**
Start/Quick Start दबाएं।



3 Press **+** once. / **+** एक बार दबाएं।
The cooking time will increase by **10** seconds for each press of the key.
बटन प्रत्येक बार दबाने पर पकाने का समय **10** सैकेंड बढ़ जायेगा।
Press **-** once. / **-** एक बार दबाएं।
The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key.
बटन प्रत्येक बार दबाने पर पकाने का समय **10** सैकेंड बढ़ जायेगा।



WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.
आप ये निर्धारीत करे की पकाने का समय आपने सही सेटकिया है नही तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है ।

Important safety instructions
Read carefully and keep for future reference
महत्त्वपूर्ण सुरक्षा सुचनाये ध्यान से पढे और आपके माहिती में रखे ।

1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें । मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ ।

2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
कभी भी अवन खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा अवन में रखे ताकि दुर्घटनावश खाली चलने पर पानी सारी ऊर्जा सोख लेगा ।

3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety.(ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
अडिह्युमिडीफिकेशन के हेतू अवन का प्रयोग ना करे । इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है ।

4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
कागज़ मे लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो ।

5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाए अखबार का प्रयोग न करें ।

6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं । धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें । हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखे क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती हैं ।

7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
कीचन टॉवल, नॅपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लिकेज हो सकता है ।

8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाते समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता हैं ।

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 मे न डाले । इससे यह टूट सकती हैं ।

10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए । साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं ।

11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटे नहीं ।

12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीज़ों को पिअर्स करे ।

13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिल्के मे मत पकाएँ। ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता हैं।

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 सप्लाई 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 हैं या गर्म किया जाता हैं 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 उन्हे 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 मे 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 नही । अवन डोअर, आऊटर कॅबिनेट, रेअर कॅबिनेट, अवन कॅविटी, ॲसेसरिज और डिशेस अवन ग्रील मोड मे हो तब ना हुए जब आपने जाडे ग्लोव्स नही डाले हो क्योकी ये चीजें गर्म होती है । क्लिअर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नही है।

Caution:

*Do not touch the metal tray with hand after cooking, use the tray handle.
पकाने के बाद मैटल ट्रे को हाथ से न छुएं, ट्रे हैंडिल का प्रयोग करें।

*Be careful not to put the metal tray in cool water for washing just after cooking in cool water.
खाना पकाने के तुरन्त बाद मैटल ट्रे को धोने के लिए ठंडे पानी में न डालें।

*Do not put the hot metal tray in cool water just after cooking, it cause the deformation of the metal tray.
खाना पकाने के तुरन्त बाद गर्म मैटल ट्रे को ठंडे पानी में न डालें, इससे मैटल ट्रे विकृत हो जाती है।

*Be careful of using sharp cooking instruments not to scratch the surface of metal tray.
तेज धार वाले औजारों से मैटल ट्रे की सतह को न खुरचें।

*Do not use the metal tray without food.
बिना खाने के मैटल ट्रे का प्रयोग न करें।

*Keep away from fire.
ओवन को आग से दूर रखें।

*Do not use the metal tray on range tops or cook tops as metal tray may be damaged.
रेंज टॉप्स या कुक टॉप्स पर मैटल का प्रयोग न करें क्योंकि मैटल ट्रे क्षतिग्रस्त हो सकती 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 ⏚ .

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

यदि सप्लाई कॉर्ड क्षतिग्रस्त हो तो उसे निर्माता, सर्विस एजेंट या किसी योग्य व्यक्ति द्वारा बदलवा देना चाहिए ताकि सम्भावित खतरे बचा जा सके।

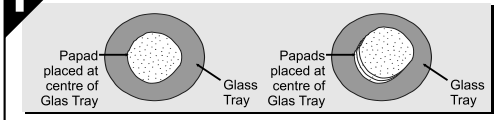
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

		MH-6347B
Power Input		230 V AC / 50 Hz
Output		800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		485 mm(W) X 280 mm(H) X 377 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1200 Watts
	Grill	1100 Watts
	Combination	2250 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 तत्त्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure:

For making Single Papad :

1. Place the raw papad at the centre of Glass Tray, as shown in the picure above.
2. Select Micro-100% Power Level and*Cook time.
3. 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 :

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

1. भुने हुए पापड़

विधि :

एक पापड़ बनाने के लिए :

1. ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।
2. माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने की अवधि चुनें।
3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेण्ड का स्टैंडिंग टाइम दें।

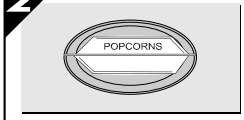
एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :

*दो या अधिक पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।

बेहतर परिणाम के लिए :

1. पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
2. पापड़ को टिशू पेपर में लपेट दें।
3. ***टिप्पणी :*** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है –
   a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
   b. इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

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.

2. **पॉप कॉर्न :** पॉप कॉर्न 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 छुएँ।

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



P/No: MFL06477212