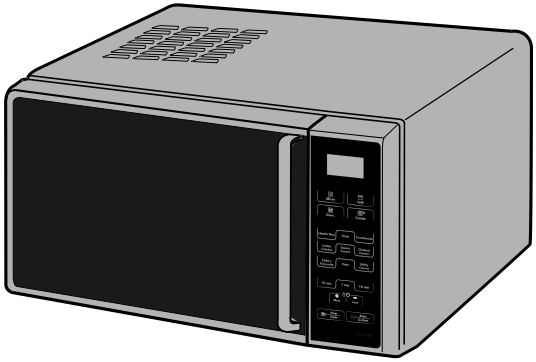
India's No.1
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good



Owner's Manual

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

MC2142BS

LG 24 x 7 CALL CENTER
1800-180-9999 (Toll Free)
5757554 (Send SMS)
www.lg.com
serviceindia@lge.com

Contents / विषय सूची

Contents / **विषयसूची** 2
Precautions / **सावधनियां** 3~4
Important Safety Instructions / **महत्वपूर्णसुरक्षानिर्देश** 5~6
Unpacking & Installing / **खोलनाऔरस्थापितकरना** 7~8
Child Lock / **चाइल्डलॉक** 9
Micro Power Cooking / **माइक्रोपावरकुकिंग** 10
Micro Power Level / **माइक्रोपावरस्तर** 11
Quick Start / **क्विकस्टार्ट** 12
Grill Cooking / **ग्रिलकुकिंग** 13
Grill Combination Cooking / **ग्रिलकॉम्बीनेशनकुकिंग** 14
Convection Combination Cooking / **कन्वैक्शनकॉम्बीनेशनकुकिंग** 15
Convection Preheat / **कन्वैक्शनप्रीहीट** 16
Convection Cooking / **कन्वैक्शनकुकिंग** 17
Various Cook Functions / **विभिन्नकुकक ार्यप्रणालियां** 18
Health Plus / **हैल्थप्लस** 19~21
Soup / **सूप** 22~23
Continental Menu / **कॉन्टीनेन्टलमीनू** 24~26
Indian Cuisine / **भारतीयव्यंजन** 27~29
Sweet Corner / **स्वीटकॉर्नर** 30~31
Chatpat Corner / **चटपटकॉर्नर** 32~33
Child's Favourite / **बच्चोंकीम नपसंद** 34~35
Cake / **केक** 36~37
Utility Corner / **सुविधाकॉर्नर** 38
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन 39

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:
जबअ ापकेअ वनम ेंत रलप दार्थज ैसेस ूप,स ॉसअ ैरअ न्यप ेयग र्मक रतेस मयय दिउ बलनांक से अधिक गर्म हो जाते हैं तो बुलबुले नहीं दिखाई देते। इससे तरल पदार्थ जरूरत से ज्यादा गर्म हो जाते हैं। इस संभावना से बचने के लिए निम्नलिखित कदम उठाने चाहिए।

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 ।

⚠ 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
महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश - ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

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 कॅकिनेट, 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।

23 If the oven have been under water, do not use the oven without the repair.
यदि अवन पानी से भीग गया हो, तो अवन को बिना सुखाए इस्तेमाल न करें।

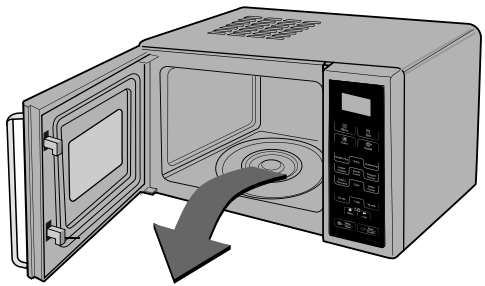
24 If the oven is damaged by dropping, do not use the oven without the repair.
यदि अवन गिर कर खराब हो गया हो, तो अवन को बिना मरम्मत के इस्तेमाल न करें।

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.

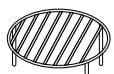
निचे दिए हुए दो पन्नो से आप निर्धारीत कर सकते है की आपका अवन सही चल रहा है या नही । आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे है इसके उपर आप ध्यान दे । आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकाले । ये आप निर्धारीत करे की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नही हुआ है ।

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

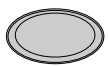




HIGH RACK / 'हाई'रैक



LOW RACK / लोरैक



GLASS TRAY / कॉंचक ीट्रे



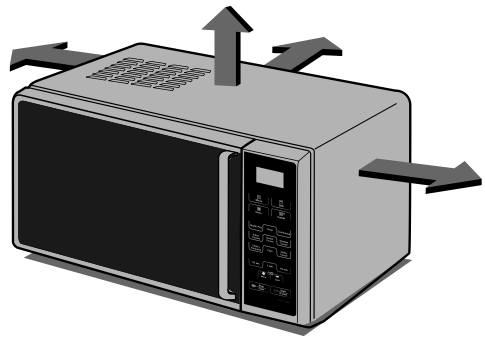
ROTATING RING / रोटेटिंगि रंग

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 ।

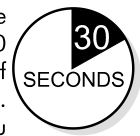
5 Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.

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 ।

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.

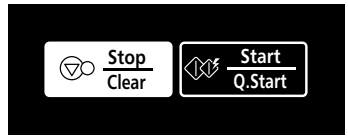
आपके अवन में सुरक्षा के उपाय है जो कि अनावश्यक उपयोग से अवन को रोकते हैं । एक बार चाईल्ड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की क्रिया भी नही होगी ।

However your child can still open the oven door.

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

1 Press **STOP/CLEAR.**

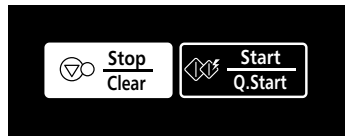
दबायें स्टॉप / क्लिअर



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 ।



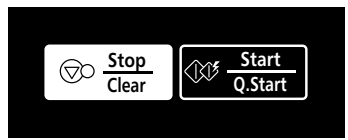
3 "L" remains on the display to let you know that CHILD LOCK is set. (If you press any button).

''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 ।



Micro Power Cooking
मायक्रो पावर में पकाना

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 ।



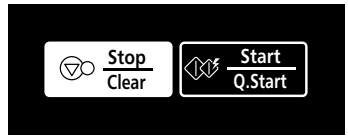
Your oven has five microwave Power settings.
आपके ओवन में पांच सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है ।

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

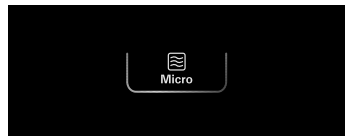
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.
इस बात पर ध्यान दें कि आपने आपका अवन स्थापित कर दिया है जैसा इस किताब में पहले दिखा दिया गया हैं ।

Press STOP.
स्टॉप दबायें ।



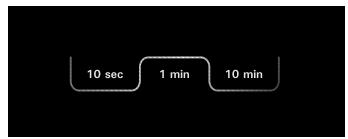
Press MICRO Twice to select 80% power.
80% पबार को चुनके लिये MICRO को दो बार दबाए ।

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

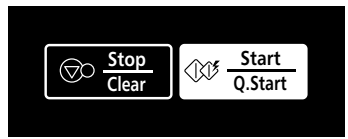


Press **1 MIN** five times.
1 MIN पाँच बार दबाइए ।

Press **10 SEC** three times.
10 SEC तीन बार दबाइए ।



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 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.।



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

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 ।

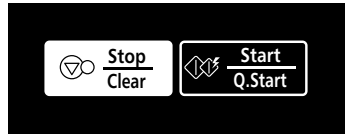


The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

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

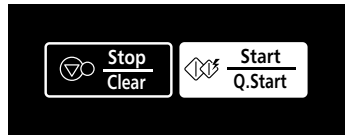
1

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 ।

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.
दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि सकींचे के प्रयोग के द्वारा आहार को पकाना 12 मिनट 80 सेकण्ड के लिए ।



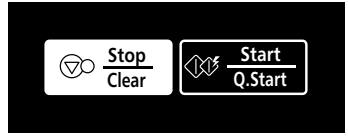
This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.

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

ये मॉडेल क्वार्ट्ज ग्रील के साथ है इसलिए उसको प्रीहिटींग जरुरी नही है ।
इससे आपको जल्द से ब्राऊन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते है ।



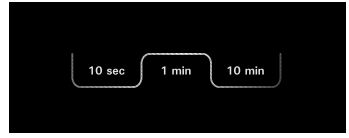
1 Press STOP.
स्टॉप दबायें.



2 Press GRILL.
GRILL दबाए ।



3 Set the cooking time.
कुकिंग टाईम सेट करे ।
Press 10 MIN once. / '10 MIN' एक बार दबाए ।
Press 1 MIN twice. / '1 MIN' दो बार दबाए ।
Press 10 SEC three times. / '10 SEC' तीन बार दबाए ।



4 Press START.
स्टार्ट दबायें.



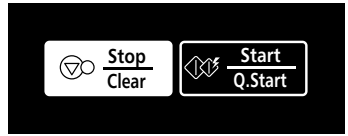
Grill Combination Cooking
ग्रिल कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 20% and combi for a cooking time of 25 minutes.
दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि कैसे अवन को निर्धारित किया जाता है, सूक्ष्म क्षमता 20% और मिलाप के लिए 25 मिनट में पकाना ।



Your oven has a combination 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.
आपकेअ वनम ेंय हस ुविधाइ स िलयेप दानक ीग ई हैत ीकिअ ापइ सकेप योगस ेभ ोजनक ेह ीटरव माइक्रोवेवद्व ाराए कह ीस मयम ेंब ारी बारीस ेप का सकें ास ामान्यतः इ सकाअ र्थह ेताह ैि कभ ोजन पकनेम ेंल गनेव ालेस मयक ीब चत।

1 Press STOP/CLEAR.
स्टॉप / क्लिअर दबायें



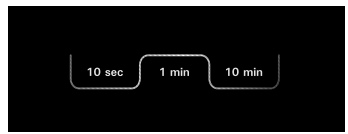
2 Press COMBI.
COMBI बटन दबाएं ।



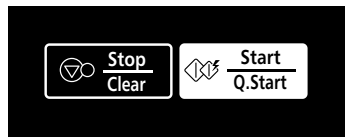
3 Press GRILL.
GRILL बटन दबाएं ।
Press MICRO (20% is set).
MICRO बटन दबाएं ।



4 Press 10 MIN 2 times/ 10 मिनट 2 बार दबाएं ।
Press 1 MIN 5 times/ 1 मिनट 5 बार दबाएं ।



5 Press START.
स्टार्ट दबायें



Be careful when removing your food because the container will be hot!
सावधानी बरतें, जब आप आहार निकाल रहे हो, क्योंकि पात्र गरम हो सकता हैं ।

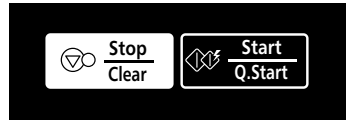
Convection Combination Cooking
कन्वैक्शन कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 160W (20%) and at a convection temperature 180°C for a cooking time of 25 minutes.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 25 मिनट के कुकिंग समय के लिए माइक्रो पावर 160W और कन्वैक्शन तापमान 180°C के साथ कैसे कैट करें।



The oven has a temperature range of 100°C ~ 220°C. (180°C is automatically available when convection combination mode is selected.)
ओवनमें 100°C ~ 220°C तकत ापमान सीमाह ोतीह ै।क न्वैक्शनक ॉम्बिनेशनम ोड चुननेप र 180°C तापमानस्वतःह ी उपलब्धह ोज ाताह ै।

1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



2 Press Combi / Combi दबाएं।



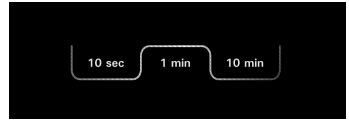
3 Press Conv / Conv दबाएं।



4 Press Micro / Micro दबाएं।

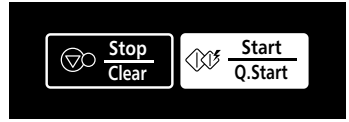


5 Press "10 Min" two times / "10 Min" दो बार दबाएं।
Press "1 Min" five times / "10 Min" पाँच बार दबाएं।



6 Press Start / Start बार दबाएं।

Be careful when removing your food because the container will be hot.
खाना निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन उस समय गर्म होगा।



Convection Preheat
कन्वैक्शन प्रीहीट

In the following example I will show you how to preheat the oven at a temperture of 190°C.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि ओवन को 190°C के तापमान पर कैसे प्रीहीट करें।

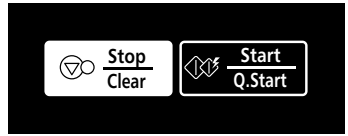


The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C~220°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40°C और 100°C ~ 220°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

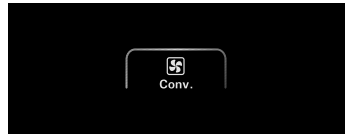
Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature.
आपका ओवन चुने हुए तापमान तक पहुँचने में कुछ मिनटों का समय लेगा।

Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.
एक बार सही तापमान पर पहुँचने पर आपका ओवन यह बताने के लिए 'बीप' करेगा कि ओवन सही तापमान पर पहुँच गया है। तब आप ओवन में अपना खाना रखें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

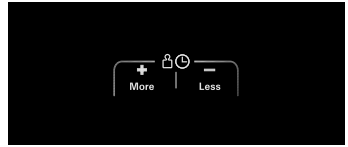
1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



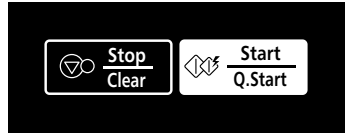
2 Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।



3 Press "+" one time / "+" एक बार दबाएं।



4 Press Start / Start बार दबाएं।



Preheat will be started with displaying "Pr-H".
"Pr-H" दर्शान पर प्रीहीटिंग आरम्भ हो जायेगी।

In the following example I will show you how to cook some food at a temperature of 190°C for 30 minutes.
निम्नउ दाहरणम ंद र्शायाग याह ैि क 30 िमनटक ैिलए 190°C तापमानप र कुछ खाना कैसे पकाएं।

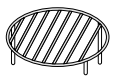
Convection Cooking
कन्वैक्शन कुकिंग



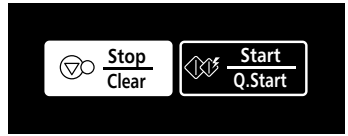
The convection oven has a temperature range of 40°C and 100°C ~ 250°C (180°C is automatically available when convection mode is selected).
ओवन में 40°C और 100°C ~ 250°C तक तापमान सीमा होती है। कन्वैक्शन मोड चुनने पर 180°C तापमान स्वतः ही उपलब्ध हो जाता है।

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180°C, the cooking temperature can be changed by pressing "+/–".
यदि आप तापमान सैट नहीं करते हैं तो आपका ओवन स्वतः ही 180°C चुन लेगा, कुकिंग तापमान "+/–" दबाकर बदला जा सकता है।

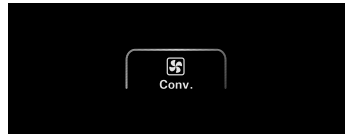
The rack must be used during convection cooking.
कन्वैक्शनक ुकिंगक ंद ौरानर ैकक ाप् योग अवश्यक रनाच ाहिए।



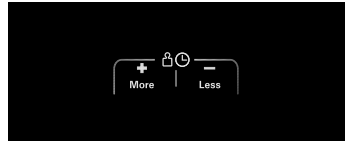
1 Press Stop/Clear / Stop/Clear दबाएं।



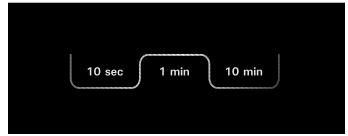
2 Press Convection one time / Convection एक बार दबाएं।



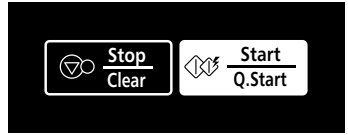
3 Press "+" one time till 190°C is displayed.
190°C दर्शाने तक "+" एक बार दबाएं।



4 Press "10 Min" Three times / "10 Min" तीन बार दबाएं।



5 Press Start / Start बार दबाएं।



Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Health Plus, Indian Cuisine, Soup, Child's Favourite, Chatpat Corner, Cake, Sweet Corner, Continental Menu, Utility Corner) in your Microwave.
कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Health Plus, Indian Cuisine, Soup, Child's Favourite, Chatpat Corner, Cake, Sweet Corner, Continental Menu, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Health Plus (HP), Soup (So), Continental (Co), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC).	Child's Favourite (CF), Cake (CA)	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press HP, So, Co, IC, SC, CC to select category [(1~5), (1~5), (1~5), (1~5), (1~5), (1~5)]	Press CF, CA to select category [(1~4), (1~4)]	Press UC to select category (1~6)
STEP-3	Press "+" / "–" to set weight (If required)	Press "+" / "–" to set weight (If required)	Press "+" / "–" to set weight (If required)
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	Health Plus (HP), Soup (So), Continental (Co), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC).	Child's Favourite (CF), Cake (CA)	Utility Corner, (UC)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	वर्ग [(1~5), (1~5), (1~5), (1~5), (1~5), (1~5)] के व्यंजन चुनने के लिए HP, So, Co, IC, SC, CC दबाएं।	वर्ग [(1~4), (1~4)] के व्यंजन चुनने के लिए CF, CA दबाएं।	वर्ग 1~6 के व्यंजन चुनने के लिए UC दबाएं।
STEP-3	यदि जरूरत हो तो वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं।	यदि जरूरत हो तो वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं।	यदि जरूरत हो तो वजन निर्धारित करने के लिए "+" / "–" दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

Note / टिप्पणी :
While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing increase/decrease button. There is no need to stop the cooking process.
जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल increase/decrease बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>HP-1</td><td>Black Chana</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Soaked Black Chana</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>250 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion Chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Soak Chana for 4 hours, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with 100 ml water, cover it.
2. Select black Chana menu and adjust weight and press start to cook.
3. When beep, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl take Chana, add oil, Chapped onion, Chat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook, serve hot.

<u>विधि:</u> 1. चने को 4 घण्टे तक भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने 100 ग्राम पानी के साथ लें और ढ़क दें।
2. काले चने का मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. इसमें से पानी निकालकर माइक्रोवेव सेफ बाउल में लें और तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>HP-2</td><td>Karela Sabji</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Chopped Karela</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>As required</td><td>As required</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing & Haldi</td><td>For tepering</td><td>For tepering</td><td>For tepering</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder</td><td>As per your taste</td><td>As per your taste</td><td>As per your taste</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut & Hara Dhania</td><td>For garnishing</td><td>For garnishing</td><td>For garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a Microwave Safe glass bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing & Haldi, select menu and press start.
2. When beep add Chopped Karela. Press start to continue cooking.
3. When beep add some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder.
4. Press start, stand for five minutes after cook ends.
5. Garnish with Coconut & Dhania, Serve Hot

<u>विधि:</u> 1. माइक्रोवेवस`फग लासब ाउलम`ंत`लल`ंअ ैरर ाई,ज ैरा,ह ंिगत था हल्दीड ालें।म ीनूच ुनकरस टार्टद बाएं।
2. ‘बीप’स ुनाईद`नेप रक टाह ुआक रेलाड ालेंअ ैरप कनाज ारीर खने के िलएस टार्टद बाएं।<br>3. ‘बीप’स ुनाईद`नेप रक ुछप ानी,न मक,च ीनी,म साला,ध ानिया–जीरा पाउडरड ालें।
4. स्टार्टद बाएंअ ैरप कज ानेक`ब ादप ाँच िमनटत करु केर हैं।<br>5. कसेह ुएन ारियलअ ैरध ानियाक`स ाथस जाएंअ ैरग र्म–गर्मप रोसें।
</td></tr>
</table>

Health Plus
हैल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-3	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. When beep take another bowl add oil, jeera, hari mirch, curry leaves & press start.
4. When beep add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional) lemon juice & press start to cook.

विधि:
1. माइक्रोवेवस`फब ाउलम` 200ग्रामद ालल`अ ौरप ानी,ह ल्दीत था हींगड ालें।
2. मीनूच ुनकरप कानेक`ि लएस्टार्टद बाएं।
3. 'बीप'स ुनाईद`नेप रद ूसराब ाउलल`अ ौरत`ल,ज ीरा,ह री िमर्च, करीप त्ताड ालेंत थास्टार्टद बाएं।
4. 'बीप'स ुनाईद`नेप रद ाल,न मक,ध ानियाज ीराप ाउडर,ह राध ानिया, कसूरीम`थी(वैकल्पिक)त थान ींबूर सड ालेंअ ौरप कानेक`ि लए स्टार्टद बाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-4	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Boneless Chicken	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Lemon Juice	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	To taste		
Honey	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Kali Mirch Powder	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp
Olive Oil	1 tbsp	1½ tbsp	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.
2. When beep 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. 'बीप' सुनाई देने पर चिकन के टुकड़ों को पलट दें, स्टार्ट दबाएं 5 मिनट तक रुके रहें। शहद मिलाकर गर्म–गर्म परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP-5	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Salt, Lemon Juice & Kali Mirch Powder	To marinate as per your taste		
Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required		

Method :
1. Take Pomfret Slices as per weight either of (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) and marinate with salt, lemon juice, and kali mirch powder (as per taste) for one hour.
2. Select menu, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start.
3. When beep, open door and add marinated fish, salt to taste and some water.
4. Press Start and after cooking, give stand time for five minutes.

विधि:
1. पोमफ्रेटम छलीक`ट ुकड़ेव जनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकरन मक, नींबूर सअ ैरक लीि मर्चप ाउडरक`स ाथस् वादानुसार मैरीनेटक रल`अ ैरए कद ाण्टेक`ि लएर खद`।
2. मीनूच ुनेंअ ैरव जनक`अ नुसारम इक्रोवेवस`फब ाउलम`त`ल, कटीह ुई याज,क टेह ुएट माटरअ ैरल हसुनड ालेंत थास् टार्टद बाएं।
3. 'बीप'स ुनाईद`नेप रद रवाजाख ाोलेंअ ैरम ैरीनेटक ीह ुईम छली, स्वादानुसारन मकअ ैरक ुछप ानीड ालें।
4. स्टार्टद बाएंअ ैरप कनेक`ब ादप ाँचि मनटत करु केर हें।

Soup
सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-1	Sweet Corn Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For 1 Sweet Corn Soup

Sweet Corn	0.2 kg
Water	1 cup
Oil	1 tbsp
Corn flour	1 tbsp
Salt, Sugar and Kali Mirch, Chopped Onion and Green Chilli	As per your taste

Method :
1. Grind sweet corn with some water and put in MWS Glass Bowl. Select menu & weight. Press start.
2. In another bowl put oil, green chilli and onion & press start.
3. Add corn mixture in it. Mix cornflour with 1/2 cup water and mix with it. Add some water, salt, sugar, kali mirch and press start.

विधि:
1. स्वीटक ॉर्नक ोक ुछप ानीक ेस ाथप ीसेंअ ौरम ाइक्रोवेवस ेफग लास बाउलम ेंर खें।म ीनूअ ौरव जनि ार्धारितक रकेस टार्टद बाएं।
2. एकद ूसरेब ाउलम ेंत ेल,ह रीि मर्चअ ौरप याजड ालेंअ ौरस टार्टद बाएं।
3. फिरइ समेंस वीटक ॉर्नक ेपिसेह ुएि मश्रणक ोड ालें।अ ाधाक पप ानी डालकरअ च्छीत रहि मलाल ें।थ ोड़ाप ानी,न मक,च ीनीत थाक ाली मिर्चड ालकरस टार्टद बाएं।

So-2	Mushroom Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

For 2 Mushroom Soup

Mushroom	120 gms
Potato	1 No.
Cabbage	50 gms
Onion	1 small
Tomato	2 tbsp
Salt, Sugar, Pepper (Black)	As per your taste
Oil	2 tbsp

Method : From Stock (Boiled Vegetables)
1. In MWS glass bowl put potato in small pieces, chopped cabbage and onion and put it in Microwave with addition of 2 cup of water. Then select menu and press start.
2. When beep, take the bowl out and grind the stock. After grinding the stock, strain the whole stock and add water as per your requirement. Now, put the bowl with this Stock, at a side.
3. Now, take another bowl, add oil, chopped mushroom and put in Microwave and press start
4. When beep, add stock (from the above said bowl) into this Bowl then add salt, black pepper and sugar as per as your taste. And 2 tbsp tomato sauce and press start. Serve hot garnish with grated cheese.

विधि: स्टॉक(उबलीह ुईस ब्जियों)स ेे
1. माइक्रोवेवस ेफग लासब ाउलम ेंअ ालूक ेछ ोटे–छोटेट ुकड़े,क टीह ुई बन्दगोभीअ ौरप याजड ालकरद ोक पप ानीक ेस ाथअ ोवनम ेंर खद ें।
2. बीपअ ानेप र,ब ाउलक ोब ाहरि नकालेंअ ौरस टॉकक ोप ीसल ें।ि फर पूरेस टॉकक ोि नचोड़ेंअ ौरअ पनीअ ावश्यकतानुसारप ानीड ालेंअ ौर बाउलक ोस टॉकस हितअ लगर खद ें।
3. अबए कद ूसरेब ाउलम ेंत ेल,क टेह ुएम शरूमड ालेंअ ौरअ ोवनम ें रखकरस टार्टद बाएं।
4. बीपअ ानेप र,उ परोक्तब ाउलस ेस टॉकक ोइ सब ाउलम ेंड ालेंअ ौर फिरन मक,क ालीि मर्चअ ौरस वादानुसारच ीनीअ ौरट माटरक ीस ॉस डालकरस टार्टद बाएं।ग र्म–गर्मप रोसेंअ ौरक सेह ुएच ीज़स ेस जाएं।

Soup
सूप

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
So-3	Tomato Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Chopped Tomato	100 gms
Chopped Carrot	25 gms
Chopped Onion	1 small
Chopped Ginger, Garlic	1 tsp
Salt, Sugar, Pepper	As per your taste
Cornflour & Oil / Butter	2 tbsp
Water	2 cup

Method : From Stock (Boiled Vegetables)

1. In MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, ginger, garlic and carrot with 2 cup of water. After that put the MWS bowl in Microwave. Select the menu and then press start.
2. When, beep, grind and strain the whole and add water as per your requirement.
3. In another bowl add oil/butter and stock and then put the bowl in Microwave and press start. When beep, add sugar, salt, black pepper as per your taste and cornflour paste which is made up by mixing the half cup of cold water and add the grinded stock.
4. Serve hot and garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream.

विधि : स्टॉक (उबली हुई सब्जियों) से

1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, अदरक, लहसुन और गाजर दो कप पानी के साथ डालें। फिर उस बाउल को ओवन में रखकर मीनू और वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर पूरे को पीसकर निचोड़ लें और अपनी आवश्यकता के अनुसार पानी मिला लें।
3. दूसरे बाउल में तेल/मक्खन और स्टॉक डालें और बाउल को ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर चीनी, नमक, स्वादानुसार काली मिर्च और कॉर्नफ्लोर पेस्ट जो आधा कप ठंडा पानी डालकर बनाई जाती है और पिसे हुए स्टॉक (उबली हुई सामग्री) को डालें।
4. गर्म–गर्म परोसें और ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाएं।

So-4	Chicken Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Boneless Chicken	300 gms
Ginger & Garlic Paste	1 tsp
Salt & Pepper Powder	As per your taste
Cornflour Paste	2 tbsp + 1/2 cup of water
Oil	2 tbsp
Water	2 cup

Method : In MWS glass bowl add oil, chicken in small pieces, giner & garlic paste and water. Put the glass bowl in microwave. Select the menu and press start.

विधि : माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, चिकन के छोटे–छोटे टुकड़े, अदरक, लहसुन की पेस्ट एवं पानी डालें। अब इस बाउल को ओवन में रखें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।

So-5	Chicken Tortilla Soup	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Chicken pieces (Boneless)	250 gms
Ginger Garlic paste	1 tsp
Water	4 cups
Salt, Pepper Powder, Green Chillies	As per your taste
Oil	2 tbsp
Tortilla pieces	10-15 Nos.

Method : In MWO bowl put water and chicken pieces. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and ginger garlic paste. Press start. When it gives a beep add Chicken stalk, salt, pepper powder, green chilli and 1 cup water. Press start. Serve with tortilla pieces.

विधि: माइक्रोवेवस`फग लासब ाउलम`प ानीअ ौर चिकनक`ट ुकड़ेड ालेंअ ौरढ ककरअ ोवन मेंर खद`ं ।म ीनूच ुनकरप कनेक`ि लएस्टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद`नेप रब ाहर िनकाल लें।द ूसरेब ाउलम`त`लअ ौरअ दरकल हसुनप`स्टड ालकरस्टार्टद बाएं।ब ीपअ ानेप र चिकनक`ट ुकड़े,न मक,ि मर्चप ाउडर,ह री िमर्चअ ौरए कक पप ानीड ालेंअ ौरस्टार्ट दबाएं।ट ॉरटिलाक`ट ुकड़ोंक`स ाथप रोसें।

Continental Menu
कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-1	Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

Penne Pasta	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Butter	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Onion Chopped	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Garlic Chopped	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Chopped Palak leaves	50 gm	75 gm	100 gm
Hot Water	200 ml	400 ml	600 ml
Cream	½ cup	1 cup	1½ cup
Grated Cheese	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Nutmeg Powder	1 pinch		
Oregano	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
Salt & Pepper	As per your taste		

Method : 1. In MWS glass bowl take pasta with hot water. Select menu & weight press start.
2. Drain water from pasta. In MWS bowl add butter, Onion, garlic & Palak, mix well pres start.
3. Add cream, cheese, nutmeg powder, oregano, salt & pepper and boiled pasta add some hot water, mix well & sprinkle grated cheese keep the vessel on high rack press start.

विधि: 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पस्ता गर्म पानी के साथ लें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. पस्ता का पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मक्खन, प्याज, लहसुन और पालक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।
3. क्रीम, चीज़, मूंगफली पाउडर, ऑरिगनो, नमक, मिर्च और उबला हुआ पस्ता डालें, थोड़ा गर्म पानी डालकर अच्छी तरह मिलाएं और कसा हुआ चीज़ छिड़कें। बर्तन को हाई रैक पर रखकर स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-2	Veg Au Gratin	0.2 kg	Microwave safe glass bowl	

Mix Vegetables - Gajar, Cauliflower, French Beans (cut into small pieces), Sweet Corns, Green peas etc.	0.2 kg
Maida	2 tbsp
Butter	2 tsp
Milk	2 cup
Hot Water	½ cup
Grated Cheese	4 tbsp
Salt, Sugar & Pepper	As per your taste

Method : 1. In MWS glass bowl take butter, vegetable & maida, mix well, select menu & weight press start.
2. When beep add milk, hot water, salt, sugar & pepper, mix well & press start.
3. When beep mix well and spread grated cheese on it and press start.

विधि: 1. माइक्रोवेवस`फ लासब ाउलम`ेम क्खन,स ब्जियांअ ौरम ैदाड लें, अच्छीत रह मिलाएं।म ीनूअ ौरव जनच ुनकरर- टार्टद बाएं।
2. बीपस ुनाईद`नेप रद ूध,ग मंप नी,न मक,च ीनीअ ौरम िर्चड ालकर अच्छीत रह मिलाएंअ ौरर- टार्टद बाएं।
3. बीपस ुनाईद`नेप रअ च्छीत रह मिलाएंअ ौरउ सकेऊ परक साह ुआ चीज़फ ैलाएंअ ौरर- टार्टद बाएं।

Continental Menu
कॉन्टीनेन्टल मीनू

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>Co-3</td><td>Macaroni</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Macaroni</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Hot Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Spring Onion Chopped</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Garlic Chopped</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Mushrooms Chopped</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td><td>5 Nos.</td></tr>
<tr><td>Tomato Sauce</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chilli Sauce</td><td>1 tsp</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, Sugar, Pepper & Oregano</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS bowl take Macaroni with hot water. Select menu & weight press start.
2. Drain water from it. In MWS bowl add all the ingredients with boiled Macaroni, mix well & press start.

<u>विधिः</u> 1. माइक्रोवेवस`फर लासब ाउलम`ें म`ैकरॉनीग मंप ानीक`ेस ाथल`ें ।म ीनू औरव जनच्ुनकरस् टार्टद बाएं।<br>2. इसकाप ानी िनकालद`ें ।म इक्रोवेवब ाउलम`ेस भीस ामग्रियांउ बले हुईम`ैकरॉनीक`ेस ाथड लें,अ च्छीत रह िमलाएंअ ौरस् टार्टद बाएं।
</td></tr>
<tr><td>Co-4</td><td>Baked Mushrooms</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe flat glass dish
&
High Rack</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Mushrooms</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td>White Sauce</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cheese (grated), Salt, Kali Mirch</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS glass flat dish put all the ingredients except cheese, mix well. Select menu & weight, press start.
2. When beep keep high rack in the oven. Spread grated cheese on the top of the mixture. Place the dish on the rack. Press Start.

<u>विधिः</u> 1. माइक्रोवेवस`फर लासफ लैट िडशम`ें च ीज़क`ेअ तिरिक्तस भी सामग्रियांड लेंअ ौरअ च्छीत रह िमलाएं ।म ीनूअ ौरव जनच्ुनकर स्टार्टद बाएं।<br>2. बीपस्ुनाईद`ेनेप रअ ोवनक`ेअ न्दरह ाईर`ैकक ोर खें ।िमश्रणक` ऊपरक साह्ुआच ीज़फ`ैलाएंअ ौरि डशक ोह ाईर`ैकप रर खकर स्टार्टद बाएं।
</td></tr>
</table>

Continental Menu
कॉन्टीनेन्टल मीनू

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Co-5	Lasayeya	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & Low Rack	

Lasagne Sheets (cooked)	150 gm
White Sauce	1 cup
Pizza Sauce	½ cup
Mix Vegetables (boiled) - Egg plant, Zukini, Brocolli, Mushrooms, Sweet Corns etc.	2 cups
Oil	2 tbsp
Oregano, Salt & Black Pepper	As per your taste
Grated Cheese	4 tbsp

Method : 1. Except Lasagne sheets and cheese mix all the ingredients in MWS glass bowl. Select menu & press start.
2. After 2nd beep, in MWS flat glass dish arrange lasagna sheet in the bottom. Then spread vegetable mixture on it again keep another lasagna sheet on it and make layers of sheets and vegetable mixture. Spread grated cheese on the top keep low rack in the oven and place the dish on the rack and press start.

विधि: 1. लासानेश ीट्सअ ैरच ीजक ोछ ोड़करस भीस ामग्रियांम इक्रोवेवस ेफ ग्लासब ाउलम ेंअ च्छीत रह मिलाल ें।म ीनूच ुनकरस् टार्टद बाएं।
2. दूसरी बीप सुनाई देने के बाद माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में लासानेश ीटफ ैलाएं।िफरउ सकेऊ परस ब्जियोंक ामिश्रणफ ैलाएं। दुबारा उसके ऊपर दूसरी लासाने शीट फैलाएं। इसी प्रकार लासाने शीट्स और सब्जियों की और परतें लगाएं। सबसे ऊपर कसा हुआ चीज़ फैलाएं। लो रैक को ओवन में रखकर उसके ऊपर डिश को रखेंअ ौरस् टार्टद बाएं।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC-1</td><td>Gajar ka Halwa</td><td>0.5 kg</td><td>Microwave Safe Glass Bowl</td><td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.5 kg</td></tr>
<tr><td>Grated Gajar</td><td>400 gms</td></tr>
<tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr>
<tr><td>Milk Powder</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Khoya</td><td>6 tbsp</td></tr>
<tr><td>Sugar</td><td>5 tbsp</td></tr>
<tr><td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td><td>As per your taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Place the bowl in Idli Steamer. Select menu and weight, press start.
<u>विधि:</u> 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें और बाउल को इडली स्टीमर में रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>IC-2</td><td>Mix Veg</td><td>0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Oil</td><td>2 tbs</td></tr>
<tr><td>Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage</td><td>300 gm</td></tr>
<tr><td>Salt, Red Chilli Powder</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Corn Flour</td><td>4 tsp</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>1½ cup</td></tr>
<tr><td>Soya Sauce</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Tomato Sauce</td><td>3 tsp</td></tr>
<tr><td>Vinegar</td><td>3/4 tsp</td></tr>
<tr><td>Brown Sugar</td><td>1/2 tsp</td></tr>
<tr><td>Ajinomoto</td><td>1 pinch</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a MW safe bowl mix all the vegetables and keep aside.
2. In another bowl add oil, all other ingredients. Mix it well and press Start by selecting the desired weight. When beep sounds, stir the bowl.
3. Now add vegetables to the gravy and continue cooking it again.
<u>विधि:</u> 1. माइक्रोवेवस`फब ाउलम`ंस भीस ब्जियोंक ो`िमलाल`ंअ ैारउ नको अलगर खद`ं।<br>2. एकद ूसरेब ाउलम`ंत`लड ालेंअ ैारउ समेंस भीच ाेजोंक ोड ालकर अच्छीत रहस`ेिमलाल`ंत थाए च्छिकव जनच ुनकरस्‍ टार्टद बाएं। बीपस ुनाईद`नेप रब ाउलक ो`िहलाएं।<br>3. अबस ब्जियोंक ोग`वीक`स थ`िमलाएंअ ैारक ुकिंगच ालूर खें।
</td></tr>
</table>

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-3	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	200 ml	400 ml	600 ml
Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar		To taste	
Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup

Method :
1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dlachini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables and soaked rice select menu and press Start.
2. When beep add water & salt mix well cover it press start, stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.

विधि:
1. माइक्रोवेवस`फब ाउलम`ंत`लड ालें,त दोपरान्तल ौंग,द ालचीनी, इलायची,त`जप त्ताअ ौरक ालीमिर्चड ालेंअ ौर फिर मिश्रितस ब्जियां औरभ ीगेह ुएच ावलड ालकरम ीनूच ुनेंत थास टार्टद बाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद`नेप रप ानीअ ौरन मकड ालकरअ च्छीत रह मिलाएं तथा ढककरस टार्टद बाएं,प कनेक`ब ाद 5 मिनटत कअ न्दरर हने दें।र ायताअ ौर सलाद केस ाथग र्म–गर्मप रोसें।

IC-4	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Tomato Puree	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar		To taste	
Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala		To taste	
Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start.
2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.

विधि:
1. माइक्रोवेवस`फब ाउलम`ंत`ल,प्याज,अ दरकअ ौरल हसुनप`स्ट डालकरअ च्छीत रह मिलायेंअ ौरस टार्टद बाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद`नेप रट ोमेटोप्यूरी,म क्खन,त ाजाक्र ीम,ह ल्दी,ल ाल मिर्चप ाउडर,ग र्मम साला,क सूरीम ैथी,न मक,श ाकरअ ौरप नीरक` टुकड़ेड ालें,अ च्छीत रह मिलायेंअ ौरस टार्टद बाएं।ह राध ानियाक` साथस जाएंअ ौरग र्म–गर्मप रोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC-5	Chilli Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

Boneless Chicken	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Shimla Mirch	½ no.	1 no.	1 no.
Chilli Sauce	½ tbsp	½ tbsp	¾ tbsp
Soya Sauce	½ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
Vinegar	½ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
Salt, Sugar & Kali Mirch	As per your taste		

Method :
1. In Microwave Safe glass Bowl take oil, bone less chicken pieces, chopped ginger garlic, soya sauce & cover it, select menu and press start.
2. When beeps add chopped onion, chopped capsicum, chopped green chilli, vinegar, salt, sugar, kali mirch and 2 tsp cornflour dissolved with 1/4 cup cold water place it in Microwave without cover and press start.

विधि:
1. माइक्रोवेवस`फ ग लासब ाउलम`त`ल,ब ोनलैस चिकनक`ट ुकड़े,क टी हुईअ दरक,ल हसुन,स ोयास ॉसर खकरढ़ कद` ।म ीनूच ुनेंअ ौरस् टार्ट दबाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद`नेप रक टीह ुईप् याज,ि शमला ि मर्च,ह री ि मर्चए वं सिरका,न मक,क ाली ि मर्चअ ौरए कच ौथाईठ ंडेप ानीम`ध ुलाह ुआ मक्काक ाअ ाटाड ालें।इ सको ि बनाढ केअ ॉवनम`र खेंअ ौरस् टार्ट दबाएं।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-1	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

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

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

विधि:
1. माइक्रावेवस ेफब ाउलम ेंब ेसनअ ौरघ ीलें ।म ीनूच ुनेंअ ौरस टार्ट दबाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद ेनेप रइ सेि हलाएंअ ौरस टार्टद बाएं।
3. ठंडाह ोनेद ें ।ब ूराअ ौरइ लायचीप ाउडरड ालें।अ च्छीत रहि मलाएं औरल ड्डूब नाएं।

SC-2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

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

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

विधि:
1. माइक्रावेवस ेफब ाउलम ेंक साह ुआप नीर,ि मल्कमेड,ि मल्कप ाउडर, मक्काक ाअ ाटाअ ौरइ लायचीप ाउडरअ ौरक ेसरल ें ।अ च्छीत रह मिलाएं,म ीनूच ुनेंअ ौरस टार्टद बाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद ेनेप रइ सेद ुबारा ि मलाएंअ ौरस टार्टद बाएं।
3. सूखेम ेवोंक ेस ाथस जाएंअ ौरज मज ानेक ेब ादइ सेट ुकड़ोंम ेंक ाटें।

SC-3	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack	

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

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

विधि:
1. हाईर ैकप रब ैडस लाइसिजक ोव यवस्थितक रें।म ीनूच ुनेंअ ौरस टार्ट दबाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद ेनेप रस लाइसिजक ोप लटद ेंअ ौरस टार्टद बाएं।
3. मिल्कमेड,द ूध,च ीनी,स ूखेम ेवेअ ौरक ेसरइ लायचीप ाउडरक ो माइक्रोवेवस ेफप लैटि डशम ेंअ च्छीत रहि मलाएं।इ सि मश्रणक ो स्लाइसिजक ेऊ परड ालेंअ ौरस टार्टद बाएं।ग र्म–गर्मप रोसें।

Sweet Corner
स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC-4	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Semiya (roasted)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Hot Milk	100 ml	200 ml	300 ml
Sugar	75 gms	150 gms	200 gms
Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take semiya, add hot milk, sugar, mix well. Select menu. Press start.
2. When beep add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder mix well and press start. Stand for 5 mins, serve hot or chilled.

विधि:
1. माइक्रावेवस`फब ाउलम`ेंस`मियांल`ें,ग र्मद ूध,च ीनीड ालें,अ च्छीत रह मिलाएं।म ीनूच ुनकरस् टार्टद बाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद`नेप रब ादाम,ि पस्ताक`ट ुकड़े,क`सरइ लायचीप ाउडर डालें, अच्छीत रहि मलाएंअ ौरस् टार्टद बाएं। 5ि मनटत करु केर हें। गर्मय ाठ ंडा परोसें।

SC-5	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

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

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

विधि:
1. माइक्रोवेवस`फब ाउलम`ेंस ूजील`ें,घ ीड ालकरए कस ाथि मलाएं। मीनूच ुनकरस् टार्टद बाएं।
2. 'बीप'स ुनाईद`नेप रइ सकोि हलाएंअ ौरस् टार्टद बाएं।
3. पानी,च ीनी,क ाजू,ि कशमिश,क`सरइ लायचीप ाउडरड ालकर अच्छीत रहि मलाएंअ ौरस् टार्टद बाएं।

Chatpat Corner
चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Apple pieces	100 gms
Tomato pieces	100 gms
Green chillies, Salt, Sugar	As per your taste
Oil	2 tbsp
For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	

Method : 1. In a MWS bowl put apple, tomato and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep, add ground mixture and press start. Garnish with chopped coriander.

विधि: 1. माइक्रोवेवग लासब ाउलम ेंस ेबत थाट माटरड ालेंअ ौरउ सेअ ोवन मेंर खद ें।म ीनूच ुनकरप कनेक ेलिएस् टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेने पर,ब ाहर निकालकर मिक्शरम ेंप ीसल ें।ए कअ न्यब ाउलम ेंत ेल औरत ड़कास ामग्रीड ालकरस् टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप र,ि पसा हुआ मिश्रणड ालेंअ ौरस् टार्टद बाएं।क टेह ुएह रेध ानियास ेस जाएं।

CC-2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Lemon pieces	150 gms
Sugar	150 gms
Chilli powder, Salt	As per your taste
For Tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	

Method : 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select menu and press start. Store it in a bottle after it cools.

विधि: 1. नींबुओंक ोक ाटकरउ नकेब ीजोंक ो निकालद ें।म ाइक्रोवेवस ेफब ाउल मेंन ींबूक ेट ुकड़े,च ीनी,न मकअ ौर मिर्चप ाउडरड ालेंअ ौरअ ोवनम ें रखकरम ीनूच ुनेंअ ौरस् टार्टद बाएं।ठ ंडाह ोज ानेप रउ सेब ोतलम ें भरकरर खद ें।

CC-3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	250 gms
Lemon juice	2 tbsp
Salt, Chilli powder, Salt, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
Oil	2 tbsp
For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	

Method : 1. In a MWS bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another bowl add oil and tempering and press start. When it gives a beep add masala, sugar, salt. Add vegetables to this when it cools. Mix well and store it in a fridge.

विधि: 1. माइक्रावेवस ेफब ाउलम ेंल म्बीप ट्टियोंम ेंक टीह ुईस ब्जियोंक ोड ालें औरढ ककरअ ोवनम ेंर खद ें।म ीनूच ुनकरप कनेक ेलिएस् टार्टद बाएं। बीपस ुनाईद ेनेप र,ब ाहर निकालल ें।ए कअ न्यब ाउलम ेंत ेलअ ौर तड़कास ामग्रीड ालकरस् टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप रम साला,च ीनी, नमकड ालें।ि फरठ ंडाह ोनेप रइ समेंप कीह ुईस ब्जियोंक ोड ालद ें। अच्छीत रह मिलाएंअ ौर फ्रिजम ेंर खद ें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CC-4	Pizza Sauce	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Tomato	200 gms
Onions	1 No.
Salt, Sugar, Ajwain, Oregano, Basil leaves	As per your taste
Garlic pods	7-8
Oil	2 tbsp

Method : 1. In a MWS bowl put oil, tomato, onion, garlic pods and keep it in Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Now add salt, sugar, ajwain, basil leaves. Keep it in Microwave and press start. When it gives a beep, the sauce is ready.

विधि: 1. माइक्रोवेवग् लासब ाउलम ंत ेल,ट माटर,प याज,ल हसुनक ीफ लियां डालकरअ ोवनक ेअ न्दरर खद ं।म ीनूच ुनकरप कनेक ेलिएस् टार्ट दबाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप र,ब ाहर िनकालेंअ ौर िमक्शरम ंप ीसल ं। अबउ समेंन मक,च ीनी,अ जवाइन,त ुलसीक ेप त्तेड लेंअ ौरअ ोवन मेंर खकरस् टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप रस ॉसत ैयारह ोज ायेगी।

CC-5	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	

Tomato	500 gm
Onion	1 No.
Chilli powder, Salt, Sugar	As per your taste
Chopped ginger and garlic	2 tbsp
Garam masala	1 tsp

Method : 1. In a MWS bowl put tomato pieces, cover and keep it in a Microwave. Select menu & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Again keep this in a Microwave and press start. When it gives a beep, add salt, sugar, garam masala and mix well. Again keep it in Microwave and press start.

विधि: 1. माइक्रोवेवस ेफब ाउलम ंक ेटेह ुएट माटरड ालें,ढ ककरअ ोवनम ंर ख दें।म ीनूच ुनकरप कनेक ेलिएस् टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप र,ब ाहर निकालकर िमक्शरम ंप ीसल ं। िनचोड़करद ुबाराअ ोवनम ंर खेंअ ौर स्टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप रन मक,च ीनीअ ौरग मम सालाड ालकर अच्छीत रह िमलाएं।द ुबाराअ ोवनम ंर खेंअ ौरस् टार्टद बाएं।

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF-1	Omlette	0.2 kg	Microwave safe flat dish	

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

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

विधि: 1. अण्डोंक ोफ ँटकरउ समेंक टीह ुई ेयाज,ट माटर,ह रीमिर्च,ह रा धनिया,स ्वादानुसारन मकअ ैरमिर्चड ालें।
2. माइक्रोवेवस ेफप लैटड िशम ंथ ोड़ास ात ेलल गाकरअ ण्डोंक ा मिश्रणड ालें।म ीनूच ुनेंअ ैरस ्टार्टद बाएं।
3. जब ं बीप स ुनाईद ेत ोअ ॉमलेटक ोप लटद ंअ ैरस ्टार्टद बाएं। गर्म–गर्मप रोसें।

CF-2	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

Noodles	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Water	100 ml	200 ml	300 ml
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Vinegar	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Soya Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Chilli Souce	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French Beans etc.	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
Salt, Sugar, Kali Mirch Powder	As per your taste		

Method : 1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil, select menu & press start.
2. When beep, strain noodles & pure cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & paper to taste press start.
3. Add noodles and mix well press start serve hot.

विधि: 1. माइक्रोवेवस ेफब ाउलम ंन ूडल्स,प ानी,त ेलड ालें,म ीनूच ुनकरस ्टार्ट दबाएं।
2. जब ं बीप स ुनाईद ेत ोन ूडल्सक ोनिचोड़ेंअ ैरऊ परस ेठ ंडाप ानी डालें।म इक्रोवेवस ेफब ाउलम ंथ ोड़ास ात ेलअ ैरब ारीकक टीह ुई सब्जियांड ालें,ि फरस ्वादानुसार िसरका,स ोयास ॉस,ि चिलीस ॉस, एमएसजीस ाल्टअ ैरमिर्चड ालद ं।स ्टार्टद बाएं।
3. अबन ूडल्सड ालेंअ ैरअ च्छीत रहम िलाकरस ्टार्टद बाएं।ग र्म–गर्म परोसें।

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF3	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. माइक्रोवेवस`फब ाउलम`ेप ानीक`स ाथस् वीटक ॉर्नल`ें,स् टार्टद बाएं।
2. स्वीटक ॉर्न िनचोड़ेंअ ौरउ समेंक ुछच ाटम साला,न मक,क ालीि मर्च, नींबूक ार सअ ौरम क्खनड ालें,ग र्म–गर्मप रोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF4	Pizza	0.3 kg	Low rack	

Pizza base	1 Big Pizza base
Topping	3 tbsp
Mix Vegetables - Tomato, Capsicum, Onion	1 cup
Grated Cheese	1/2 cup
Oregano & Chilli flakes (Optional)	As per your taste

Method :
1. Keep low rack inside and press start to preheat.
2. Pizza topping on Pizza base, spread chopped vegetables on it. Sprincle some greated Cheese over it place Pizza on rack, press start

विधि:
1. लोर ैकअ ॉवनक`अ न्दरर खेंअ ौरग र्मक रनेक`े िलएस् टार्टद बाएं।
2. पीज़ाब`सक`ऊ परट ॉपिंग्सर खें।उ सकेऊ परक टीह ुईस ब्ज़ियों कोफ ैलाएं।ि फरक ुछक साह ुआच ीज़ि छड़कें।अ बप ीज़ाक ोर ैक केऊ परर खेंअ ौरस् टार्टद बाएं।

Cake
केक

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CA-1	Walnut Cake	0.3 kg	Low Rack & Metal Cake Tin	

Maida	100 gm
Powdered sugar	80 gm
Butter	75 gm
Eggs	2 Nos.
Wallnut pieces	3 tbsp
Baking powder	1 tsp
Vanilla essence	1 tsp
chopped dates	4 tbsp

Method : 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add dates to maida. Mix well. Add wallnuts. Add maida mixed with dates to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu and press start. When there is a beep, put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

विधि: 1. मैदाअ ोरब ेकिंगप ाउडरछ ानल ें।ब ूराअ ौरम क्खनए कब ाउलम ें लेकरअ च्छीत रहफ ैंटल ें।अ ण्डाअ ौरइ त्रड ालकरद ुबाराफ ैंटें। मैदाम ेंक टुह ुएख ाजूरड ालें।अ च्छेस ेमिलाएं।अ खरोटक ेट ुकड़े डालें।अ बइ समेंख ाजूरमिलीह ुईम ैदाक ोड ालें।च म्मचस ेच लाते हुएद ूधय ाप ानीड ालें।फिरइ समिश्रणक ोचिकनेकिएह ुएक ेक टिनम ेंड ालद ें।म ीनूच ुनकरस्टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप रटिन कोअ ोवनम ेंल ोअरर ेकप रर खद ेंअ ौरब ेकक रनेक ेलिएस्टार्ट दबाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप रटिनक ोब ाहरनिकालल ें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CA-2	Swiss Roll	0.3 kg	Low Rack & Metal Cake Tin	

Maida	100 gm
Condensed milk	125 gm
Butter	75 gm
Soda Bicarb	1/4 tsp
Baking Powder	1/2 tsp
Vanilla essence	1/2 tsp
Mix fruit jam	2 tbsp

Method : 1. Sieve maida, baking powder and soda. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. Add maida, essence and mix. For spoon dropping consistency add milk or water. Place the butter paper at the bottom of the tray and pour the batter on it. Select menu and press start. When there is a beep, put the tray in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep. Remove this cake on another butter paper and spread mix fruit jam over it. Roll it and cut slices.

विधि: 1. मैदाअ ोरब ेकिंगप ाउडरअ ौरस ोडाछ ानल ें।मिल्कमेडअ ौरम क्खन एकब ाउलम ेंल ेकरफ ैंटल ें।फिरम ैदाअ ौरइ त्रड ालकरमिलाल ें। चम्मचक ोल गातारच लातेह ुएद ूधय ाप ानीमिलाएं।ट्रेम ेंब टरप ेपर लगाकरमिश्रणक ोउ सप रड ालें।म ीनूच ुनकरस्टार्टद बाएं।ब ीप सुनाईद ेनेप रट्रेक ोअ ोवनम ेंल ोअरर ेकप रर खद ें।अ बब ेकक रने केलिएस्टार्टद बाएं।ब ीपस ुनाईद ेनेप रब ाहरनिकालल ें।ए कद ूसरे बटरप ेपरप रइ सक ेकक ोर खेंअ ौरउ सकेऊ परमिश्रितफ्र ूटज ैम फैलाएं।फिरइ सकोल पेटक रस्लाइसक ाटल ें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>CA-3</td>
<td>Carrot Cake</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Low Rack & Metal Cake Tin</td>
<td>
<table>
<tr><td>Maida</td><td>80 gm</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>75 gm</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 gm</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Grated carrots</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>chopped dates</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Sieve maida, baking powder. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add dates and carrot to maida. Mix well. Add maida mixed with dates and carrot to this. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu and press start. When there is a beep, put the tin in microwave low rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

<u>विधि:</u> 1. मैदाओ ोरब ेकिंगप ाउडरछ ानलें ।ब ूराओ ैरम क्खनए कब ाउलमें लेकरअ च्छीत रहफ ैंटलें ।अ ण्डाओ ैरइ त्रड ालकरद ुबाराफ ैंटें। मैदाम ंक टुह ुएख ाजूरड लेंअ ैरक सीह ुईग ाजर ।अ च्छेस ेि मलाएं। अखरोटक ेट ुकड़ेड लें ।अ बइ समेंख ाजूरअ ैरक सीह ुईग ाजरि मली हुईमै दाक ोड लें ।च म्मचस ेच लातेह ुएद ूधय ाप ानीड लें ।ि फरइ स मिश्रणक ोि चकनेि कएह ुएक ेक ंटिनम ंड ालदें ।म ीनूच ुनकरस् टार्ट दबाएं ।ब ीपस ुनाईद ेनेप रि टनक ोअ ोवनम ंल ोअरर ैक पर खदें औरब ेकक रनेक ेि लएस् टार्टद बाएं ।ब ीपस ुनाईद ेनेप रि टनक ो बाहरि नकालल ें।
</td>
</tr>
<tr>
<td>CA-4</td>
<td>Chocolate Cake</td>
<td>0.3 kg</td>
<td>Low Rack & Metal Cake Tin</td>
<td>
<table>
<tr><td>Maida</td><td>100 gm</td></tr>
<tr><td>Powdered sugar</td><td>80 gm</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>75 gm</td></tr>
<tr><td>Eggs</td><td>2 Nos.</td></tr>
<tr><td>Chopped almonds</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Baking powder</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Chocolate essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Coco powder</td><td>2 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Sieve maida, baking powder. Mix coco powder with 1/2 cup hot water. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Add eggs and essence and again beat well. Add almonds to maida. Mix well. Add maida mixed with almonds to this. Mix it well. Add coco solution to it and again mix well. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour the mixture in a greased cake tin. Select menu, press start. When there is a beep, put the tin in microwave lower rack. Press start to bake. Remove when it gives a beep.

<u>विधि:</u> 1. मैदा ओर बेकिंग पाउडर छान लें। कोको पाउडर आधा कप गर्म पानी में मिलाएं। बूरा और मक्खन एक बाउल में डालकर अच्छी तरह मिला लें। अण्डे और इत्र डालकर दुबारा अच्छी तरह मिलाएं। बादाम के टुकड़े मैदा में डालकर मिलाएं। बादाम मिली हुई मैदा को इसमें डालें। अच्छे से मिलाएं। फिर कोको के विलयन को डालकर मिलाएं। चम्मच से चलाते हुए दूध या पानी डालें। इस मिश्रण को चिकने किए हुए केक टिन में भर दें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर टिन को ओवन में लोअर रैक पर रख दें। अब बेक करने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें।
</td>
</tr>
</table>

Utility Corner
सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	-	Microwave safe bowl	Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start विधि : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	-	Microwave safe bowl	Method : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start. 2. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug. विधि : 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC-3	Defrost Veg	0.2 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-4	Defrost Non veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start. 2. When beep turn the food. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menuand press start. विधि : 1. खानास ुखानेक ेिलएउ सेम इक्रोवेवस ेफब ाउलम ंर खें।म ीनूच ुनकरस् टार्टद बाएं।
UC-6	Yogurt	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Low Rack	Milk 300 ml Curd 2 tbsp Sugar 3 tbsp Pink food colour, Strawberry 1/4 tsp **Method :** 1. Put lukewarm milk in MWS bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. When it gives a beep, put the bowl in lower rack. Press start. Remove and cool. **विधि :** 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में गुनगुना दूध लें। फिर उसमें दही, चीनी, रंग और इत्र डालें। अच्छी तरह हिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को ओवन में लोअर रैक पर रखें। स्टार्ट दबाएं। बाहर निकालकर ठंडा करें

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–

BLACK ~ Neutral RED ~ Live GREEN ~ 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 G or ⏚ .

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

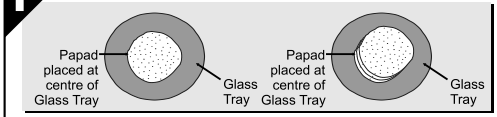
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MC2142BS
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	475 mm(W) X 460 mm(D) X 285 mm(H)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1300 Watts
Grill/ग्रिल	1100 Watts
Combination/कॉम्बीनेशन	2300 Watts
Convection/कन्वैक्शन	750 Watts (Max. 1850 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 :

Papad:

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

To Cook Multiple Papads :

*Place Multiple papads over one another, as shown in the picture above.

Crispy Papad :

1. Press Quick Start without papad.
2. Sprinkle little water or oil over the papad.
3. After beep, place the papad at the centre and press Start.

***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

पापड़ :

1. ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।
2. माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने का समय निर्धारित करें।
3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेंड तक रखा रहने दें।

अधिक पापड़ पकाने के लिए :

*बहुत सारे पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।

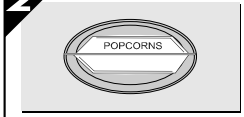
क्रिस्पी पापड़ :

1. पापड़ रखने से पहले क्विक स्टार्ट दबाएं।
2. पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
3. बीप के बाद, ग्लास ट्रे के बीच में पापड़ रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।

***नोट :** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है –

a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
b. इस्तेमाल किये गए पापड़ 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. पांप कॉर्न : पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर ठीक से रखें। 3~4 मिनट सैट करने के लिए क्विक स्टार्ट का प्रयोग करें। भुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएं।

नोट : भुनने की प्रक्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। आवयकता से अधिक गर्म न करें क्योंकि इससे आग लग सकती है।



P/No: MFL06477262