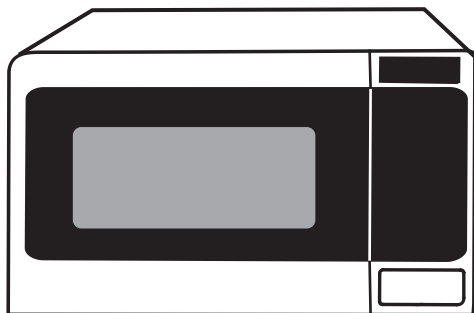




Owner's Manual

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

MH2042DW
(ANTI BACTERIA)

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानीयाँ	3 ~ 5
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना	6 ~ 7
Child Lock / चाईल्ड लाक	8
Micro Power Cooking / मायक्रो पावर में पकाना	9
Micro Power Level / मायक्रो क्षमता स्तर	10
Quick Start / तुरन्त शुरुआत	11
Grill Cooking / ग्रील कुकिंग	12
Setting The Clock / घड़ी को निर्धारित करना	13
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन कुकिंग	14
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ	15
Indian Cuisine/भारतीय व्यंजन	16~20
Health Plus / हैल्थप्लस	21~23
Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर	24~27
Chatpat Corner / चटपट कॉर्नर	28~29
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द	30~33
Snacks / स्नैक्स	34~38
Utility Corner/सुविधा कॉर्नर	39~40
Breakfast/ब्रेकफास्ट	41~43
Important safety instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षापयोगी	
Read carefully and keep for future reference / ध्यान से पढ़ें और भविष्य के लिए रखें	44~45
Technical Specifications & Two Recipes for Starter / तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	46

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

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

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

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

अन के फ्रंट सतह और डोर के बीच कोई वस्तु न रखें और न ही मैल या सफाई करने का कोई भी बची हुई वस्तु न जमने दें।

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.

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

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

अन 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 अन को नष्ट कर सकता है।

Precautions सावधानियाँ

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

जब आपके अन में तरल पदार्थ जैसे सूप, सॉस और अन्य पेय गर्म करते समय यदि उबलनांक 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 बर्तनों का प्रयोग ना करें।
- 2 Do not overheat./ज्यादा गरम नही करें।
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./बर्तन रखने से पहले उसमें तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाए।
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container./गर्म करने के बाद थोड़े समय के लिए वैसे ही रखें, उसे घुमाए या हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख लें।
- 5 The oven should be cleaned regularly with damp cloth and any food deposits should be removed./ओवन नम कपड़े के साथ नियमित रूप से साफ होना चाहिए और किसी भी जमा खाद्य पदार्थ को हटा दिया जाना चाहिए।
- 6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अन का ग्लास ट्रे और रोलर रैस्ट के बिना प्रयोग ना करें जिससे स्पाकिंग हो सकती है।

⚠ WARNING/चेतावनी

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

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

Precautions

सावधानियाँ

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

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

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

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

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

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

A very safe appliance

एक बहुत सुरक्षित उपकरण

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

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

Safety Precautions

सुरक्षा सावधानियाँ

- ✦ **Either use earth or use exclusive 230V socket with earth.**
अर्थ का इस्तेमाल करें या अर्थ के साथ विशिष्ट 230V का सॉकेट इस्तेमाल करें।
- ✦ **Do not bend power cord forcefully or break.**
पावर कोर्ड को बलपूर्वक न मोड़ें और न ही तोड़ें।
- ✦ **Do not pull out power cord.**
पावर कोर्ड को खींचें नहीं।
- ✦ **Do not use several power plug in one socket at the same time.**
एक समय में बहुत सारे पावर प्लग एक सॉकेट में एक साथ इस्तेमाल न करें।
- ✦ **Do not plug in or pull out power cord with wet hand.**
भीगे हुए हाथों से प्लग न ही लगाएं और न ही निकालें।
- ✦ **Do not spray water inside and outside of microwave oven.**
माइक्रोवेव ओवन के अन्दर और बाहर की ओर पानी न छिड़कें।
- ✦ **Plug out power cord during cleaning or maintenance of set.**
ओवन की सफाई या मरम्मत के दौरान पावर कोर्ड को बाहर निकाल लें।
- ✦ **Do not heat up the food more than necessary.**
खाने को आवश्यकता से अधिक गर्म न करें।
- ✦ **Do not use microwave oven other than cooking or sterilization such as cloth drying etc.**
माइक्रोवेव ओवन का खाना पकाने या स्टेरीलाइजेशन के अतिरिक्त इस्तेमाल न करें जैसे कपड़ों को सुखाना इत्यादि।
- ✦ **Do not insert pin or steel wire etc. into inside/out side of case.**
केस के अन्दर या बाहर पिन अथवा स्टील की तार न डालें।
- ✦ **Please be careful during taking the food since high temp. water or soup may be overflow to cause burn.**
खाना निकालते समय सावधान बरतें क्योंकि उच्च ताप का पानी या सूप छलक कर जला सकता है।

- ✦ **Do not plug in power cord when socket hole is loose or plug is damaged.**
सॉकेट होल ढीला होने या प्लग विक्षत होने पर पावर कोर्ड न लगाएं।
- ✦ **Do not use oven while some foreign material is attached on the door.**
जब दरवाजे पर कोई बाह्य पदार्थ लगा हो तो ओवन को इस्तेमाल न करें।
- ✦ **Do not place the water container on the set.**
ओवन के ऊपर पानी का बर्तन न रखें।
- ✦ **Do not place heavy things on the set & do not cover the set with cloth while using.**
सैट के ऊपर भारी चीज न रखें और इस्तेमाल करते समय सैट को कपड़े से न ढकें।
- ✦ **Do not install the set in the damp space or water spluttering area.**
सैट को गीले स्थान पर या जहां पानी के छींटे पड़ रहे हों, न लगाएं।
- ✦ **Do not let children hang onto oven door.**
बच्चों को ओवन के दरवाजे पर न लटकने दें।
- ✦ **Do not heat the unpeeled fruit or bottle with lid.**
बिना छिले हुए फल या ढक्कन लगी हुई बोतल गर्म न करें।
- ✦ **Do not hold food or accessories as soon as cooking is over.**
खाना पकने के तुरन्त बाद खाने या सहायक उपकरणों को न पकड़ें।
- ✦ **Plug out oven if it is not used for long duration.**
यदि ओवन लम्बी अवधि के लिए इस्तेमाल नहीं होना है तो प्लग बाहर निकाल दें।
- ✦ **Install microwave oven in the well ventilated, flat place.**
माइक्रोवेव ओवन को हवादार और समतल स्थान पर ही लगाएं।

There is danger of blast if covered bottle, sealed food, egg, and chestnut etc. are cooked inside oven.
बन्द बोतल, सील्ड खाना, अण्डे या काजू इत्यादि को ओवन में पकाने पर फटने का खतरा है।

Unpacking & Installing

खोलना और स्थापित करना

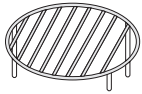
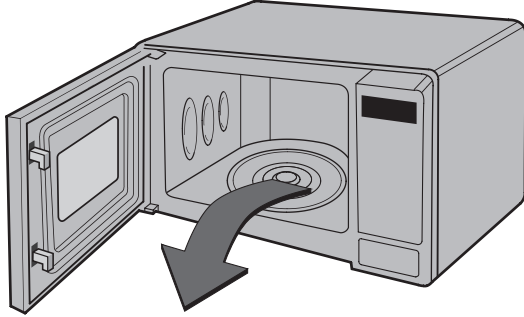
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

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

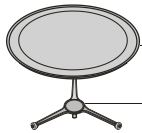
1

Unpack your oven and place it on a flat level surface.

अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



GRILL RACK /
ग्रिल रैक



Glass Turntable/
ग्लास टे
Roller Rest/
रोलर रैस्ट

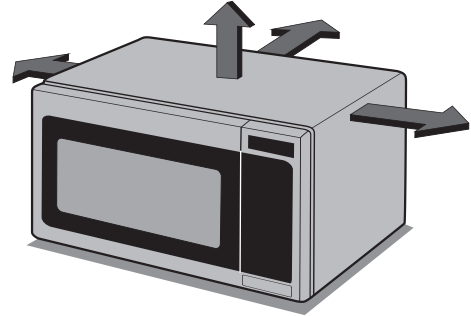
2

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 रखें लेकिन यह ध्यान रखें कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से और 10 सेमी. का स्थान पीछे से टूटना के लिए आवश्यक है। अवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके।

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



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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

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



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

Child Lock

चाईलड लॉक



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

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

However your child can still open the oven door.

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

Press **STOP/CLEAR**.

दबायें स्टॉप / क्लिअर



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

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

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

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

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



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

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

(आप चाहे कोई भी बटन दबाएँ)



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until “L” disappears.

You will hear BEEP when it's released.

चाईलड लॉक हटाने के लिए स्टॉप / क्लिअर दबाकर रूक जाईये जबतक “L” गायब न हो जायें।

आप ध्वनि सुनेंगे जब यह हट जायेगा।



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 ten Microwave Power settings. As shown in Next Page.

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

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

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

2 STAGE TIMED COOKING

For Two Stage cooking, repeat timed cooking steps 2 through 3 before touching the START pad for additional Time and Power program you want to add.

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 ।

Touch STOP/CLEAR. स्टॉप / क्लियर को छूएं ।

Press MICRO Twice to select 80% power.

80% पबार को चुनके लिये MICRO को दो बार दबाएं ।

"P-80" appears on the display.

P-80 प्रदर्शक पर दिखेगा ।

Enter 5 minutes 30 seconds by touching

[5], [3], and [0]

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

Touch START.

स्टार्ट को छूएं ।



MICRO



Micro Power Level

मायक्रो क्षमता स्तर



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

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

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

Quick Start

तुरन्त शुरुआत

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



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

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

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लियर दबायें ।



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



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

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



Grill Cooking

ग्रिल कुकिंग

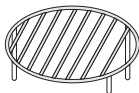


This model is fitted with a QUARTZ GRILL, so preheating is not needed.

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

ये मॉडेल क्वार्टज ग्रील के साथ है इसलिए उसको प्रीहिटींग जरूरी नहीं है।

इससे आपको जल्द से ब्राउन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते हैं।



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 सर्कीचे के प्रयोग के द्वारा आहार को पकाना 12 मिनट 30 सेकण्ड के लिए।

Press STOP.

स्टॉप दबायें.

1



Press GRILL.

GRILL दबाए।

2



Set the cooking time.

कुकिंग टाइम सेट करें।

Enter 12 minutes 30 seconds by touching

[1], [2], [3] and [0]

[1], [2], [3] और [0] को छूकर 12 मिनट 30 सेकण्ड टाइम भरे।



Press START.

स्टार्ट दबायें.

4



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 10:35 when using the 12 clock. Make sure that you have removed all packaging from your oven.

आप 12 घण्टे या 24 घण्टे की घड़ी निर्धारित कर सकते हैं। इस दिये गये उदाहरण में मैं आपको 12 घण्टे की घड़ी में 10:35 के समय को किस तरह निर्धारित करते हैं 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 पड़ेगी।

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 घड़ी (या डिस्प्ले) अलग चिन्ह दिखाता है। आपका अवन सॉकेट से निकाले और फिर से उसे प्लग करके घड़ी को सेट करें।

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.

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 है।

Press **STOP/CLEAR**.

दबायें रुकना / सही है

Press **CLOCK** once. घड़ी 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 घड़ी उपयोग करना चाहते हैं तो, तो घड़ी को एक बार और दबायें अगर आप एक बार घड़ी निर्धारित करने के बाद विकल्प बदलना चाहते हैं तो गती से निकाल कर दुबारा जोड़ दें।

Enter 10 Hour and 35 minutes by touching

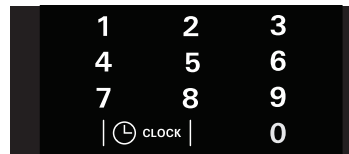
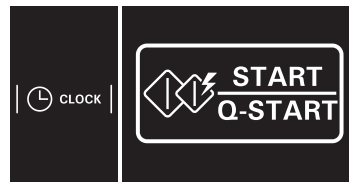
[1], [0], [3] and [5]

[1], [0], [3] और [5] को छूकर 10 घंटे 35 मिनट टाईम भरे।

Press **START**. The clock starts counting.

स्टार्ट दबायें। घड़ी गिनना शुरू करेगी।

Setting the Clock घड़ी को निर्धारित करना



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 15 minutes and 30 Seconds.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि पकाने के समय 15 मिनट 30 सैकन्ड के लिए कॉम्बी मोड के साथ अपने ओवन को कैसे सेट 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 ओवन 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।

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



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

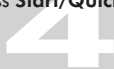


COMBI.

Enter 15 minutes and 30 Seconds by touching
[1], [5], [3] and [0]
[1], [5], [3] और [0] को छूकर 15 मिनट 30 सैकन्ड टाईम भरे।



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



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
Co-1
Co-2
Co-3

Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Indian Cuisine (IC), Health Plus (HP), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC), Child's Favourite (CF), Snacks (Sn), Utility Corner (UC), Breakfast (bF)) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Indian Cuisine (IC), Health Plus (HP), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC), Child's Favourite (CF), Snacks (Sn), Utility Corner (UC), Breakfast (bF)) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Indian Cuisine (IC), Health Plus (HP), Sweet Corner (SC), Chatpat Corner (CC), Child's Favourite (CF), Snacks (Sn), Utility Corner (UC), Breakfast (bF)
STEP-1	Press Stop/Clear
STEP-2	Press [IC(1-8), HP(1-6), SC(1-7), CC(1-4), CF(1-7), Sn(1-7), UC(1-8), bf(1-5) to select category.
STEP-3	To set Weight (if required) follow below steps. Press [1], [2], [3] to select 0.1, 0.2, 0.3kg respectively for above categories. Note :- If no weight skip this step and press start.
STEP-4	Press Start

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC1	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl & Microwave Safe Idli Steamer	For	0.3 kg		
				Grated Gajar	300 gms		
				Ghee	2 tbsp		
				Milk Powder	5 tbsp		
				Khoya	6 tbsp		
				Sugar	5 tbsp		
				Elaichi Powder and Dry Fruits	As per your taste		
Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Add ½ cup water to Idli Steamer. Put the MWS glass bowl. Cover. Select category & press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। इडली स्टीमर में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल रखें। ढककर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।			
IC2	Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, potato)	100 g (Total)	200 g (Total)	300 g (Total)
				Oil	¼ tbsp	½ tbsp	1 tbsp
				Onion (chopped)	½ cup	1 cup	1½ cup
				Tomato (chopped)	¼ cup	1 cup	1½ cup
				Salt, Cumin powder, Garam masala, Red Chilli powder, Coriander	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato & all spices. Mix well, select category & weight and press start. 2. When beeps, remove & mix well. Add vegetable & some water. Cover & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Garnish with coriander leaves.			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC3	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
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt, garam masala & red chilli powder	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, select category & weight and press Start. 2. When beeps, add rice, water, salt & all spices. Mix well, cover it & press start. Stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.			
IC4	Dal Tadka	0.3 kg	Microwave safe bowl	Dal (soaked for 2 hours)	300 g		
				Water	600 ml		
				Oil	2½ tbsp		
				Rai, roasted Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli	To taste		
				Salt	To taste		
				Method : 1. Take 300g dal in Microwave Safe bowl, add Water, Haldi & Hing. 2. Select category & press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, hari mirch, curry leaves, add dal, salt, dhania jeera powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required). Press start. 4. When beeps, mix well & again press start.			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
IC5	Idli	4 Nos.	Microwave safe Idli Steamer	Rice	100 g
				Urad	4 tbsp
				Soyabean	4 tbsp
				Water	As required
				Salt	As per taste
				Method : 1. Wash & soak rice, urad dal & soyabeans granules for 4 hours. 2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency. 3. Grease Idli Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the steamer. Keep the idli stand & cover. Select category & number and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes. Note : After preparing the batter, you can use it for making 4 idlies.	
				विधि : 1. चावल, उड़द दाल और सोयाबीन के दानों को धोकर 4 घण्टे के लिए भिगोकर रख दें। 2. पीसें, मिलाएं और 8 से 10 घण्टे तक खमीर बनाएं। मिश्रण को पेस्ट बनने तक लगातार पीसें। 3. इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। स्टीमर में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड रखकर ढक दें। वर्ग और संख्या निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 घण्टे तक रखा रहने दें। नोट : मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे 4 इडलियां बना सकते हैं।	
IC6	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl	Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	200 g
				Oil	2 tbsp
				Onion chopped	1 medium
				Tomato chopped	1 medium
				Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin	1 cup
				Boiled Water	400 ml
				Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud	As per your taste
				Method : 1. Soak dal for 2 hours. In Microwave Safe Bowl take dal, haldi, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select category and press start. 2. When beeps, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start. 3. When beeps, mash dal very well and add to tadka. Add imli pulp sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.	
				विधि : 1. दाल को 2 घण्टे भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल, हल्दी, प्याज, हरी मिर्च, टमाटर लें। मिश्रित सब्जियों और उबले हुए पानी को अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हिंग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, सांभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC7	Kadhai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Capsicum & Onion (sliced)	½ cup	1 cup	1½ cup
				Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
				Tomato Puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar	To taste		
				Red Chilli Powder, Haldi, Kasuri Methi, Garam Masala	To taste		
				Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Fresh Cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Method : 1. In MWS bowl, add oil, onion paste, ginger-garlic paste, sliced capsicum & onion. Mix well, cover. Select category & weight 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.			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC8	Butter Chicken	0.3 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg	0.4 kg	0.5 kg
				Chicken (boneless)	300 g	400 g	500 g
				Ginger garlic paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Tomato puree	½ cup	1 cup	1 cup
				Chopped onions	1 no.	1 no.	2 nos.
				Garam masala, dhania powder, jeera powder, kasuri methi, red chilli powder, salt	As per taste		
				Kaju paste	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
				Fresh cream	1 cup	1½ cup	1½ cup
				Butter	2 tbsp	3 tbsp	3½ tbsp
				Oil	2 tbsp	2½ tbsp	2½ tbsp
				Slit green chillies	3 nos.	4 nos.	5 nos.
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, ginger garlic paste, chopped onions, garam masala, dhania powder, jeera powder, salt. Mix well. Select category & weight & press start. 2. When beeps, mix well, add tomato puree, red chilli powder, kasuri methi, chicken pieces. Mix well & cover. Press start. 3. When beeps, mix well, add kaju paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start. 4. Garnish with slit chillies.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाकर टोमेटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और चिकन के टुकड़े डालें। अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं और काजू पेस्ट, क्रीम और मक्खन डालें और अच्छी तरह मिलाकर ढक दें और स्टार्ट दबा दें। 4. लम्बाई में कटी हुई मिर्चों से सजाएं।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP1	Kala Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Soaked Kala Chana (overnight)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Salt, Chat Masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania	As per your taste		
Method : 1. Soak Chana overnight, in a Microwave Safe bowl take soaked chana with water, cover it. 2. Select category and weight and press start to cook. 3. When beeps, strain the water from it. In a Microwave Safe bowl, add oil, Chopped onion, Chaat masala, Red Chilli Powder, Hara Dhania and press start to cook. 4. When beeps, add boiled chana, mix well & press start.				विधि : 1. चने को रातभर भिगोएं। माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चने पानी के साथ लें और ढक दें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसमें से पानी निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, चाट मसाला, लाल मिर्च, हरा धनिया डालें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर उबले हुए चने डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
HP2	Karela Subzi	0.3 kg	Microwave safe bowl + High rack + Microwave safe flat glass dish	Chopped Karela	0.3 kg		
				Oil	2 tbsp		
				Chopped Onion	1 cup		
				Water	As required		
				Rai, Jeera, Hing & Haldi	For tempering		
				Salt, Sugar, Garam Masala, Dhania, Jeera Powder	As per your taste		
				Grated Coconut & Hara Dhania	For garnishing		
				Method : 1. In a Microwave safe bowl take Oil add Rai, Jeera, Hing, Haldi & Chopped Onion. Select category and press start. 2. When beeps, add Chopped Karela, some water, salt, sugar, masala, dhania-jeera powder & cover. Press start.. 3. When beeps, transfer subzi to a MWS Glass Flat Dish, stir well. Place on High Rack & press start. Note : Before cooking, scrap & rub the karela with salt & keep aside for 2-3 hours.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP3	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Boneless Chicken	100 g	200 g	300 g
				Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Corn flour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Water	½ cup	½ cup	½ cup
				Salt, pepper & sugar	As per taste		
				Garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Method : 1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ½ hour. 2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select category & weight & press start. 3. When beeps, mix well. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.			
HP4	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 category, weight and in Microwave Safe bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic, press start. 3. When beeps, open door and add marinated fish, salt to taste and some water. Cover & press start. 4. Give standing time for 5 minutes.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
HP5	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Grated Ghiya	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Water	50 ml	75 ml	100 ml			
				Salt	To taste					
				Curd	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp			
				Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli	As per your taste					
Method : 1. In a Microwave Safe bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select category and weight & press start to cook. 2. Strain ghiya and take it in Microwave Safe bowl and add curd, water, mustard powder, Salt, Sugar, Green Chilli to taste. Served chilled.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया डालें तथा पानी और नमक छिड़कें। वर्ग एवं वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्ड पाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।						
HP6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg			
				Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g			
				Potato	50 g	100 g	150 g			
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
				Jeera	As per taste					
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup			
				Tomato puree	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp			
				Salt, garam masala, red chilli powder, haldi, dhanial powder	As per taste					
				Water	1½ cup	2 cup	2½ cup			
				Chopped coriander leaves	For garnishing					
				Method : 1. In a MWS bowl add oil, jeera, onion. Select category and weight and press start. Mix well. 2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, haldi, dhanial powder and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 100g, add 1 cup of water). Cover and press start. Mix well. 3. When beeps, add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves & serve hot with roti.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा और प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रीनगेट्स, आलू, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी और धनिया पाउडर डालकर वजनानुसार निर्धारित पानी का आधा पानी डालें (उदाहरणार्थ 100 ग्राम के लिए 1 कप पानी)। ढककर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, बचा हुआ पानी डालकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। हरे धनिये से सजाकर रोटी के साथ गरम-गरम परोसें।		

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC1	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish & High Rack	Bread Slices	1 slice	2 slices	3 slices
				Milkmaid	50 ml	100 ml	150 ml
				Milk	50 ml	100 ml	125 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 category & press start. 2. When beeps, turn slices press start. 3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in Microwave Safe Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.			
SC2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milkmaid	50 ml	100 ml	200 ml
				Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 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, cornflour, Elaichi powder. Mix well, select menu and press start. 2. When beeps, mix it again and press start. 3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें। सूखे मेवों के साथ सजाएं।			

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
SC3	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl																								
			<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Milk</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr> <tr> <td>Milkmaid</td><td>150 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr> <tr> <td>Seviyaan (roasted)</td><td>20 gm</td><td>40 gm</td><td>60 gm</td></tr> <tr> <td>Badam, Pista Pieces</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr> <tr> <td>Kesar & Elaichi Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> </table> Method : 1. In Microwave Safe Glass Bowl add milk, milkmaid & mix well. Select category and weight & press start. 2. When beeps, add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder & Seviyaan. Mix well and press start. 3. When beeps, mix it well. Add more milk (if required) & press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled. Note : The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में दूध और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बादाम पिस्ता के टुकड़े, केंसर इलायची पाउडर और सेवियां डालें, अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे अच्छी तरह मिलाएं। यदि आवश्यकता हो तो और दूध डाल लें तथा स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें रहें। गर्म या ठंडा परोसें। नोट : बाउल कुल आयतन के 1/4 स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Milk	100 ml	200 ml	300 ml	Milkmaid	150 ml	200 ml	300 ml	Seviyaan (roasted)	20 gm	40 gm	60 gm	Badam, Pista Pieces	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp	Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Milk	100 ml	200 ml	300 ml																								
Milkmaid	150 ml	200 ml	300 ml																								
Seviyaan (roasted)	20 gm	40 gm	60 gm																								
Badam, Pista Pieces	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp																								
Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																								
SC4	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl																								
			<table> <tr> <td>Suji</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Ghee (melted)</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>300 ml</td><td>600 ml</td><td>900 ml</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>100 gms</td><td>200 gms</td><td>300 gms</td></tr> <tr> <td>Cashewnuts, Kishmish, Elaichi Powder</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. In Microwave safe glass bowl take Suji, add ghee mix it together select category & press start. 2. When beeps, mix well. Allow to cool. Add water (1/2 of mentioned amount) & sugar. Press start. 3. When beeps, mix well & add remaining water, cashewnuts, kishmish, elaichi powder. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं। ठंडा होने दें। पानी और चीनी (1/2 दी गयी मात्रा के अनुसार) को मिलाएं। और स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें। 3. बीप सुनाई देने पर पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केंसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट रुकें। गर्म-गर्म परोसें।	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	300 ml	600 ml	900 ml	Sugar	100 gms	200 gms	300 gms	Cashewnuts, Kishmish, Elaichi Powder	As per your taste						
Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																								
Water	300 ml	600 ml	900 ml																								
Sugar	100 gms	200 gms	300 gms																								
Cashewnuts, Kishmish, Elaichi Powder	As per your taste																										

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
SC5	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Ghee (melted)	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 Glass Bowl take besan and ghee. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. When beeps, stir it & press start. 4. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size. Note : For binding the ladoo use ghee.				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ ग्लास बाउल में बेसन और घी लें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं। नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।			
SC6	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Broken Rice (soaked for 2 hour)	100 g	200 g	300 g				
				Milk + Water	300 ml	500 ml	700 ml				
				Sugar	75 g	150 g	200 g				
				Kesar, elaichi powder dry fruits	As per taste						
				Ghee	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Method : 1. In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk, water & sugar & cover it. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well & press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.				विधि : 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में घी, भीगे हुए चावल, दूध, पानी और चीनी डालकर ढक दें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कुछ और दूध, सूखे मेवे, केसर, इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। उसके ऊपर केवड़ा जल छिड़कें। गरम या ठंडा करके परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC7	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe bowl	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Paneer (grated)	200 g	300 g	400 g
				Milkmaid	50 g	75 g	100 g
				Rose water	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				Elaichi seeds	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
				Chopped pista	A few		
				Khoa (mashed)	100 gm	150 gm	200 gm
				Method : 1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa, rose water & milkmaid. Mix well. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. Allow to cool. Hang in Muslin cloth for 20 minutes if it too wet. Make balls out of the mixture & roll them in elaichi powder & chopped pista. Refrigerate till set.			

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Apple pieces	200 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 glass bowl put apple, tomato, salt, sugar & green chillies and keep it in Microwave. Select category and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. add ground mixture and mix well. Garnish with chopped coriander.				विधि : 1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में सेब तथा टमाटर डालें और उसे ओवन में रख दें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिश्रण में पीस लें। एक अन्य बाउल में तेल और तड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। पिसा हुआ मिश्रण डालकर स्टार्ट दबाएं। कटे हुए हरे धनिया से सजाएं।	
CC2	Lemon Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Lemon pieces	300 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 glass bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select category and press start. Store it in a bottle after it cools.	
विधि : 1. नींबूओं को काटकर उनके बीजों को निकाल दें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में नींबू के टुकड़े, चीनी, नमक और मिर्च पाउडर डालें और ओवन में रखकर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।					
CC3	Mix Veg. Pickle	0.3 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 gms
				Lemon juice	2 tbsp
				Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For tempering : Rai, Jeera, Hing etc.	
Method : 1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in Microwave. Select category and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another glass bowl add oil, tempering, chilli powder 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. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में लम्बी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। वर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य ग्लास बाउल में तेल, तड़का सामग्री और चिली पाउडर डालकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मसाला, चीनी, नमक डालें। फिर ठंडा होने पर इसमें पकी हुई सब्जियों को डाल दें। अच्छी तरह मिलाएं और फ्रिज में रख दें।	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC4	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 glass bowl put tomato pieces, chopped ginger & garlic, add some water, cover and keep it in a Microwave. Select category & press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. Strain it. Keep in microwave & press start. When beeps, add salt, sugar, garam masala to the mixture and mix well & press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, कटी हुई अदरक और लहसुन डालें, ढककर ओवन में रख दें। बर्ग चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिश्रण में पीस लें। निचोड़ें। माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिश्रण में नमक, चीनी और गरम मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।	

Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe flat glass dish	For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg
				Eggs	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
				Chopped onion, tomato, coriander leaves	½ cup	1 cup	1 cup
				Salt, pepper	As per taste		
				Method : 1. Beat the eggs well & add salt, pepper, tomato & onion. 2. Transfer to a greased MWS flat glass dish. Cover. Select category & weight & press start. 3. When beeps, add coriander leaves. Cover. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Serve hot.			
				विधि : 1. अण्डों को अच्छी तरह फैंटकर उसमें नमक, मिर्च, टमाटर और प्याज डालें। 2. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण में हरा धनिया को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।			
CF2	Veg Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Bread slices	100 g (2 slices)	200 g (4 slices)	300 g (6 slices)
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Sauce / spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped vegetables (onion, tomato, capsicum)	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Grated cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt & pepper	As per taste		
				Method : 1. On a bread slice apply butter, layer with sauce, spread chopped vegetables, sprinkle grated cheese. Cover it with the other bread slice. 2. Keep the sandwich on high rack. Select category & weight & press start. 3. When beeps, change the side of the sandwich & again press start.			
				विधि : 1. ब्रैड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की परत बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। फिर दूसरी ब्रैड स्लाइस से ढक दें। 2. अब इस तैयार सैंडविच को हाई रैक के ऊपर रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, सैंडविच को पलट दें और दुबारा से स्टार्ट दबाएं।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF3	Pizza	0.3 kg	High Rack	Pizza Base	1 No.
				Grated Cheese	1/2 cup
				Vegetable Mixture (toppings)	3 tbsp
				Pizza Sauce	As per your taste
				Method : 1. On high rack, place Pizza base & select category and press start. 2. When beep, remove the pizza base from the over and apply pizza sauce on it. Spread the vegetable mixture and grated cheese. 3. Again place pizza with the above toppings on the high rack and press start.	
		विधि : 1. हाई रैक के ऊपर पीज़ा बेस रखें और वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीज़ा बेस ओवन से बाहर निकालकर उसके ऊपर पीज़ा सॉस लगाएं। फिर सब्जियों का मिश्रण और कसा हुआ चीज़ फैलाएं। 3. फिर पीज़ा को उपरोक्त टॉपिंग्स के साथ हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF4	Veg Burger	0.2 kg	High rack	For	0.2 kg
				Burger buns for tikkis	2 nos.
				Potatoes (boiled)	200 gm
				Boiled peas	½ cup
				Chopped ginger	2 tsp
				Green chillies	2 nos.
				Chopped coriander leaves	3 tbsp
				Salt, red chilli powder, garam masala, chaat masala	As per taste
				Cornflour	For binding
				Tomato slices	2 nos.
				Onion slices	4 nos.
				Cheese slices	2 nos.
				Butter	2 tsp
				Tomato sauce	2 tbsp
Method : 1. In a bowl mix all the ingredients for tikkis & prepare round & flat tikkis out of it. 2. Slit the buns into two halves. Apply the butter inside the buns. 3. Keep the tikkis on the high rack. Select category and press start. 4. When beeps, turn over the tikkis & press start. 5. When beeps, remove the tikkis. Now apply tomato sauce on one half of the bun. Keep the cheese slice, then keep tikki & then tomato & then onion & cheese slices & cover with the second half of the bun. 6. Now keep the burger on high rack & press start.		विधि : 1. टिकियों के लिए सभी सामग्री एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें और उससे गोल तथा चपटी टिकियां तैयार कर लें। 2. बन्स को दो अर्द्धभागों में फाड़ लें। बन्स में अन्दर की तरफ मक्खन लगाएं। 3. फिर टिकियों को हाई रैक के ऊपर रखें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर टिकियों को पलटकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर टिकियों को बाहर निकालें। अब बन् के एक अर्द्ध भाग पर टोमेटो सॉस लगाकर चीज़ स्लाइस रखें। फिर टिकी रखकर टोमेटो, प्याज और चीज़ स्लाइस रखें तथा बन् के दूसरे अर्द्ध भाग से ढक दें। 6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions							
CF5	Cake	Microwave safe glass bowl	For		0.1 kg					
			Maida		100 g					
			Powdered sugar		75 g					
			Butter		75 g					
			Egg		2 nos.					
			Baking powder		1 tsp					
			Vanilla essence		1 tsp					
			Method : 1. Sieve maida, baking powder. 2. In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Beat eggs well. Add essence. Add maida, mix, beat well. 3. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in MWS glass bowl. Select category & press start. 4. Stand for 5-10 minutes.		विधि : 1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छान लें। 2. बाउल में बूरा और मक्खन लेकर अच्छी तरह फेंट लें। अंडों को अच्छी तरह फेंटकर इत्र मिलाएं। फिर उसमें मैदा डालकर मिलाएं और अच्छी तरह फेंटें। 3. चम्मच से लगातार चलाते हुए दूध या पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. 3 मिनट तक रखा रहने दें।					
CF6	Chocolate balls	Microwave safe glass bowl	Milkmaid		1 cup					
			Marie biscuit powder		1 cup					
			Milk powder		½ cup					
			Bournvita		½ cup					
			Grated coconut		½ cup					
			Method : 1. In a MWS safe glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select category & press start. 2. Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut. 3. Keep in refrigerator for half an hour.		विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मिल्कमेड, मारी बिस्किट पाउडर, मिल्क पाउडर, बॉर्नविटा डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. ठंडा होने दें। तैयार मिश्रण से छोटे-छोटे गोले तैयार करें। फिर उन गोलों को कसे हुए नारियल में लपेटें। 3. आधा घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।					
			CF7	Garlic Bread	High Rack	Bread slices (French Bread)		2 pcs	3 pcs	4 pcs
						Butter		3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Garlic paste		1 tbsp				1½ tbsp	2 tbsp			
Grated cheese		2 tbsp				3 tbsp	4 tbsp			
Salt, kali mirchi powder, Oregano, chilli flakes		As per your taste								
Method : 1. Mix butter, garlic paste, salt, kali mirchi powder and oregano together. Apply this mixture to both sides of bread slices. Keep the bread slices on high rack. 2. Select category & weight and press start. 3. When beeps, turn over the slices. Sprinkle the grated cheese & press start. Note : Use French bread to make garlic bread.		विधि : 1. मक्खन, लहसुन की पेस्ट, नमक, काली मिर्च का पाउडर तथा ओरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रेड स्लाइसिंग के दोनों तरफ लगा दें। ब्रेड स्लाइसिंग को हाई रैक के ऊपर रखें। 2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसिंग को पलटें, कसा हुआ चीज छिड़कें और स्टार्ट दबाएं। नोट : गार्लिक ब्रेड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रेड का इस्तेमाल करें।								

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
Sn1	Pav Bhaji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl & High rack	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Mix veg (chopped) - Potato, Cauliflower, Capsicum, Green Peas	100 g	200 g	300 g				
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	2 tbsp				
				Chopped onion	1 No.	2 Nos.	2 Nos.				
				Chopped tomato	1 No.	2 No.	3 Nos.				
				Water	As required						
				Pav bhaji masala	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Garlic paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp				
				Red chilli powder, salt, lemon juice, butter	As per taste						
				Hara dhanla	For garnishing						
				Method : 1. In a MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Mix well & select category & weight and press start. 2. When beeps, add vegetables, water, red chilli powder, pav bhaji masala, salt. Mix well & press start. 3. When beeps, remove mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves. 4. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on high rack. Press start. Serve with bhaji.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। अच्छी तरह मिलाकर वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर सब्जियां, पानी, लाल मिर्च पाउडर, पावभाजी मसाला, नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनियाँ की पत्तियों से सजाएं। 4. पावभाजी बनस सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हार्ड रैक के ऊपर व्यवस्थित करके स्टार्ट दबाएं। भाजी के साथ परोसें।			
				Sn2	French Toast	0.3 kg	Microwave safe flat glass dish + High rack	For	0.3 kg		
Bread slices	3 nos.										
Eggs	2 nos.										
Milk	75 ml										
Sugar	4 tbsp										
Cinnamon powder	A pinch										
Method : 1. Combine egg, milk & sugar. Dip bread slice in mixture. Turn until well coated and let the bread soak for at least one minute. 2. Place bread on greased MWS flat glass dish and keep the dish on rack. Select category & press start. 3. When beeps, turn over the slices. Press start. 4. Sprinkle with cinnamon powder. Serve.								विधि : 1. अण्डा और दूध को मिला लो। ब्रैड स्लाइस को इस मिश्रण में डुबाओं। मोटी पतल जमने तक पलटते रहो और ब्रैड को कम से कम एक मिनट तक डूबा रहने दो। 2. ब्रैड को चिकनी माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश पर रखें और डिश को रैक के ऊपर रख दें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें। स्टार्ट दबाएं। 4. दालचीनी पाउडर छिड़कर परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Sn3	Hara Bhara Kababs	0.2 kg	High rack	For	0.2 kg
				Potatoes (boiled & grated)	200 g
				Peas (boiled & mashed)	½ cup
				Palak leaves (boiled)	1 cup
				Coriander leaves	A few sprigs
				Chopped onion	1 no.
				Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala	As per taste
				Oil	For greasing
				Method : 1. Mix all the ingredients together & make a dough. Make flat kababs out of it. 2. Grease the high rack. Select category & press start. 3. When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce.	
				विधि : 1. सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर लौंदा बना लें। फिर इस लौंदे से चपटे कबाब तैयार कर लें। 2. हाई रैक को चिकना कर लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर दुबारा से स्टार्ट दबाएं। धनिया की चटनी या टॉमेटो सॉस के साथ परोसें।	

Snacks

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn4	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Besan	50 g	75 g	100 g
				Warm water	50 ml	75 ml	100 ml
				Curd	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Green chilli & ginger paste	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
				Salt & sugar	As per taste		
				Fruit salt / Mitha Soda	1/8 tsp	¼ tsp	¼ tsp
				Oil, rai, curry leaves, water	For tempering		
				Grated coconut	For garnishing		
				Yellow colour / Haldi	As required		
Method : 1; Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes. 2. Pour the mixture in microwave safe flat glass dish. Select category & weight & press start. 3. Add tempering to the dhokla & cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut & serve. Note : • For tempering in MWS bowl add oil, rai, curry leaves & microwave 100% for 2 minutes. Add water to the tempering. • Mix 2 tsp sugar to water & dissolve before adding to the tempering.				विधि : 1. बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, हरी मिर्च—अदरक पेस्ट, पीला रंग, और फ्रूट साल्ट को एक साथ अच्छी तरह मिला लें। 5-10 मिनट तक रखें। 2. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. तड़के को ढोकला में डालकर ढक दें। 5 मिनट तक रखा रहने दें। कसे हुए नारियल से सजाकर परोसें। नोट : • तड़के के लिए माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, करी पत्ता डालें और 2 मिनट के लिए माइक्रोवेव में रख दें। तड़के में पानी डालें। • तड़के में डालने से पहले पानी में 2 चम्मच चीन डालकर घोल लें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Sn5	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.3 kg
				Besan	100 g
				Water	1 cup
				Curd	1 cup
				Salt	As per taste
				Green chilli & ginger paste	As per taste
				Chopped coriander leaves	A few sprigs
				Rai seeds (spluttered)	½ tsp
				Grated coconut	As required
				Method : 1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover. 2. Select category & press start. 3. When beeps, stir well & press start. 4. When beeps, stir well & press start. 5. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab or a transparent thin film on the slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips. 6. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve.	

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																																
Sn6	Tokri Chaat 0.1 ~ 0.3 kg	Metal muffin case & High rack	<table> <tr> <td>For</td><td>01 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Bread slices</td><td>2 nos.</td><td>4 nos.</td><td>6 nos.</td></tr> <tr> <td colspan="4">For filling</td></tr> <tr> <td>Moong sprouts, pomegranate, cucumber, onion, boiled potato, chopped mango</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cups</td></tr> <tr> <td>Salt, chaat masala, imli chutney, lemon juice</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> Method : 1. In a bowl mix all the ingredients for filling & keep aside. 2. On a rolling board keep the bread slice and with the help of a rolling pin roll out the bread thinly. Take muffin cases & arrange the bread slices in them. 3. Place the muffin case on high rack. Select category & weight and press start. 4. When beeps, take out the bread slices & turn over & keep on high rack & press start. 5. Remove, allow to cool. Put the ingredients for filling inside the tokri & serve. विधि : 1. भरने के लिए एक बाउल में सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर एक तरफ रख दें। 2. रोलिंग बोर्ड पर ब्रेड स्लाइसिंग को रखें और रोलिंग पिन की मदद से पतली-पतली रोडियां बेल लें। मफिन केश लेकर उन ब्रेड स्लाइसिंग को उसमें व्यवस्थित कर दें। 3. फिर मफिन केश को हाई रैक के ऊपर रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसिंग बाहर निकालकर पलट दें और हाई रैक के ऊपर रखकर स्टार्ट दबाएं। 5. बाहर निकालकर ठंडा होने दें। भरने के लिए सामग्री को टोकरी के अन्दर रखें और परोसें।	For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg	Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.	For filling				Moong sprouts, pomegranate, cucumber, onion, boiled potato, chopped mango	1 cup	1½ cup	2 cups	Salt, chaat masala, imli chutney, lemon juice	As per taste																														
For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg																																																
Bread slices	2 nos.	4 nos.	6 nos.																																																
For filling																																																			
Moong sprouts, pomegranate, cucumber, onion, boiled potato, chopped mango	1 cup	1½ cup	2 cups																																																
Salt, chaat masala, imli chutney, lemon juice	As per taste																																																		
Sn7	Spicy Baby Corn 0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Baby corn (cut lengthwise)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Lemon juice</td><td></td><td>As per taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Sugar, salt</td><td></td><td>As per taste</td><td></td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr> <tr> <td>For paste</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cups</td></tr> <tr> <td>Chopped ginger</td><td>½ tsp</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td></tr> <tr> <td>Garlic cloves</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr> <td>Chopped green chillies</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr> <td>Chopped onion</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr> <tr> <td>Cumin seeds</td><td></td><td>As required</td><td></td></tr> </table> Method : 1. Grind chopped coriander leaves, ginger, garlic cloves, green chillies, onion & cumin seeds together to prepare the paste. 2. In a MWS bowl add oil, baby corns, sugar, salt & paste. Mix well. Cover. Select category & weight & press start. 3. Allow to stand for 3 minutes. विधि : 1. कटी हुई धनिया की पत्तियां, अदरक, लहसुन लौंग, हरी मिर्च, प्याज और अजवाइन के बीज एक साथ पीसकर पेस्ट तैयार कर लें। 2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बेबी कॉर्नस, चीनी, नमक और पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। ढककर मीनू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Baby corn (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g	Lemon juice		As per taste		Sugar, salt		As per taste		Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp	For paste				Chopped coriander leaves	1 cup	1½ cup	2 cups	Chopped ginger	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	Garlic cloves	1 no.	2 nos.	3 nos.	Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.	Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	Cumin seeds		As required	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																																
Baby corn (cut lengthwise)	100 g	200 g	300 g																																																
Lemon juice		As per taste																																																	
Sugar, salt		As per taste																																																	
Oil	1 tsp	1½ tsp	2 tsp																																																
For paste																																																			
Chopped coriander leaves	1 cup	1½ cup	2 cups																																																
Chopped ginger	½ tsp	1 tsp	1½ tsp																																																
Garlic cloves	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																
Chopped green chillies	1 no.	2 nos.	3 nos.																																																
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup																																																
Cumin seeds		As required																																																	

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe bowl	Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Subzi, Halwa, Upma etc.) Select category & press start. विधि : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe bowl	Method : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select category & press start. 2. When beeps, wipe with soft & clean napkin. Press start. 3. 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, वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मुलायम और साफ तौलिये से पोंछकर स्टार्ट दबाएं। 3. समाप्त होने पर पावर प्लग बाहर निकालकर मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC3	Defrost Veg	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the food & press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
UC4	Defrost Non veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) Method : 1. Take in Microwave Safe Bowl, select category & weight and press start. 2. When beeps, turn the food & press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर वर्ग एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।
UC5	Dehumidification	0.1 ~ 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 category & weight and press start. विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।

Utility Corner

सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
UC-6	Yoghurt	0.25 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Milk	300 ml
				Curd (beaten)	2 tbsp
				Sugar	3 tbsp
				Colour and Essence	1/4 tsp
				Method : 1. Put lukewarm milk in MWS bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select category and press start. On beep, stir well. Allow to come to room temp. & refrigerate till set. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में गुनगुना दूध लें। फिर उसमें दही, चीनी, रंग और इत्र डालें। अच्छी तरह हिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह हिलाएं। कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें और जमने तक रेफ्रिजरेटर में रखें।	
UC-7	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Milk	500 ml
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Jeera	1 tsp
				Method : 1. In MWS bowl add milk. Select category and press start. When it gives a beep, remove and add curd, coriander and jeera. Put in microwave. Press start. When it gives a beep, remove and strain and press in a muslin cloth. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और दही, धनिया और जीरा डालें। ओवन में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और निचोड़कर मसलिन के कपड़े से दबाएं।	
UC-8	Yeast dough	0.25 kg	Microwave Safe Glass Bowl	Maida	250 ml
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1/2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
				Method : 1. In MWS bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Select category and press start. When it gives a beep, rest for 3 minutes. Now remove विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम डफ बना लें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने के 3 मिनट बाद बाहर निकाल लें।	

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions					
bF1	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Water	150 ml	200 ml	300 ml		
				Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste				
				Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp		
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt. Select category & weight and press start.			विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।	
				2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve.				2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर निचोड़ लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।	
bF2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Poha	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1 cup		
				Green Chilli	2 nos.	3 nos.	4 nos.		
				Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)				
				Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing				
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves. Select category & weight and press start.			विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।	
2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing. Press start.			2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं।						
3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.			3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।						

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Salt & Sugar		To taste	
				Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.
				Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.
				Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste		
				Method : 1. In Microwave Safe glass Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji. Select category & weight and press Start. 2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start. 3. When beep, add water, sugar & salt to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start to cook stand for 5 minutes. Garnish with hara dhania and bhujiya.			
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें, वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 5 मिनट तक पकने दें। हरा धनिया और भुजिया के साथ सजाएं।							
bF4	Veg Cutlet	0.3 kg	High rack	For	0.3 kg		
				Boiled Vegetables-(Potato, Cauliflower, Carrots, green peas)	300 g		
				Cornflour	2 tbsp - 3 tbsp		
				Bread crumbs	2 tbsp		
				Ginger garlic paste	1½ tsp		
				Chilli paste	1½ tsp		
				Salt, garam masala	As per taste		
				Lemon juice	As per taste		
Method : 1. Mix all the ingredients except bread crumbs together. Shape them into flat cutlets. Brush the cutlets with oil. 2. Coat with bread crumbs. Keep on the high rack. 3. Select category & press start. 4. When beeps, turn over & press start.							
विधि : 1. ब्रेड के टुकड़ों के अलावा सभी सामग्रियों को एक साथ मिला लें। फिर उससे छपटे कटलैट्स बना लें। कटलैट्स पर ब्रश से तेल लगा लें। 2. ऊपर से ब्रेड के टुकड़ों को लगा दें। हाई रैक के ऊपर रख दें। 3. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर, पलट दें और स्टार्ट दबाएं।							

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF5	Ven Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Rice (soaked for 1 hour)	50 g	100 g	150 g
				Moong dal (soaked for 2 hours)	50 g	100 g	150 g
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Ghee	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
				Cashewnuts, pepper, jeera & salt	As per taste		
				Method : 1. In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt & few drops of ghee. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir well & add more water (if required). Press start. 3. When beeps, stir well & remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, jeera & pepper. Press start. 4. Pour over cooked pongal & serve.			

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

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

⚠ WARNING/ चेतावनी

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

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें। मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ।
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
कभी भी अवन खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा अवन में रखें 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.)
अडिह्युमिडिफिकेशन के हेतु अवन का प्रयोग न करें। इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है।
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
कागज में लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो।
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
पकाने के लिए कागजी तौलिया के बजाएँ अखबार का प्रयोग न करें।
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं। धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखें क्योंकि

- धातु से आर्किंग हो सकती है।
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
कीचन टॉवल, नैपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लीकेज हो सकता है।
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाते समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता है।
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास ट्रे पानी में न डालें। इससे यह टूट सकती है।
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए। साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं।
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
यह निश्चित कर ले कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलटें नहीं।
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीजों को पिअर्स करें।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिलके में मत पकाएँ। ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता है।

- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ्राई करने का प्रयत्न न करें।
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
खाना पकाने या डिफ्रास्ट करने से पहले प्लास्टिक रैपिंग उतार लें। कुछ खाने में कवर करके जैसे कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है प्रयोग कर सकते हैं।
- 16 **WARNING** : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
चेतावनी : कुशल व्यक्ति को अतिरिक्त अन्य व्यक्ति द्वारा सर्विस या ठीक करना जिसमें कि ओवन का आउट केस को खोलना हो जोकि माइक्रोवेव से सुरक्षित रखता है, ऐसा करना एक खतरनाक काम है।
- 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 है या गर्म किया जाता है तो उसे लगातार चेक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा।
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दे जब उन्हें अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो।
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर में ना पकाए जिससे वो एक्सप्लोड हो सकता है।
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें।
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं। अवन डोअर, आऊटर कैंबिनेट, रेअर कैंबिनेट, अवन कॅविटी, ऑटोसर्जिज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाड़े ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती हैं। क्लियर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं हैं।
- 23 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
यह उपकरण ऐसे लोगों (बच्चों सहित) कम शारीरिक शक्ति, कम सुनने वाले, दिमागी तौर से कमजोर या फिर कम कुशल व्यक्ति के लिए नहीं है, जब तक कि उन्हें किसी जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा दिशा निर्देश नहीं दिए जाते।
- 24 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
बच्चे के लिए सुनिश्चित करें कि वे उपकरण के साथ नहीं खेलें।
- 25 For appliances with type Y attachment, the instructions shall contain the substance of the following. "If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard."
ऐसे उपकरण जिसमें "Y" टाइप की पावर कोर्ड इस्तेमाल होती हो तो निर्देश ये होने चाहिए : अगर पावर कोर्ड खराब है तो वो एक निर्माता द्वारा या सर्विस एजेंट या इसी तरह के किसी कुशल व्यक्ति द्वारा ही बदली जानी चाहिए।
- 26 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
जब खाना प्लास्टिक या कागज़ के बर्तन में बना रहे हो, तो ओवन पर नज़र रखें।
- 27 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
अगर आप ओवन को साफ़ नहीं रखते तो उससे उसकी सतह खराब हो सकती है जोकि आपके माइक्रोवेव की कार्यक्षमता और उसी ज़िन्दगी पर असर डाल 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-

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

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

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

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

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

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

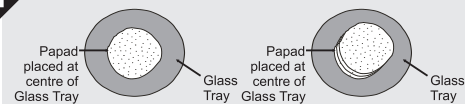
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MH2042DW
Power Input/पावर इनपुट	230 V AC 50Hz
Output/आउटपुट	700 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency/माइक्रोवेव फ्रिक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension/बाहरी माप	455 mm(W) X 260 mm(H) X 340 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	
Microwave/माइक्रोवेव	1050 Watts
Grill/ग्रिल	950 Watts
Combination/कॉम्बिनेशन	2000 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure :

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. मुने 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।

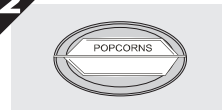
क्रिस्पी पापड़ :

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. सइस्तेमाल 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 popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

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

2. **पाप कॉर्न :** पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पाप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर ठीक से रखें। 3-4 मिनट सेट करने के लिए क्विक स्टार्ट का प्रयोग करें। मुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएं।

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



MFL06477263