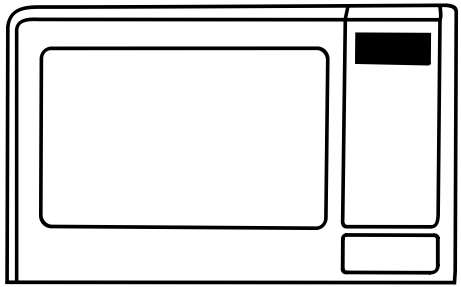
India's No.1†
MICROWAVE OVEN

LG
Life's Good



Owner's Manual

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

MS2049GW
(ANTI BACTERIA)

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

Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची — 2
Precautions /सावधानियाँ — 3~4
Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ — 5
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना — 6~7
Child Lock / चाइल्ड लॉक — 8
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर में खाना पकाना — 9
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर — 10
Quick Start /तुरन्त शुरूआत — 11
Cooking Timer / कुकिंग टाइमर — 12
Various Cook Functions / विभिन्न कुक प्रणालियाँ — 13
Beverages / बीवरेजिज़ (पेय) — 14~15
Indian Cuisine /भारतीय व्यंजन — 16~18
Sweet Corner /स्वीट कॉर्नर — 19~21
Snacks / स्नैक्स — 22~26
Breakfast / ब्रेकफास्ट — 27~29
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द — 30~32
Auto Defrost / ऑटो डिफ्रॉस्ट — 33
Health Plus / हैल्थ प्लस — 34~36
Important safety instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश — 37~38
Read carefully and keep for future reference / ध्यान से पढ़ें और भविष्य के सन्दर्भ के लिए रखें।
Technical Specifications & Two Recipes for Starter / तकनीकी जानकारी / 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:
आपके अवन में तरल पदार्थ गर्म करते समय अमर को अधिक गर्म हो जाता है और बदल नही दिखाई देते है ।

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

Warning/ चेतावनी

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.
सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिए ढककर अवश्य छोड़ दें । भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच आवश्य करलें । बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें ।

Precautions
सावधानियाँ

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

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

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 खींचे 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.
  केश 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 sputtering 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 नही 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।

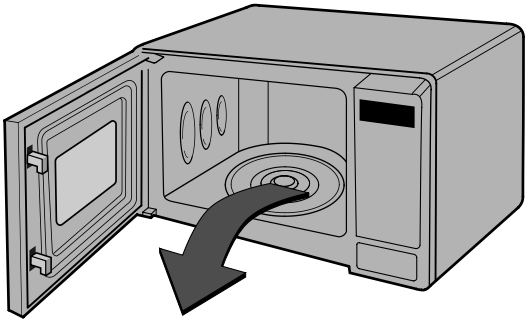
There is danger of blast if covered bottle, sealed food, egg, and chestnut etc. are cooked inside oven.
बन्द बोतल, सील्ड खाना, अण्डे या काजू इत्यादि को ओवन में पकाने पर फटने का खतरा है।

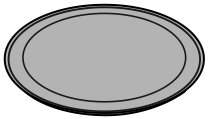
Unpacking & Installing
खोलना और स्थापित करना

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.

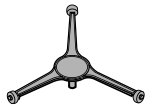
निचे दिए हुए दो पन्नो से आप निर्धारीत कर सकते है की आपका अवन सही चल रहा है या नही । आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे है इसके उपर आप ध्यान दे । आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकींग निकाले । ये आप निर्धारीत करे की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नही हुआ है ।

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





GLASS TRAY



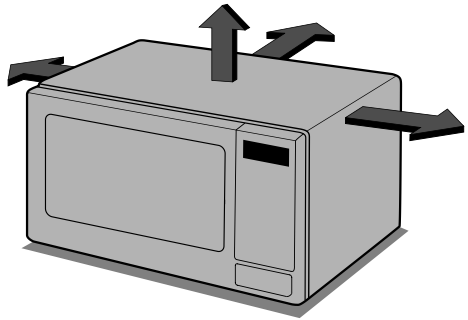
ROTATING RING

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

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

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

एक बाहरी वायु शून्य के लिए ऊपर और किनारे पर अवन से है 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 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 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 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 ।

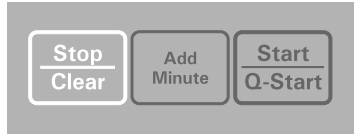
However your child can still open the oven door.

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

1

Press **STOP/CLEAR.**

दबायें स्टॉप / क्लिअर

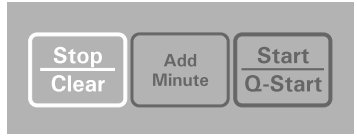


2

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 रूक 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 ।

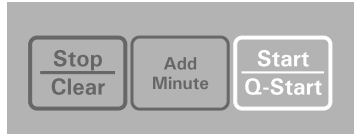
(आप चाहे कोई भी बटन दबाऐ)



4

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

चाईल्ड 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 ।

Micro Power Cooking
माय्क्रो पावर में पकाना

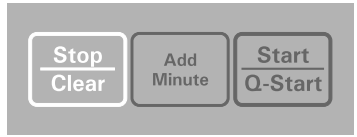


Your oven has ten Microwave Power settings. As shown in Next Page.
आपके ओवन में दस सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है । जैसे अगले पेज पर दिखाया गया हैं।

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds.
जब पकाना पूरा हो जायेगा अन्त का ध्यान दिलानेवाला ध्वनि सुनाई देगा ।

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

Touch STOP/CLEAR. स्टॉप / क्लियर को छूऐ।



2 Touch Time.
टाईम को छुऐ।



3 Enter 5 minutes 30 seconds by touching [5], [3], and [0]
[5], [3], and [0] को छूकर 5 मिनट 30 सैकन्ड़ टाईम भरे।



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



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



6 Touch START.
स्टार्ट को छुऐ।



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.

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 ।

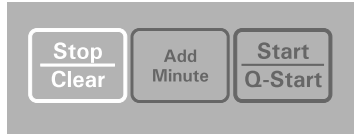
Quick Start
तुरन्त शुरुआत



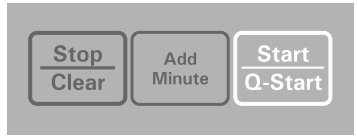
The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

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

Cooking Timer
कुकिंग टाईमर

In the following example I will show you how to use the Timer for 3 minutes.

दिये गये उदाहरण में मैं आपको दिखाऊंगा कि टाईमर का प्रयोग ३ मिनट के लिए कैसे किया जाता हैं।



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

Example: To count 3 minutes for telephone call

1 Touch STOP / CLEAR.



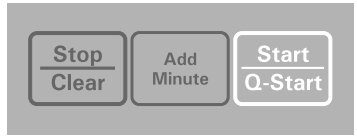
2 Touch COOKING TIMER.



3 Touch Numbers to set



4 Touch START.



ADD MINUTE

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

Example: To set ADD MINUTE cooking 2 minutes.

Touch STOP / CLEAR.



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



Various Cook Functions
विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

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

COOK MODE	Beverages (bE), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Snacks (Sn), Breakfast (bF), Child's Favourite (CF), Auto Defrost (def), Health Plus (HP)
STEP-1	Press Stop/Clear
STEP-2	Press (bE1-bE4), (IC1-IC6), (SC1-SC6), (Sn1-Sn6), (bF1-bF6), (CF1-CF6), (dEF1-dEF4), (HP1-HP6) to select category.
STEP-3	To set weight (if required) follow below steps. Press (1), (2), (3) to select 0.1, 0.2, 0.3 kg respectively for above categories. Note : If no weight, skip this step and press start. For IC-1 - Qty selection, press 1 for 4 nos. and press 2 for 8 nos.
STEP-4	Press Start

COOK MODE	Beverages (bE), Indian Cuisine (IC), Sweet Corner (SC), Snacks (Sn), Breakfast (bF), Child's Favourite (CF), Auto Defrost (def), Health Plus (HP)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	एच्छिक व्यंजन वर्ग चुनने के लिए (bE1-bE4), (IC1-IC6), (SC1-SC6), (Sn1-Sn6), (bF1-bF6), (CF1-CF6), (dEF1-dEF4), (HP1-HP6) दबाएं।
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए (यदि आवश्यक हो) तो निम्न चरणों को अनुसरण करें। उपरोक्त वर्गों के लिए 0.1, 0.2, 0.3 kg चुनने के लिए क्रमशः (1), (2), (3) दबाएं। नोट : यदि कोई वजन न हो तो इस चरण को छोड़ दें और स्टार्ट दबाएं। IC-1 के वजन निर्धारण के लिए, 4 के लिए 1 और 8 के लिए 2 दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं

Beverages
बेवरेजिज़

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
bE1	Soup	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

For	0.3 kg
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 / 1 tsp
Water	300 ml (1½ cup)

Method :
1. In a MWS glass bowl add chopped tomato, chopped onion, chopped carrot, chopped ginger-garlic along water. Keep in Microwave. Select category & press start.
2. When beeps, grind and strain it
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. Stir well & press start.
4. Garnish with bread croutons, coriander (green dhania) and fresh cream and serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में कटे हुए टमाटर, प्याज, गाजर और अदरक–लहसुन पानी के साथ डालें। माइक्रोवेव में रखें। मीनू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर इसको पीसकर निचोड़ 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। अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. ब्रैड के टुकड़ों, हरे धनिया तथा ताज़ा क्रीम से सजाकर गर्म–गर्म परोसें।

bE2	Coffee	1 cup	Microwave safe glass bowl	

Milk	150 ml (1 cup)
Sugar	As per your taste
Coffee Powder	1 tsp.

Method :
1. Mix milk, sugar and coffee powder in MWS glass bowl(beat well).
2. Press Start to cook.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दूध, चीनी और कॉफी पाउडर को मिलाएं।
2. पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

bE3	Hot Milk	1 glass	Microwave safe glass bowl	

Milk	250 ml (1 glass)
Sugar	As per your taste

Method :
1. Mix milk and sugar in MWS glass bowl.
2. Press Start to cook.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दुध और चीनी को मिलाएं।
2. पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
bE4	Tea	2~4 cups	Microwave safe glass bowl	

For	2 cups	3 cups	4 cups
Water	200 ml	300 ml	400 ml
Milk	100 ml	200 ml	300 ml
Sugar	As per taste		
Tea	As per taste		

Method : 1. In a MWS glass bowl add water, milk, sugar & tea. Select category and weight and press start.
2. When cooking ends, Serve hot. (1 cup - 150 ml)

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में पानी, दूध, चीनी और चाय की पत्ती डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. चाय पक जाने पर गरम गरम परोसें।

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC1	Idli	4,8 Nos.	Microwave safe idli steamer & Microwave safe idli stand	

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 4,8 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 घंण्टे तक रखा रहने दें।

नोट : मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे 4,8 इडलियां बना सकते हैं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC2	Aloo Subzi	0.3 kg	Microwave safe Glass Bowl	

Peeled Potatoes	0.3 kg
Jeera	1 tsp
Green chilli	2 tsp
Oil	1 tbsp
Water	1/4 cup
Salt	As per taste

Method :
1. In a MWS glass bowl add oil, Jeera, salt and green chillies.
2. Put in microwave, select category and press start.
3. After 2 minutes, add Potatoes and water in the above bowl. Cover it up and press Start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, नमक और हरी मिर्च डालें।
2. माइक्रोवेव में मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. दो मिनट के बाद ऊपर वाले बॉउल में आलू और पानी डालें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>IC3</td><td>Veg Biryani</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Basmati Rice (soaked for 1 hour)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt, garam masala & red chilli powder</td><td colspan="3">To taste</td></tr>
<tr><td>Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)</td><td>½ Cup</td><td>1 Cup</td><td>1½ Cup</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और काली मिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां डालें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर चावल, पानी, नमक और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म–गर्म परोसें।
</td></tr>
<tr><td>IC4</td><td>Dal Tadka</td><td>0.2 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>2½ tbsp</td></tr>
<tr><td>Rai, roasted Jeera, Kasuri Methi, Hara Dhania, Hing, Haldi Geen Chilli</td><td>To taste</td></tr>
<tr><td>Salt</td><td>To taste</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. Take 200g 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 200 ग्राम दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें।
2. वर्ग चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें तेज, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया–जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मैथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
</table>

Indian Cuisine
भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
IC5	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.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज, टमाटर तथा सभी मसाले डालें। अच्छी तरह मिलाएं, वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकालें और अच्छी तरह मिलाएं। सभी सब्जियां और कुछ पानी डालकर ढक दें और स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। धनिये की पत्तियों से सजाएं।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
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, remove and mash dal very well. In another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start.
3. When beeps, add mashed dal 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। माइक्रवेव 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 बाहर निकालें और अच्छी तरह घोटें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, हींग, करी पत्ता, धनिया, लाल मिर्च डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर मसली हुई दाल को तड़के में डालें। फिर इमली, साँभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>SC1</td><td>Instant Brownie</td><td>0.1 kg</td><td>Microwave safe bowl</td><td>
<table>
<tr><td>Condensed milk</td><td>70 g</td></tr>
<tr><td>Butter</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Almonds, wallnuts</td><td>20 g</td></tr>
<tr><td>Crushed biscuits</td><td>1/2 cup</td></tr>
<tr><td>Vanilla essence</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Coco powder</td><td>3 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In a bowl add milkmaid and butter and beat well. add dry fruits, crushed biscuits, coco powder, essence and mix. Select category & press start.

<u>विधि :</u> 1. मिल्कमेड और मक्खन को बाउल में डालकर फैंट लें। मेवा, कुचले हुए बिस्कुट,कोको पाउडर और चॉकलेट एसेंस डालकर मिलाएं। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
</td></tr>
<tr><td>SC2</td><td>Kheer</td><td>0.1 ~ 0.3 kg</td><td>Microwave safe glass bowl</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>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>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Kesar & Elaichi Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 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.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रावेव 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, केसर 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 रुके रहें। गर्म या ठंडा परोसें।

नोट : बाउल कुल आयतन के 1/4 स्तर तक ही भरा जाना चाहिए।
</td></tr>
</table>

Sweet Corner
स्वीट कॉरनर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC3	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	

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		

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 (½ 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 और स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें।
3. बीप सुनाई देने पर पानी, चीनी, काजू, किशमिश, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट रुकें। गर्म–गर्म परोसें।

SC4	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. Sieve the besan to get a fine powder. 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। बारीक पाउडर प्राप्त करने के लिए बेसन को छान लें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं।

नोट : लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
SC5	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।

SC6	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, cornfloor, Elaichi powder. Mix well, select category and press start.
2. When beeps, mix it again and press start.
3. When set cut into pieces. Garnish with dry fruits.

विधि : 1. माइक्रावेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, वर्ग 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

Snacks
स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn1	Pasta Salads	0.3 kg	Microwave safe bowl	

Penne Pasta	100 g
Hot Water	200 ml
Butter	1 tbsp
Spring Onion	1 no.
Garlic pod	1 no. (chopped
Mushrooms (chopped)	1 cup
Sweet corns (boiled)	½ cup
Tomato Sauce	1 tbsp
Chilli Sauce	1tsp
Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per your taste

Method : 1. Take 100g Penne Pasta in Microwave Safe bowl and add Hot Water.
2. Select category & press start to cook.
3. Add all the ingredients and serve chilled.

विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 100 ग्राम पैनी पास्ता लें और गर्म पानी डालें।
2. वर्ग चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।
3. फिर सभी सामग्री डालें और ठंडा करके परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn2	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish	

For	0.1 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।

Snacks
स्नैक्स

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>Sn3</td>
<td>Murmura</td>
<td>0.1 kg</td>
<td>Microwave safe glass bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>For</td><td>0.1 kg</td></tr>
<tr><td>Murmura</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Roasted peanuts</td><td>As required</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td></tr>
<tr><td>Jeera</td><td>1 tsp</td></tr>
<tr><td>Salt, chaat masala</td><td>As per taste</td></tr>
<tr><td>Haldi</td><td>¼ cup</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a MWS glass bowl add oil, jeera, haldi. Select category & press start.
2. When beeps, add murmura. Mix & press start.
3. Add roasted peanuts, salt, chaat masala & serve.

<u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल, जीरा डालें। वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, मुरमुरा डालें और मिलाकर स्टार्ट दबाएं।
3. भुने हुए पीनट्स, नमक और चाट मसाला डालें और परोसें।
</td>
</tr>
<tr>
<td>Sn4</td>
<td>Peanuts</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe flat glass dish</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>Peanuts</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Oil</td><td colspan="3">Few drops</td></tr>
</table>
<u>Method</u> : 1. In a microwave safe flat glass dish add drops of oil, peanuts. Mix well.
2. Select category & weight & press start.
3. When beeps, stir it & press start.
4. Serve plain or with chaat masala.

<u>विधि</u> : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में थोड़ा तेल और पीनट्स लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर चलायें और स्टार्ट दबाएं।
4. सादा या चाट मसाले के साथ परोसें।
</td>
</tr>
</table>

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.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें।
2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।
4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं।
5. तैयार मिश्रण को चपटे किचन स्लैब पर या स्लैब पर पारदर्शक पतली फिल्म के ऊपर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें।
6. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।

Snacks
स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
Sn6	Spicy Baby Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

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		

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 कॉर्न्स, चीनी, नमक और पेस्ट डालकर अच्छी तरह मिला लें। ढककर मीनू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।
3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।

<table>
<tr><th colspan="2">Category</th><th>Weight Limit</th><th>Utensil</th><th>Instructions</th></tr>
<tr>
<td>bF1</td>
<td>Sprouts</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>Moong Sprout</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>150 ml</td><td>200 ml</td><td>300 ml</td></tr>
<tr><td>Salt, Chat Masala, Hara Dhania</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr>
<tr><td>Chopped Onion</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
<tr><td>Chopped Tomato</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt. Select category & weight and press start.
2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर निचोड़ लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।
</td>
</tr>
<tr>
<td>bF2</td>
<td>Poha</td>
<td>0.1 ~ 0.3 kg</td>
<td>Microwave safe bowl</td>
<td>
<table>
<tr><td>Poha</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>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr>
<tr><td>Onion Chopped</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr>
<tr><td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>4 nos.</td></tr>
<tr><td>Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves</td><td colspan="3">For Tempering (Tadka)</td></tr>
<tr><td>Grated Coconut and Hara Dhania</td><td colspan="3">For Garnishing</td></tr>
</table>
<u>Method :</u> 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves. Select category & weight and press start.
2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing. Press start.
3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with coconut and hara dhania & serve hot.

<u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म–गर्म परोसें।
</td>
</tr>
</table>

Breakfast
ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
bF3	Daliya	0.2 kg	Microwave safe bowl	

For	0.2 kg
Daliya	200 g
Sugar or gud	150 g
Ghee (melted)	2 tbsp
Water	600 ml
Elaichi powder, nutmeg powder, chashewnuts	As per taste
Milk	As required

Method :
1. In a MWS safe bowl, add dalia & ghee. Mix well.
2. Select category & press start.
3. When beeps, mix, add water, sugar or gud, elaichi, powder/nutmeg powder, cashewnuts. Mix well & press start.
   Stand for 5 minutes. Serve with hot milk.

Note: *If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder & add elaichi powder if using sugar for sweetness.*

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दलिया और घी डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं, पानी, चीनी या गुड़, इलायची पाउडर, जायफल पाउडर, काजू डालें और और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रखा रहने दें। गरम दूध के साथ परोसें।

नोट : *यदि आप मिठास के लिए गुड़ इस्तेमाल कर रहे हैं तो जायफल पाउडर डालें और जब मिठास के लिए चीनी* ***इस्तेमाल कर रहे हों*** *तो इलायची पाउडर डालें।*

bF4	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe 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 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।

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.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए चावल, मूंग दाल, पानी, नमक और कुछ बूंदें घी की डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं और यदि आवश्यक हो तो कुछ और पानी डालें। स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर बाहर निकाल लें। दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाल में घी, काजू, जीरा और मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।
4. पके हुए पोंगल के ऊपर डालें और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
bF6	Sabudana Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Sabudana (soaked for 2 hours)	100 g	200 g	300 g
Oil	½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Rai, salt, lemon juice, chopped green chillies	As per taste		
Potatoes (boiled & chopped)	1 No.	2 Nos.	3 Nos.
Coriander leaves	A few springs		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, rai, green chillies. Mix. Select category & weight & press start.
2. When beeps, mix, add boiled potatoes, soaked sago, coriander leaves. Mix & press start. Squeeze lemon juice & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, हरी मिर्च डालकर मिलाएं। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर मिलाएं और उबले हुए आलू, भीगा हुआ साबूदाना, धनिया की पत्तियां डालकर मिलाए और स्टार्ट दबाएं। नींबू रस निचोड़ कर परोसें।

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF1	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Sweet corn	100 g	200 g	300 g
Mix fruits (Pomegranate, cucumber, apple)	½ cup	1 cup	2 cup
Salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add some water & sweet corns. Select category & weight & press start.
2. Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कुछ पानी और स्वीट कॉर्न्स डालें। मीनू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. कॉर्न्स को बाउल में विस्थापित कर दें। मिश्रित फल, नमक, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नींबू रस डालें। अच्छी तरह मिलाकर परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF2	Vermicelli Khichdi	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbps	1½ tbps	2 tbps
Rai, urad dal, curry leaves	As per taste		
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup
Chopped tomato	1 No.	2 Nos.	3 Nos.
Salt, red chilli powder, haldi, garam masala	As per taste		
Water	400 ml	800 ml	1200 ml
Lemon juice	As per taste		

Method :
1. In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix & select category & weight and press start.
2. When beeps, mix & add tomato. Press start.
3. When beeps, mix & add vermicelli, water, salt, red chili powder, haldi, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes.
4. Squeeze lemon, mix & serve.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, चना दाल, करी पत्ता, कटी हुई प्याज डालें। मिलाकर वर्ग और वजन चुनें तथा स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और टमाटर डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, मिलाएं और सेवियाँ, पानी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी, गरम मसाला डालकर स्टार्ट दबाएं। ३ मिनट तक रखा रहने दें।
4. नींबू निचोड़कर मिलाएं और परोसें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF3	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 & coriander leaves.
2. Add oil, tomato & onion to MWS flat glass dish. Select category & weight & press start.
3. When beeps, add the egg mixture. Cover & press start. Allow to stand for 3 minutes.

विधि :
1. अण्डों को अच्छी तरह फैंटकर उसमें नमक, मिर्च और धनिया की पत्तियां डालें।
2. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में तेल, टमाटर और प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर, अण्डों के मिश्रण को डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF4	Noodles	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	01 kg	0.2 kg	0.3 kg
Noodles	100 g	200 g	300 g
Water	400 ml	800 ml	1200 ml
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp
Mix Vegetables - Cabbage, capsicum, carrot, freanch beans etc.	½ cup	½ cup	1 cup
Salt, sugar, kali mirch powder	As per taste		

Method :
1. In Microwave Safe Bowl take noodles, water, oil. Select category & weight and press start.
2. When beeps, strain noodles & pour cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soyasauce, chilli sauce, MSG salt & pepper to taste press start.
3. When beep, add noodles and mix well press start serve hot.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में नूडल्स, पानी, तेल डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. जब 'बीप' सुनाई दे तो नूडल्स को निचोड़ें और ऊपर से ठंडा पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में थोड़ा सा तेल और बारीक कटी हुई सब्जियां डालें, फिर स्वादानुसार सिरका, सोया सॉस, चिली सॉस, एमएसजी साल्ट और मिर्च डाल दें। स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर नूडल्स डालें और अच्छी तरह मिलाकर स्टार्ट दबाएं। गर्म–गर्म परोसें।

Child's Favourite
बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF5	Cake	0.1 kg	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 3 minutes.

विधि :
1. मैदा और बेकिंग पाउडर को छान लें।
2. बाउल में बूरा और मक्खन लेकर अच्छी तरह फैंट लें। अंडों को अच्छी तरह फैंटकर इत्र मिलाएं। फिर उसमें मैदा डालकर मिलाएं और अच्छी तरह फैंटें।
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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
CF6	Chocolate balls	0.3 kg	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।

Auto Defrost
ऑटो डिफ्रॉस्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
dEF1	Meat	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	**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।
dEF2	Chicken	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe bowl	**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।
dEF3	Peas	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	**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।
dEF4	Paneer	0.1 ~ 0.5 kg	Microwave safe bowl	**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।

Health Plus
हैल्थ प्लस

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 ढ़क 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।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP2	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.

विधि :
1. पोमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 Kg/ 0.2 Kg/ 0.3Kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च पाउडर के साथ स्वादानुसार मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।
2. वर्ग एवं वजन चुनें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली, स्वादानुसार नमक और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।
4. 5 मिनट तक रखा रहने दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions

HP3 — 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।

HP4 — 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, dhania 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, dhania 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।

Health Plus
हैल्थ प्लस

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP5	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.

विधि :
1. बोनलैस चिकन, सोया सॉस, नमक, मिर्च, लहसन पेस्ट तथा नींबू रस एक बाउल में लेकर अच्छी तरह मिला लें।
2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, मसाला लगे हुए चिकन के टुकड़े, चीनी, पानी के साथ भीगा हुआ मक्का का आटा डालकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
3. 'बीप' सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
HP6	Curd Brinjal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	

For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
Brinjal (cut into pieces)	100 g	200 g	300 g
Curd	100 g	200 g	300 g
Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Curry leaves	A few sprigs		
Mustard & cumin seeds	1 tsp	2 tsp	3 tsp
Salt	As per taste		
Chopped ginger	1 tsp	2 tsp	3 tsp

Method :
1. In a MWS bowl add oil & brinjal. Cover. Select category & weight and press start.
2. When beeps, remove & in another MWS bowl add oil, mustard & cumin seeds, curry leaves & chopped ginger. Press start.
3. When beeps, add brinjal, curd & salt. Mix well & press start.

विधि :
1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल और बैंगन डालकर ढक दें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।
2. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल लें। एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, सरसों और जीरे के बीज, करी पाा और कटी हुई अदरक डालकर स्टार्ट दबाएं।
3. बीप सुनाई देने पर बैंगन, दही और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं।

WARNING/चेतावनी

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास ट्रे पानी मे न डाले । इससे यह टूट सकती हैं ।

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

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

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

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

14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ़्राई 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 डिफ़्रास्ट 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।

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 & YELLOW ~ Earth

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

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

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 & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚.

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

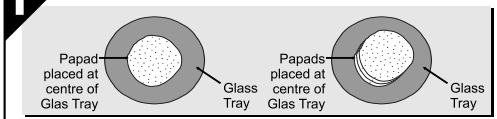
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

	MS2049GW
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 320 mm(D)
Power Consumption/पावर कंजम्पशन	1050 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

1



1. ROASTED PAPAD

Procedure:

For making Single Papad :

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

For making more than one Papad :

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

For Better Results :

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

1. भुने हुए पापड़

विधि :

एक पापड़ बनाने के लिए :

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

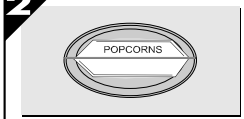
एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :

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

बेहतर परिणाम के लिए :

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

2



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

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

2. **पॉप कॉर्न :** पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुऐं।

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



P/No: MFL06477261