



Owner's Manual

MICROWAVE GRILL OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

CONTENTS

विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानियाँ	3 ~ 6
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना	7 ~ 9
Child Lock / चाईल्ड लाक	10
Micro Power Cooking / मायक्रो पावर में पकाना	11
Micro Power Level / मायक्रो क्षमता स्तर	12
Quick Start / क्विक स्टार्ट	13
Grill Cooking / ग्रील कुकिंग	14
Combination Cooking / कॉम्बिनेशन कुकिंग	15
Energy Saving/ ऊर्जा की बचत	16
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ	17
Indian Rasoi / इंडियन रसोई	
Indian Cuisine/भारतीय व्यंजन	19~22
Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर	23~25
Chatpat Corner / चटपट कॉर्नर	26~27
24 Hours / 24 आवर्स	
Breakfast / ब्रेकफाॅस्ट	29~30
Snacks / स्नैक्स	31~34
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द	35~37
Health Plus / हैल्थप्लस	38~40
Utility Corner/सुविधा कॉर्नर	41~42
Important safety instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षापयोगी	
Read carefully and keep for future reference / ध्यान से पढ़ें और भविष्य के लिए रखें	43~46
Plug wiring information & Two Recipes for Starter	
/प्लग वायरिंग इन्फोरमेशन/नवसिखिए के लिए दो व्यंजन	47

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

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

डोर प्रणाली में इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नहीं चला सकते। ये सेफ्टी इंटरलॉक, जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते हैं। नहीं तो इससे माइक्रोवेव 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.

ओवन के द्वार और प्रवेश द्वार के सामने कोई सामान न रखें न ही किसी तरह के खाने या सफाई करने वाले सामान के अवशेष यहां रहने 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.

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

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

ओवन की एडजस्टमेंट या मरम्मत कुशल सर्विस व्यक्ति से ही कराएँ।

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 रखें कि पकाने का समय सही से निर्धारित किया जाये, जैसा कि ज्यादा पका हुआ आहार आग पकड़ सकता है और साथ ही आपके ओवन 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 ओवन 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 गर्म नहीं करें।
3. **Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./** बर्तन रखने से पहले उसमें तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाएँ।
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 घुमाएँ या हिलाएँ और उसका तापमान 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 as it may cause sparking.**
/ओवन को ग्लास ट्रे और रोलर रेस्ट के बिना प्रयोग ना करें, इससे स्पार्किंग हो सकती है।

⚠ WARNING/चेतावनी

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

सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिए ढक कर अवश्य छोड़ दें। भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच अवश्य कर लें। बच्चों के भोजन व दुध में विशेष सावधानी बरतें।

How the Microwave Oven Works. / माइक्रोवेव ओवन 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.

रेडियो, टेलीविजन तरंगों और दिन के सामान्य प्रकाश की तरह ही माइक्रोवेव भी ऊर्जा का ही एक रूप है। आमतौर पर माइक्रोवेव की ये ऊर्जा तरंगें बाहर की तरफ ही प्रसारित होती हैं क्योंकि वे वातावरण में चालित होती हैं और अंततः प्रभावहीन हो कर गायब हो जाती हैं। किन्तु फिर भी, इस ओवन में अतिरिक्त रूप से एक मैग्नेट्रॉन होता है जो कि माइक्रोवेव्स में समाहित ऊर्जा को उपयोग में लाने का कार्य करता है। मैग्नेट्रॉन ट्यूब में प्रवाहित विद्युत, माइक्रोवेव ऊर्जा का निर्माण करती है।

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

ये माइक्रोवेव्स ओवन के माध्यम से कुकिंग एरिया में अन्दर की तरफ प्रयोग में लाये जाते हैं। ओवन के भीतर एक ट्रे होती है जो मुख्य उपयोग में आती है। माइक्रोवेव्स ओवन के चारों ओर की धातु से बनी दीवारों को पार नहीं कर पाती हैं परन्तु वे अपने आसपास की वस्तुएं जैसे ग्लास, पोरसलीन और कागज सहित सुरक्षा को ध्यान में रख कर बनाये गए अन्य धातु के बरतनों में प्रवाहित हो जाती हैं।

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

मूलरूप से माइक्रोवेव्स खाने के बर्तनों को गर्म नहीं करता बल्कि ये बर्तन गर्म हुए भोजन की गरमाहट से आखिरकार गर्म हो ही 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

माइक्रोवेव्स आपके सभी घरेलू उपकरणों में से सबसे अधिक सुरक्षित होता है। जब द्वार खुला होता है तब ओवन अपने आप ही माइक्रोवेव्स भोजना बंद कर देता है। जब ये माइक्रोवेव खाने के सामान में प्रवाहित होती हैं तो वे पूरी तरह से ऊष्मा में परिवर्तित हो जाती हैं और इस भोजन को जब आप ग्रहण करते हैं तो "बाकी बची" ऊर्जा से आपके स्वास्थ्य पर कोई भी हानिकारक प्रभाव नहीं पड़ता।

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 खींच 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 के अतिरिक्त स्टेरीलाइजेशन के लिए 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 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 विकृत 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 का 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.**
सेट के ऊपर भारी चीज न रखें और इस्तेमाल करते समय सेट को कपड़े से न ढकें।
- ✦ **Do not install the set in the damp space or water sputtering area.**
सेट 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, सीलड खाना, अण्डे या काजू इत्यादि को ओवन में पकाने पर फटने का खतरा है।

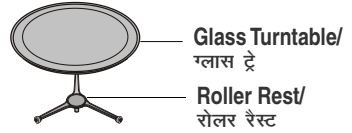
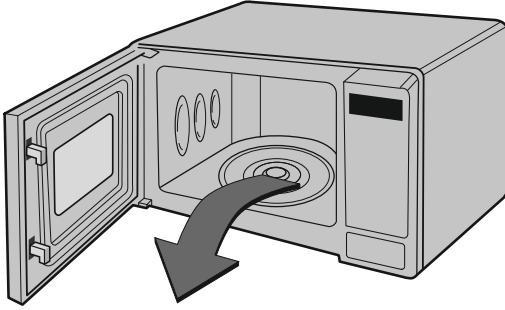
UNPACKING & INSTALLING

खोलना और स्थापित करना

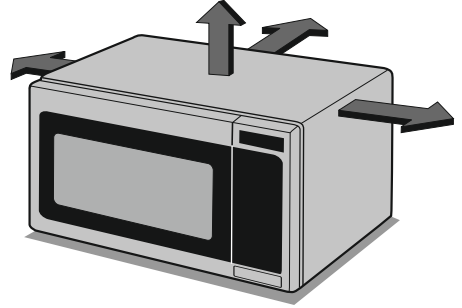
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

निम्नलिखित दो पृष्ठों पर दिए गए शुरुआती तरीकों का चरण दर चरण इस्तेमाल करके जल्दी ही आपको पता चल जाएगा कि आपका ओवन ठीक से चल रहा है। कृपया विशेष ध्यान दें कि ओवन को कहाँ रखें। इसकी पैकिंग खोलते समय इस बात का ध्यान रखें कि आप इसके पैकिंग व एक्सेसरीज को पूरी तरह से निकाल दें हैं। यह भी सुनिश्चित कर लें कि आपका ओवन डिलिवरी के समय क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.
अपने ओवन को खोलकर एक समतल स्थान पर रख लें।



- 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.



ओवन को अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेमी. की ऊँचाई पर समतल स्थान पर रखें लेकिन यह ध्यान रहे कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से 10 सेमी. का स्थान पीछे से छूटना 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। इसके ऊपर या किनारे पर एक एग्जॉस्ट द्वार होता है इसका रास्ता रोकने से ओवन खराब हो सकता है।

THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR
COMMERCIAL CATERING PURPOSES.

यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं है।

UNPACKING & INSTALLING

खोलना और स्थापित करना

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 ओवन को एक अच्छे सॉकेट के साथ प्लग करें और इस बात को सुनिश्चित करें कि इस सॉकेट में और कोई विद्युत उपकरण का तार न जोड़ा गया हो। यदि आपका ओवन ढंग से काम न कर रहा हो तो इसे सॉकेट से निकाल कर दुबारा लगाएं।

4

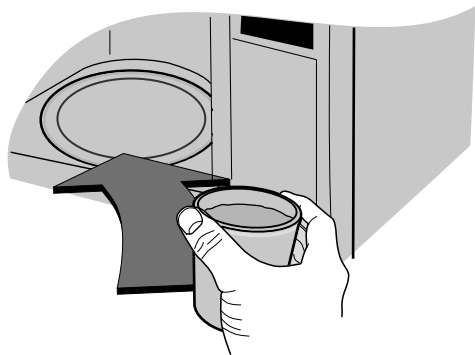
Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE** Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

अपने तंदूर के दरवाजे को दरवाजे पर लगे हुए हथ्थे के द्वारा खींचें। घूमने वाले रिंग को तंदूर के भीतर रखें और ग्लास ट्रे को ऊपर रखें।

5

Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door.

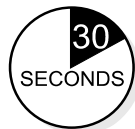
माइक्रोवेव सेफ कन्टेनर में 300 मिली. पानी भर लें। उसे ग्लास ट्रे के ऊपर रखकर ओवन का दरवाजा बन्द कर दें।



6

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.

स्टार्ट बटन को एक बार दबा दें और 30 सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बटन दबायेंगे तो एक आवाज सुनेंगे और आपका ओवन अपने आप काम करना शुरू कर देगा।



UNPACKING & INSTALLING

खोलना और स्थापित करना

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.

डिस्प्ले में 30 सेकंड गिनने शुरू हो जायेंगे। जब यह 0 पर पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी। ओवन का दरवाजा खोलें और पानी का तापमान जाँच लें। अगर आपका ओवन ठीक से काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा बर्तन को बाहर निकालते समय सावधान रहें यह गर्म हो सकता है।

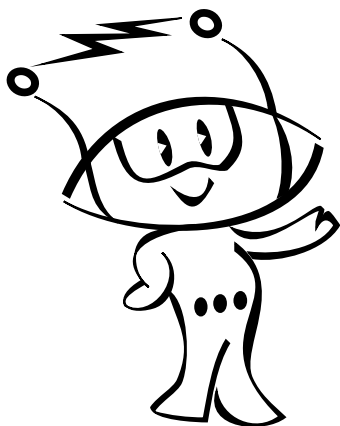


YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका ओवन 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 ओवन में सुरक्षा के उपाय हैं जोकि अनावश्यक उपयोग से ओवन को रोकते हैं। एक बार चाईल्ड 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 ओवन का दरवाजा फिर भी खोल सकता है।

Press **STOP/CLEAR**.

स्टॉप/क्लियर दबायें



Press and hold STOP/CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds.

जबतक "L" डिस्प्ले पर न आये और ध्वनि न आये, तबतक स्टॉप/क्लियर दबाकर रुक जाईये।

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



"L" remains on the display to let you know that CHILD LOCK is set.

(If you press any button).

"L" डिस्प्ले पर आता रहेगा, इससे आप जान जायेंगे कि चाईल्ड लॉक निर्धारित है।

(आप चाहे कोई भी बटन दबायें)



To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears.

You will hear BEEP when it's released.

चाईल्ड लॉक हटाने के लिए स्टॉप/क्लियर दबाकर रुक जाईये, जबतक "L" गायब न हो जाये।

जब यह हट जायेगा तो आप "बीप" की ध्वनि सुनेंगे।

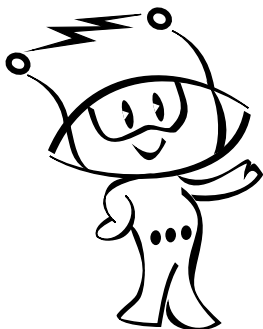


MICRO POWER COOKING

माइक्रो पावर में पकाना

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

निम्नलिखित उदाहरणों में मैं आपको बताऊँगा कि कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 संकेंड में कैसे पकायें।



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

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

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

जब पकाने की क्रिया पूरी हो जायेगी तो अन्तिम याद दिलाने वाली "बीप" की ध्वनि सुनाई देगी। यह ध्वनि प्रत्येक मिनट पर 5 मिनट के लिए सुनाई देगी जबतक ओवन 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.

Press **STOP**
STOP दबाइये

10 SEC तीन बार दबाइए।



Press **MICRO** Twice to select 80% power.

80% पवार को चुनने के लिए MICRO को दो बार दबाए।

560 appears on the display

560 प्रदर्शक पद दिखेगा।



Press 1 MIN five times.

1 MIN पाँच बार दबाइए।

Press 10 SEC three times.

10 SEC तीन बार दबाइए।



Press **START**
START दबाइये

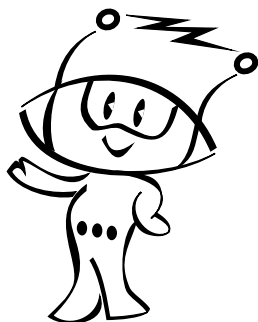


MICRO POWER LEVEL

माइक्रो क्षमता स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

आपका ओवन आपकी आवश्यकतानुसार खाना पकाने के लिए 5 क्षमताओं से संवरा हुआ है नीचे दी गयी सूची के उदाहरणों में आहार व उनको पकाने के लिए जो क्षमता निर्धारित की गयी है, वह इस ओवन के उपयोग के लिए बताई गई है।

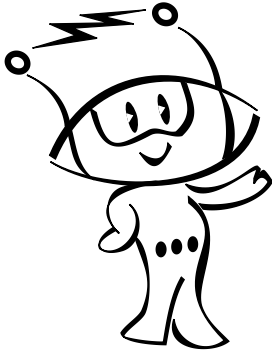


POWER LEVEL क्षमता स्तर	OUTPUT क्षमता प्राप्त	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (700W)	* Boil Water / पानी उबालना * Brown minced meat / ब्राउन बीफ का कीमा * Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गे, मछली और सब्जियों के टुकड़ों को पकाना * Cook tender cuts of meat / कटा हुआ कोमल मांस
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (560W)	* All reheating / पूर्णतया दुबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मशरूम और शेलफिश पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / पनीर और अंडे-युक्त भोजनों का निर्माण
MEDIUM मध्यम	60% (420W)	* Bake cakes and scones / बेक हुए केक और स्कोन्स * Prepare eggs / अंडों को तैयार करना * Cook custard / करस्टर्ड बनाना * Prepare rice, soup / चावल और सूप बनाना
DEFROST/ MEDIUM LOW(**) नम मध्यम निम्न	40% (280W)	* All thawing / पूर्ण थाविंग * Melt butter and chocolate / मक्खन और चॉकलेट * Cook less tender cuts of meat / कुछ कम कोमल मांस को पकाना
LOW निम्न	20% (140W)	* Soften butter & cheese / मक्खन और चीज़ को नरम करना * Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना

QUICK START

क्विक स्टार्ट

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power. निम्नलिखित उदाहरण में मैं आपको दिखाऊँगा कि उच्च क्षमता स्तर पर पकाने के लिए 2 मिनट कैसे निर्धारित करते हैं।



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

क्विक स्टार्ट आपको यह आराम देता है कि आप स्टार्ट बटन दबाकर 30 सेकन्ड के अन्तराल में उच्च क्षमता में भोजन पका सकते हैं।

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.

उच्च क्षमता के लिए स्टार्ट बटन को चार बार दबाएं और 2 मिनट का चयन करें। आपका ओवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब आप चौथी बार दबा रहे होंगे।



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

क्विक स्टार्ट खाना पकाने के दौरान आप बार-बार स्टार्ट बटन दबाकर खाना पकाने का विस्तार कर सकते हैं।

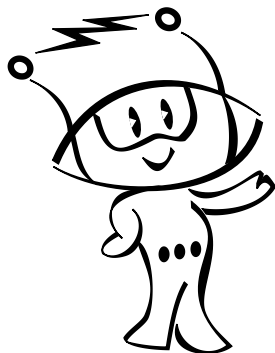


GRILL COOKING

ग्रिल कुकिंग

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.

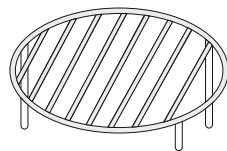
निम्नलिखित उदाहरण में मैं आपको दिखाऊँगा कि 12 मिनट और 30 सेकेंड में कुछ खाना पकाने के लिए ग्रिल का प्रयोग कैसे करते हैं।



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 मॉडल क्वार्टज ग्रिल के साथ हैं इसलिए उनको प्रीहीटिंग जरूरी नहीं है। इससे आपको जल्दी से ब्राऊन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते हैं।



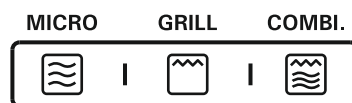
Press **STOP**.

स्टॉप दबायें।



Press **GRILL**.

ग्रिल दबायें।



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

Press **10 MIN** once. / **10 MIN** एक बार दबाएं।

Press **1 MIN** twice. / **1 MIN** दो बार दबाएं।

Press **10 SEC** three times. / **10 SEC** तीन बार दबाएं।

10 min. | 1 min. | 10 sec.

Press **START/Quick Start**.

Start/Quick Start दबाएं।

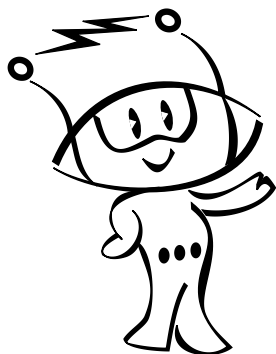


COMBINATION COOKING

कॉम्बीनेशन कुकिंग

In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode co-3 for a cooking time of 15 minutes and 30 Seconds.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि पकाने के समय 15 मिनट 30 सैकण्ड के लिए कॉम्बी मोड (co-3) के साथ अपने ओवन को कैसे सैट करें।



Your oven has a grill + micro cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time (or alternately). This generally means it takes less time to cook your food.

आपके आवन में ग्रिल + माइक्रो कुकिंग की सुविधा है जिससे आप हीटर और माइक्रोवेव से एक साथ (या अलग-अलग) खाना पका सकते हैं। इसका सामान्यतः यह अर्थ है कि इससे खाना पकाने में कम समय लगता है।

The **quartz heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

क्वार्ट्ज हीटर खाने की ऊपरी सतह को भूनता है जबकि माइक्रोवेव अन्दर से गर्म करता है। अधिकतर ओवन को पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं होती।

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



Press **COMBI**. three times. / **COMBI** तीन बार दबाएं।

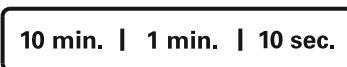
"Co-3" appears on the display. / डिसप्ले पर "Co-3" दिखाई देता है।



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

Press **10 MIN** two times. / **10 MIN** दो बार दबाएं।

Press **1 MIN** five times. / **1 MIN** पाँच बार दबाएं।



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

When cooking you can use +/- keys to increase/decrease cooking time.

खाना पकाने के दौरान पकाने का समय बढ़ाने/घटाने के लिए +/- का प्रयोग कर सकते हैं।

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

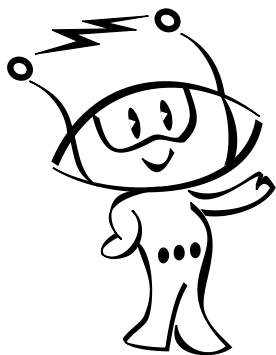


Combi. Cooking Mode / कॉम्बी कुकिंग मोड

CATEGORY
Co-1
Co-2
Co-3

ENERGY SAVING

ऊर्जा बचत



The ECO ON feature allows you to save energy through display off during stand-by status, or after 5 minutes with door open or closing, display will off automatically.

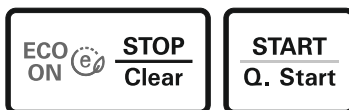
इको ऑन फीचर की सुविधा से आप स्टैंड-बाई की अवस्था में डिसप्ले ऑफ करके एनर्जी की बचत कर सकते हैं या 5 मिनट बाद दरवाजा खोलने या बन्द करने पर डिसप्ले स्वयं ही ऑफ हो जाता है।

Press STOP/CLEAR (ECO ON).

"O" appears on the display.

STOP/CLEAR (ECO ON) दबाएं।

डिसप्ले पर "O" दिखाई देता है।

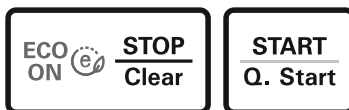


Press STOP/CLEAR (ECO ON) or

after 5 minutes with door open or closing, display off.

STOP/CLEAR (ECO ON) दबाएं या

5 मिनट बाद दरवाजा खोलने या बन्द करने पर डिसप्ले ऑफ हो जाता है।



During ECO ON status, if you press any key, display on.

ECO ON की स्थिति के दौरान यदि आप किसी भी बटन को दबाते हैं तो डिसप्ले ऑन हो जाता है।

VARIOUS COOK FUNCTIONS

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (**Indian Rasoi, 24 Hours, Health Plus, Utility Corner**), in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (**Indian Rasoi, 24 Hours, Health Plus, Utility Corner**), को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Indian Rasoi	24 Hours	Health Plus	Utility Corner
STEP-1	Press Stop	Press start	Press start	Press start
STEP-2	Keep pressing Indian Rasoi button to select (IC1-IC8), (SC1-SC7), (CC1 – CC4)	Keep pressing 24 Hours button to select (bF1 –bF5), (Sn1 –Sn7), (CF1 – CF7)	Keep pressing Health Plus button to select (HP1-HP6)	Keep pressing Utility Corner button to select (UC1-UC5, FE1-FE3)
STEP-3	Press “+” button to select weight.	Press “+” button to select weight.	Press “+” button to select weight.	Press “+” button to select weight.
STEP-4	Press START	Press START	Press START	Press START

COOK MODE	Indian Rasoi	24 Hours	Health Plus	Utility Corner
STEP-1	Stop दबाएं	start दबाएं	start दबाएं	start दबाएं
STEP-2	(IC1-IC8), (SC1-SC7), (CC1 – CC4) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए Indian Rasoi बटन को दबाते रहें।	(bF1 –bF5), (Sn1 – Sn7), (CF1 –CF7) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए 24 Hours बटन को दबाएं।	(HP1-HP6) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए Health Plus बटन को दबाएं।	(UC1-UC5, FE1-FE3) श्रेणी में से कोई भी व्यंजन चुनने के लिए Utility Corner बटन को दबाएं।
STEP-3*	वजन चुनने के लिए “+” बटन को दबाएं	वजन चुनने के लिए “+” बटन को दबाएं	वजन चुनने के लिए “+” बटन को दबाएं	वजन चुनने के लिए “+” बटन को दबाएं
STEP-4	START दबाएं।	START दबाएं।	START दबाएं।	START दबाएं।

***Note- If the recipe is single weight like IC1 (Gajar ka Halwa)-0.3Kg, do not press “+” button, directly press start.**

*नोट – अगर व्यंजन IC1 “गाजर का हलवा” में 0.3Kg जैसी एकल वजनी है तो “+” बटन को ना दबाएं, सीधे स्टार्ट दबाएं।

Indian Rasoi

भारतीय रसोई

- 1. Indian Cuisine (IC)**
- 2. Sweet Corner (SC)**
- 3. Chatpat Corner (CC)**

INDIAN CUISINE

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
IC1	Gajar ka Halwa	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl & Microwave Safe (MWS) bowl																								
			<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Grated Gajar</td><td>300 gms</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Milk Powder</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Khoya</td><td>6 tbsp</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Elaichi Powder and Dry Fruits</td><td>As per your taste</td></tr></table> Method : 1. In MWS glass bowl take all the ingredients and mix well. Add ½ cup water to bowl. Put the MWS glass bowl inside the MWS bowl. Cover. Select category & press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लेकर अच्छी तरह मिला लें। बाउल में ½ कप पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ बाउल के अन्दर माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल रखें। ढककर वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।	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										
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																										
IC2	Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl																								
			<table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Mix Veg. (Carrot, Cauliflower, peas, beans, potato)</td><td>100 g (Total)</td><td>200 g (Total)</td><td>300 g (Total)</td></tr><tr><td>Oil</td><td>¼ tbsp</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Onion (chopped)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr><tr><td>Tomato (chopped)</td><td>¼ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr><tr><td>Salt, Cumin powder, Garam masala, Red Chilli powder, Coriander</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table> 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। धनिया की पत्तियों से सजाएं।	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		
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																										
IC3	Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl																								
			<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>Cloves, Elaichi, cinnamon, Black Pepper, Bay leaf, 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> Method : 1. In MWS Bowl put oil add cloves, cinnamon, Elaichi, Bay leaf and Black Pepper, 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. विधि : 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 परोसे।	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	Cloves, Elaichi, cinnamon, Black Pepper, Bay leaf, Salt, garam masala & red chilli powder	To taste			Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup				
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																								
Cloves, Elaichi, cinnamon, Black Pepper, Bay leaf, Salt, garam masala & red chilli powder	To taste																										
Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup																								

INDIAN CUISINE

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions										
IC4	Dal Tadka	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl <table><tr><td>Dal (soaked for 2 hours)</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Water</td><td>600 ml</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2½ tbsp</td></tr><tr><td>Rai, roasted cumin, Kasuri Methi, Coriander lives, asafoetida, turmeric, Geen Chilli</td><td>To taste</td></tr><tr><td>Salt</td><td>To taste</td></tr></table> Method : 1. Take 300g dal in MWS bowl, add Water, turmeric & asafoetida. 2. Select category & press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted jeera, green chilli, curry leaves, add dal, salt, Coriander cumin powder, hara dhania, kasuri methi (optional), water (if required), Press start. 4. When beeps, mix well & again press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में 300 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।	Dal (soaked for 2 hours)	300 g	Water	600 ml	Oil	2½ tbsp	Rai, roasted cumin, Kasuri Methi, Coriander lives, asafoetida, turmeric, Geen Chilli	To taste	Salt	To taste
Dal (soaked for 2 hours)	300 g												
Water	600 ml												
Oil	2½ tbsp												
Rai, roasted cumin, Kasuri Methi, Coriander lives, asafoetida, turmeric, Geen Chilli	To taste												
Salt	To taste												
IC5	Idli	4,8 Pc.	Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) idli stand <table><tr><td>Rice</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Urad</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Soyabean</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>As required</td></tr><tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr></table> 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 MWS Stand with Oil. Put Idli batter in it. Add ½ cup water in the MWS bowl. Keep the idli stand in bowl & cover. Select category 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. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली के गोले उसके अन्दर रखें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड का माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर ढक दें। वर्ग और वजन निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। नोट: मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे 4,8 इडलियां बना सकते हैं।	Rice	100 g	Urad	4 tbsp	Soyabean	4 tbsp	Water	As required	Salt	As per taste
Rice	100 g												
Urad	4 tbsp												
Soyabean	4 tbsp												
Water	As required												
Salt	As per taste												

INDIAN CUISINE

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC6	Sambhar	Microwave safe (MWS) 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		
			Tamarind pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, jaggery, Rai, asafoetida, Curry leaves, coriander powder, turmeric	As per your taste		
			Method : 1. Soak dal for 2 hours, In MWS bowl take dal, turmeric, 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, asafoetida, curry leaves, coriander powder, red chilli. Press start.			
			3. When beeps, mash dal very well and add to tadka. Add Tamarind pulp sambhar masala, jaggery and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and coriander leaves 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, हींग, 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, सॉमर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।						
IC7	Kadhai Paneer	Microwave safe (MWS) 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, Turmeric, Kasuri Methi, Garam Masala	To taste		
			Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
			Fresh Cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
			Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 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, Turmeric, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.						
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, प्याज पेस्ट, अदरक-लहसुन पेस्ट, शिमला मिर्च और प्याज की स्लाइस डालें, अच्छी तरह मिलाकर ढक दें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।						
2. बीप सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक, शकर और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।						

INDIAN CUISINE

भारतीय व्यंजन

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC8	Butter Chicken	0.3 – 0.5 kg	Microwave safe (MWS) 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, Coriander powder, cumin powder, kasuri methi, red chilli powder, salt	As per taste		
				Cashewnut 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, coriander powder, cumin 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 cashewnut paste, cream & butter. Mix well & cover. Press start.			
				4. Garnish with slit chillies.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, अदरक लहसून 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।			

SWEET CORNER

स्वीट कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
SC1	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & High Rack <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Bread Slices</td><td>1 slice</td><td>2 slices</td><td>3 slices</td></tr> <tr> <td>Milkmaid</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td><td>150 ml</td></tr> <tr> <td>Milk</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td><td>125 ml</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</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 colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select category & weight press start. 2. When beeps, turn slices press start. 3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in MWS Flat Glass Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot. विधि : 1. हाई रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। वजन व वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	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		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
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																														
SC2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl <table border="1"> <tr> <td>Grated Paneer</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Milkmaid</td><td>50 ml</td><td>100 ml</td><td>200 ml</td></tr> <tr> <td>Milk Powder</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Cornflour</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> </table> Method : 1. In MWS take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder. Mix well, select category and weight 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, वजन एवं 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।	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								
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																												
SC3	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl <table border="1"> <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> Method : 1. In MWS 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, 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 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	3 tbsp	4 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	3 tbsp	4 tbsp																												
Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												

SWEET CORNER

स्वीट कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
SC4	Suji Halwa	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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>Suji</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</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 MWS 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, केसर इलायची पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट रुकें। गर्म-गर्म परोसें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Suji	100g	200g	300g	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		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Suji	100g	200g	300g																								
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																										
SC5	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl																								
			<table> <tr> <td>Besan</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Ghee (melted)</td><td>3 tbsp</td><td>5 tbsp</td><td>7 tbsp</td></tr> <tr> <td>Powder Sugar</td><td>50 gm</td><td>100 gm</td><td>150 gm</td></tr> <tr> <td>Elaichi Powder</td><td>1/2 tsp</td><td>1 tsp</td><td>1 tsp</td></tr> </table> Method : 1. In MWS Glass Bowl take besan and ghee. Select category & weight and press start. 2. When beeps, stir it & press start. 3. 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. माइक्रोवेव 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. 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।	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								
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																								
SC6	Payasam	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl																								
			<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Broken Rice (soaked for 2 hour)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Milk & Water</td><td>300 ml</td><td>500 ml</td><td>700 ml</td></tr> <tr> <td>Sugar</td><td>75 g</td><td>150 g</td><td>200 g</td></tr> <tr> <td>Kesar, elaichi powder dry fruits</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Ghee</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> </table> 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. माइक्रोवेव सेफ बाउल में घी, मीनो 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।	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
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																								

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC7	Sandesh	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe (MWS) 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.			
				विधि :			
				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, खोवा, गुलाब जल और मिल्कमेड डालकर अच्छी तरह मिला लें।			
				2. वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।			
				3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह घलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
				4. ठंडा होने दें। यदि अधिक गीला है तो इसे मरिलिन कपड़े में रखकर 20 मिनट तक लटका रहने दें। मिश्रण के गोले बना लें और उन्हें इलायची पाउडर और कटे हुए पिस्ते में लपेट लें।			

CHATPAT CORNER

चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC1	Apple Tomato Chutney	0.3 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	Apple pieces	200 gms
				Tomato pieces	100 gms
				Green chillies, Salt, Sugar	As per your taste
				Oil	2 tbsp
				For Tempering: Rai, cumin, asafoetida 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 मिक्शर 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 (MWS) Glass Bowl	Lemon pieces	300 gms
				Sugar	150 gms
				Chilli powder, Salt	As per your taste
				For Tempering: Rai, Cumin, asafoetida 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 (MWS) 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, Cumin, asafoetida 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 घिली 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।	

CHATPAT CORNER

चटपट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC4	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe (MWS) 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। वर्ग 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।	

24 Hours

24 आवर्स

- 1. Breakfast (bF)**
- 2. Snacks (Sn)**
- 3. Child's Favourite (CF)**

BREAKFAST

ब्रेकफास्ट

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
bF1	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl <table border="1"> <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, Coriander leaves</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> Method : 1. In MWS 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, Coriander leaves, chat masala and serve. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सप्राउट, 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।	Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Water	150 ml	200 ml	300 ml	Salt, Chat Masala, Coriander leaves	As per your taste			Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																
Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Water	150 ml	200 ml	300 ml																																				
Salt, Chat Masala, Coriander leaves	As per your taste																																						
Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																				
Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																				
bF2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Poha</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</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, cumin, asafoetida, turmeric Curry Leaves</td><td colspan="3">For Tempering (Tadka)</td></tr> <tr> <td>Grated Coconut and Coriander leaves</td><td colspan="3">For Garnishing</td></tr> </table> Method : 1. In MWS glass bowl put oil, rai, cumin, green chilli, curry leaves. Select category & weight and press start. 2. When beep add chopped onion, turmeric powder & asafoetida. Press start. 3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with coconut and coriander leaves serve hot. विधि : 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 होंग 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।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Poha	100g	200g	300g	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, cumin, asafoetida, turmeric Curry Leaves	For Tempering (Tadka)			Grated Coconut and Coriander leaves	For Garnishing										
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Poha	100g	200g	300g																																				
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, cumin, asafoetida, turmeric Curry Leaves	For Tempering (Tadka)																																						
Grated Coconut and Coriander leaves	For Garnishing																																						
bF3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl <table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Semolina</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>200 ml</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td></tr> <tr> <td>Salt & Sugar, red chilli powder</td><td colspan="3">To taste</td></tr> <tr> <td>Onion</td><td>1 no.</td><td>2 nos.</td><td>2 nos.</td></tr> <tr> <td>Green Chilli</td><td>2 nos.</td><td>3 nos.</td><td>3 nos.</td></tr> <tr> <td>Chopped carrots, peas, sweetcorns</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 ½ cup</td></tr> <tr> <td>Rai, Cumin, asafoetida, Curry Leaves, Urad Dal</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. In MWS glass bowl put oil, cumin, rai, urad dal, onions, and Semolina. Select category & weight and press Start. 2. When beep, stir well add carrots, peas, sweet corns, green chillies, curry leaves and keep inside and press Start. 3. When beep, mix well & add water, sugar & salt red chilli powder to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start. Stand for 3 minutes. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, प्याज, एवं सूजी डालें, वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर गाजर, मटर, मीठा कोर्न हरी मिर्च, करी पत्ता डाले अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, लाल मिर्च पाउडर नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक पकने दें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Semolina	100g	200g	300g	Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	200 ml	400 ml	600 ml	Salt & Sugar, red chilli powder	To taste			Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.	Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.	Chopped carrots, peas, sweetcorns	½ cup	1 cup	1 ½ cup	Rai, Cumin, asafoetida, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Semolina	100g	200g	300g																																				
Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																				
Water	200 ml	400 ml	600 ml																																				
Salt & Sugar, red chilli powder	To taste																																						
Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.																																				
Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.																																				
Chopped carrots, peas, sweetcorns	½ cup	1 cup	1 ½ cup																																				
Rai, Cumin, asafoetida, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste																																						

BREAKFAST

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions						
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 चपटे कटलेट्स बना लें। कटलेट्स 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।						
bF5	Ven Pongal	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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, cumin & pepper. Press start.		
								4. Pour over cooked pongal & serve.		
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में भीगे हुए धावल, 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																																											
Sn1	Pav Bhaji	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl & High rack	<table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Mix veg (chopped) - Potato, Cauliflower, Capsicum, Green Peas</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td>1 No.</td><td>2 Nos.</td><td>2 Nos.</td></tr><tr><td>Chopped tomato</td><td>1 No.</td><td>2 No.</td><td>3 Nos.</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">As required</td></tr><tr><td>Pav bhaji masala</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Garlic paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Red chilli powder, salt, lemon juice, butter</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Hara dhania</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr></table> Method : 1. In a MWS glass 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. 3. Press start. 4. When beeps, remove mash it well, add butter & lemon juice. Garnish with coriander leaves keep aside. 5. For grilling pav-bhaji buns: Cut each bun in centre, apply butter, arrange on high rack. 6. Press start. 7. Serve with bhaji. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास 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। 3. स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर बाहर निकाल कर अच्छी तरह मसलें। मक्खन और नींबू रस डालें। हरे धनिया की पतियों से सजाएं। 5. पावभाजी बनस सेकने के लिए: पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हाई रैक के ऊपर व्यवस्थित करके। 6. स्टार्ट दबाएं। 7. भाजी के साथ परोसें।				For	0.1 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 dhania	For garnishing		
For	0.1 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 dhania	For garnishing																																														
Sn2	French Toast	0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish + High rack	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Bread slices</td><td>3 nos.</td></tr><tr><td>Eggs</td><td>2 nos.</td></tr><tr><td>Milk</td><td>75 ml</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Cinnamon powder</td><td>A pinch</td></tr></table> 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। ब्रेड स्लाइस को इस मिश्रण में डुबाओं। मोटी पत जमने तक पलटते रहो और ब्रेड को कम से कम एक मिनट तक डुबा रहने दो। 2. ब्रेड को चिकनी माइक्रोवेव सेफ प्लैट 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।				For	0.3 kg	Bread slices	3 nos.	Eggs	2 nos.	Milk	75 ml	Sugar	4 tbsp	Cinnamon powder	A pinch																												
For	0.3 kg																																														
Bread slices	3 nos.																																														
Eggs	2 nos.																																														
Milk	75 ml																																														
Sugar	4 tbsp																																														
Cinnamon powder	A pinch																																														

SNACKS

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions																																											
Sn3	Hara Bhara Kababs	0.2 kg	High rack	<table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.2 kg</td></tr><tr><td>Potatoes (boiled & grated)</td><td colspan="3">200 g</td></tr><tr><td>Peas (boiled & mashed)</td><td colspan="3">½ cup</td></tr><tr><td>Palak leaves (boiled)</td><td colspan="3">1 cup</td></tr><tr><td>Coriander leaves</td><td colspan="3">A few sprigs</td></tr><tr><td>Chopped onion</td><td colspan="3">1 no.</td></tr><tr><td>Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td colspan="3">For greasing</td></tr></table>				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										
				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। धनिये की चटनी या टॉमेटो सॉस के साथ परोसें।																																											
Sn4	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish	<table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Besan</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Warm water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr><tr><td>Curd</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Green chilli & ginger paste</td><td>1 tsp</td><td>1½ tsp</td><td>2 tsp</td></tr><tr><td>Salt & sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Fruit salt / Mitha Soda</td><td>1/8 tsp</td><td>¼ tsp</td><td>¼ tsp</td></tr><tr><td>Oil, rai, curry leaves, water</td><td colspan="3">For tempering</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr><tr><td>Yellow colour / Haldi</td><td colspan="3">As required</td></tr></table>				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		
				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 MWS 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 (MWS) 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. 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. 5. 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. तैयार मिश्रण को घपटे किचन स्लेब पर या स्लेब पर पारदर्शक पतली फिल्म के ऊपर तेल लगाकर फैला दें। ठंडा होने दें और लम्बी पट्टियों में काटें। 5. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।			
Sn6	Tokri Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Metal muffin case & High rack	For	0.1 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, Tamarind chutney, lemon juice	As per taste		
				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. 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 रोटियां 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. बाहर निकालकर ठंडा होने दें। भरने के लिए सामग्री को टोकरी के अन्दर रखें और परोसें।			

SNACKS

स्नैक्स

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn7	Spicy Baby Corn	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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।							

CHILD'S FAVOURITE

बच्चों की मनपसन्द

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
CF-1	Omelette	0.2 ~ 0.4 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish																												
			<table><tr><td>For</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td><td>0.4 kg</td></tr><tr><td>Eggs</td><td>2 Nos.</td><td>3 Nos.</td><td>4 Nos.</td></tr><tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped onion, tomato, coriander leaves</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Salt, pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table> 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 फँटकर 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।	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										
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																														
CF2	Veg Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High rack																												
			<table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Bread slices</td><td>100g (2 slices)</td><td>200g (4 slices)</td><td>300g (6 slices)</td></tr><tr><td>Butter</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Sauce / spread</td><td>1½ tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Chopped vegetables (onion, tomato, capsicum)</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr><tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>6 tbsp</td></tr><tr><td>Salt & pepper</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table> 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. ब्रेड स्लाइस पर मक्खन लगाएं, सॉस की परत बनाएं, कटी हुई सब्जियां फैलाएं और कसा हुआ पनीर छिड़कें। फिर दूसरी ब्रेड 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।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Bread slices	100g (2 slices)	200g (4 slices)	300g (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		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Bread slices	100g (2 slices)	200g (4 slices)	300g (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																														
CF3	Pizza	0.3 kg	High rack																												
			<table><tr><td>Pizza Base</td><td>1 No.</td></tr><tr><td>Grated Cheese</td><td>1/2 cup</td></tr><tr><td>Vegetable Mixture (toppings)</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Pizza Sauce</td><td>As per your taste</td></tr></table> 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 पीजा बेस रखें और वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीजा बेस ओवन से बाहर निकालकर उसके ऊपर पीजा सॉस लगाएं। फिर सब्जियों का मिश्रण और कसा हुआ चीज फैलाएं। 3. फिर पीजा को उपरोक्त टॉपिंग्स के साथ हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं।	Pizza Base	1 No.	Grated Cheese	1/2 cup	Vegetable Mixture (toppings)	3 tbsp	Pizza Sauce	As per your taste																				
Pizza Base	1 No.																														
Grated Cheese	1/2 cup																														
Vegetable Mixture (toppings)	3 tbsp																														
Pizza Sauce	As per your taste																														

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 बन के एक अर्द्ध भाग पर टोमेटो सॉस लगाकर चीज़ स्लाइस रखें। फिर टिकी रखकर टॉमेटो, प्याज और चीज़ स्लाइस रखें तथा बन के दूसरे अर्द्ध भाग से ढक दें।	
				6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।	
CF5	Cake	0.1 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	For	0.1 kg
				Maida / refined wheat flour	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. 5-10 मिनट तक रखा रहने दें।	

CHILD'S FAVOURITE

बच्चों की मनपसन्द

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
CF6	Chocolate balls	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl <table><tr><td>For</td><td>0.3Kg</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Marie biscuit powder</td><td>1 cup</td></tr><tr><td>Milk powder</td><td>½ cup</td></tr><tr><td>Bournvita</td><td>½ cup</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td>½ cup</td></tr></table> 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 घुनकर 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।	For	0.3Kg	Milkmaid	1 cup	Marie biscuit powder	1 cup	Milk powder	½ cup	Bournvita	½ cup	Grated coconut	½ cup												
For	0.3Kg																										
Milkmaid	1 cup																										
Marie biscuit powder	1 cup																										
Milk powder	½ cup																										
Bournvita	½ cup																										
Grated coconut	½ cup																										
CF7	Garlic Bread	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack <table><tr><td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Bread slices (French Bread)</td><td>2 pcs</td><td>3 pcs</td><td>4 pcs</td></tr><tr><td>Butter</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Grated cheese</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, pepper powder, Oregano, chilli flakes</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr></table> Method : 1. Mix butter, garlic paste, salt, pepper 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 ऑरेगानो को एक साथ मिला लें। इस मिश्रण को ब्रेड स्लाइसिज के दोनों तरफ लगा दें। ब्रेड स्लाइसिज को हाई रैक के ऊपर रखें। 2. वर्ग एवं वजन घुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर ब्रेड स्लाइसिज को पलटें, कसा हुआ चीज छिड़कें और स्टार्ट दबाएं। नोट: गार्लिक ब्रेड बनाने के लिए फ्रेंच ब्रेड का इस्तेमाल करें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	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, pepper powder, Oregano, chilli flakes	As per your taste		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
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, pepper powder, Oregano, chilli flakes	As per your taste																										

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP1	Kala Chana	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked Kala Chana (overnight)	100g	200g	300g
				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, Coriander leaves	As per your taste		
Method :							
1. Soak Chana overnight, in a MWS 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, coriander leaves 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 मीगे 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 (MWS) glass bowl + High rack + Microwave safe (MWS) flat glass dish	For	0.3 kg		
				Chopped Karela	300g		
				Oil	2 tbsp		
				Chopped Onion	1 cup		
				Water	As required		
				Rai, Cumin, asafoetida & turmeric	For tempering		
				Salt, Sugar, Garam Masala, Coriander powder, cumin powder	As per your taste		
				Grated Coconut & Coriander leaves	For garnishing		
Method :							
1. In a MWS glass bowl take Oil add Rai, cumin, asafoetida, turmeric & chopped onion. Select category and press start.							
2. When beeps, add Chopped Karela, some water, salt, sugar, masala, coriander powder, Cumin 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.							
विधि :							
1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल लें और राई, जीरा, हिंग, हल्दी तथा कटी हुई प्याज डालें। वर्ग एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।							
2. बीप सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, मसाला, धनिया-जीरा पाउडर डालकर ढक दें। स्टार्ट दबाएं।							
3. बीप सुनाई देने पर सब्जी को माइक्रोवेव सेफ ग्लास प्लेट डिश पर विस्थापित कर दें। अच्छी तरह हिलाएं। हाई रैक के ऊपर रख कर स्टार्ट दबाएं।							
नोट: पकाने से पहले, करेलों को खुरचकर नमक के साथ रगड़ें और 2-3 घंटे के लिए अलग रख दें।							

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
HP3 Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Boneless Chicken</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Soya sauce</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr> <tr> <td>Corn flour</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td><td>½ cup</td></tr> <tr> <td>Salt, pepper & sugar</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Garlic paste</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Lemon juice</td><td>2 tsp</td><td>3 tsp</td><td>4 tsp</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td></tr> </table> 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. बोनलेस 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।	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
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																																				
HP4 Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>Pomfret (fish category)</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Salt, Lemon Juice & Pepper Powder</td><td colspan="3">To marinate as per your taste</td></tr> <tr> <td>Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic</td><td colspan="3">As required</td></tr> </table> 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 Pepper powder (as per taste) for one hour. 2. Select category, weight and in MWS 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।	Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Salt, Lemon Juice & Pepper Powder	To marinate as per your taste			Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required																										
Pomfret (fish category)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Salt, Lemon Juice & Pepper Powder	To marinate as per your taste																																						
Oil, Chopped Onion, Chopped Tomatoes, Chopped Garlic	As required																																						
HP5 Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table border="1"> <tr> <td>Grated Ghiya</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr> <tr> <td>Salt</td><td colspan="3">To taste</td></tr> <tr> <td>Curd</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr> <tr> <td>Salt, Sugar, Mustard Powder & Green Chilli</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. In a MWS bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select category and weight & press start to cook. 2. Strain ghiya and take it in MWS 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, मस्टर्डपाउडर, नमक, चीनी, स्वादानुसार हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।	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																		
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																																						

HEALTH PLUS

हैल्थ प्लस

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
HP6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl																																								
			<table> <tr> <td>For</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Soaked and boiled nutrinuggets</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr> <tr> <td>Potato</td><td>50 g</td><td>100 g</td><td>150 g</td></tr> <tr> <td>Oil</td><td>1 tbsp</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr> <tr> <td>Cumin</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Chopped onion</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr> <tr> <td>Tomato puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr> <tr> <td>Salt, garam masala, red chilli powder, turmeric, coriander powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>1½ cup</td><td>2 cup</td><td>2½ cup</td></tr> <tr> <td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">For garnishing</td></tr> </table> Method : 1. In a MWS bowl add oil, cumin, onion. Select category and weight and press start. Mix well. 2. When beeps, add tomato puree, nutrinuggets, potato, salt, red chilli powder, turmeric, coriander leaves and add ½ the amount of water mentioned per weight (For eg. For 200g, 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 200 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।	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	Cumin	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, turmeric, coriander powder	As per taste			Water	1½ cup	2 cup	2½ cup	Chopped coriander leaves	For garnishing		
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																																								
Cumin	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, turmeric, coriander powder	As per taste																																										
Water	1½ cup	2 cup	2½ cup																																								
Chopped coriander leaves	For garnishing																																										

UTILITY CORNER

सुविधा कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe (MWS) 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 (MWS) 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	0.1-0.5Kg	Microwave safe (MWS) 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। स्टार्ट दबाएं।
UC4	Defrost Non Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe (MWS) 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। स्टार्ट दबाएं।
UC5	Dehumidification	0.1-0.3Kg	Microwave safe (MWS) bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. Method : 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select category and weight and press start. विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।

UTILITY CORNER

सुविधा कॉर्नर

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions											
FE1	Flavoured Yoghurt	0.6 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table><tr><td>Curd</td><td>200 ml</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td>100 ml</td></tr><tr><td>Fresh cream</td><td>200 ml</td></tr><tr><td>Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)</td><td>As per choice (½ tsp)</td></tr></table>	Curd	200 ml	Milkmaid	100 ml	Fresh cream	200 ml	Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)	As per choice (½ tsp)		
				Curd	200 ml									
Milkmaid	100 ml													
Fresh cream	200 ml													
Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)	As per choice (½ tsp)													
Method : 1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. 2. Select category & press start. 3. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in freezer for 1 hour. Note: In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सारी सामग्री मिलाकर इतना फेंटें कि मिश्रण समरूप हो जाए। 2. वर्ग चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. पकने के बाद बाहर निकालकर कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें। फिर 1 घंटे के लिए फ्रीजर में रख दें। नोट: यदि आप स्ट्रॉबेरी इन्ड्र इस्तेमाल कर रहे हैं, तो योगर्ट को रंग देने के लिए एक चुटकी खाने वाला पिंक कलर डालें। पाइनएप्पिल योगर्ट के लिए परोसते समय पाइनएप्पिल की स्लाइस डालें।														
FE2	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table><tr><td>Milk</td><td>500 ml</td></tr><tr><td>Curd</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Coriander</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Cumin</td><td>1 tsp</td></tr></table>	Milk	500 ml	Curd	2 tbsp	Coriander	1 tbsp	Cumin	1 tsp		
				Milk	500 ml									
Curd	2 tbsp													
Coriander	1 tbsp													
Cumin	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 cumin. 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 मरिलन के कपड़े से दबाएं।														
FE3	Yeast dough	0.25 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table><tr><td>Maida</td><td>250 ml</td></tr><tr><td>Yeast</td><td>1 tbsp</td></tr><tr><td>Salt</td><td>1/2 tsp</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>1 tsp</td></tr><tr><td>Water</td><td>As required</td></tr></table>	Maida	250 ml	Yeast	1 tbsp	Salt	1/2 tsp	Sugar	1 tsp	Water	As required
				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।														

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 कि पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं तो ज्यादा गर्म होने से आग या ओवन को क्षति पहुँच सकती है।

WARNING/चेतावनी

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 इंटरलॉक स्विच या ओवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें। मरम्मत के 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 ओवन को खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा ओवन में रखें, ताकि दुर्घटनावश ओवन के 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.)

डिह्यूमिडिफिकेशन के उद्देश्य के लिए ओवन का प्रयोग नहीं करना चाहिए। इससे सुरक्षा की गम्भीर क्षति हो सकती है। (उदा. गीले अखबार, खिलौनों, विद्युत उपकरणों, पालतू पशु या बच्चों के साथ ओवन को न चलायें)

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

कागज़ 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 कागज़ी 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 ब्रॉकरी (जिसमें धातु की परत हो) का प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारें निकाल कर ही ओवन में रखें क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती है।

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

- 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.
किचन टॉवल, नैपकिन और अन्य वस्तु ओवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाएँ, इससे माइक्रोवेव ऊर्जा की लीकेज हो सकती है।
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may sparks and/or fires when used in cooking.
रीसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाते समय चिंगारी या आग लगने को 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 लें कि डोर अगली सतह से 8 सेमी. पीछे हो जिससे कि उपकरण पलटे नहीं।
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसे फलों व सब्जियों को छेद कर लें।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडों को छिलकों के साथ न पकाएँ। ऐसे पकाने से छिलके अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडे फट सकते हैं।
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
ओवन 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 व्यंजनों में फिल्म से कवर करके जैसा कि कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है, प्रयोग कर सकते हैं।
- 16 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.
कुशल व्यक्ति के 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।

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

- 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 ओवन में धुआँ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखें, ओवन को बन्द करके पॉवर सप्लाई 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 डिस्पोजल (एक बार प्रयोग में आने वाले) बर्तन में पकाया जाता है या गर्म किया जाता है तो लगातार चेक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा।

WARNING/चेतावनी

- 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 ओवन तभी प्रयोग करने दें जब उन्हें ओवन का सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हों।

WARNING/चेतावनी

- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

तरत पदार्थ या अन्य भोजन बंद कंटेनर में ना पकाएं, इससे वो फट सकते हैं।

WARNING/चेतावनी

- 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 ओवन 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. 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 लें कि अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं। ग्रील मोड अथवा आटो मोड के प्रयोग के दौरान बिना दस्तानों के ओवन डोर, आऊटर केबिनेट, रीयर केबिनेट, अवन केविटी, असेसरिज और डिशेस को ना छुएं। बाहर निकालने से पहले यह सुनिश्चित कर लें कि वह गर्म न हों।

- 23 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.

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।

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

- 24 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। इससे जलने का खतरा हो सकता है।
- 25 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 लम्बी अवधि की कार्यक्षमता पर असर डाल सकती है।
- 26 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
उपकरण को किसी भी बाहरी टाइमर व अलग रिमोट कन्ट्रोल सिस्टम से आपरेट करने के लिए नहीं बनाया गया है।
- 27 Oven Lamp power rating is 35W.
ओवन लेम्प की पावर रेटिंग 35W है।
- 28 The Microwave oven shall be used freestanding.
माइक्रोवेव ओवन का फ्रीस्टैंडिंग इस्तेमाल होना चाहिए।
- 29 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
यह उपकरण 8 वर्ष या अधिक उम्र के बच्चों द्वारा इस्तेमाल किया जा सकता है, और कम शारीरिक, समझ व दिमागी क्षमता वाले व्यक्ति को उपकरण से सम्बन्धित निर्देशों को ठीक प्रकार से सुपरवाइज़ करके बिना किसी रुकावट के चलाया जा सकता है।

PLUG WIRING INFORMATIONS / TWO RECIPES FOR STARTER

प्लग वायरिंग इन्फोरमेशन / नवसिखिए 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 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

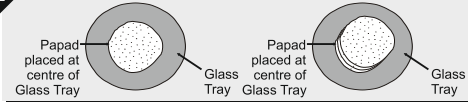
The wire which is colored GREEN & YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{\perp}{\perp}$.

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

Two recipes for starter / नवसिखिए 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 once without papad.
2. Sprinkle little water or oil over the papad.
3. After beep, place the papad at the centre and press Start.

*Note : The cooking time may vary -

- a. As per the composition of the papad material.
- b. As per the Quantity of papad used.

1. भुने हुए पापड़

विधि

पापड़ :

1. ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है।
2. माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने का समय निर्धारित करें।
3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सेकेंड 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 एक बार 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 पापड़की 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. **पॉप कॉर्न :** पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर ठीक से रखें। 3-4 मिनट सेट करने के लिए क्विक स्टार्ट का प्रयोग करें। भुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएं।

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



MODEL: MH2043DW



MFL06477269

 **24 x 7 CALL CENTER**

 CALL	1800-180-9999 (Toll Free)	 SMS	5757554 (Send SMS)
 www.lg.com  serviceindia@lge.com			

LG Electronics India Pvt. Ltd.

Regd. Office : A-27, Mohan Cooperative Industrial
Estate, Mathura Road, New Delhi-110044