

OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

MH2046HB

CONTENT

विषय सूची

Content/विषय सूची	2
Important Safety Instructions/समहत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश	3-9
Safety Precautions/सुरक्षा सावधानियाँ	10
Unpacking & Installing/खोलना और स्थापित करना	11-13
Method To Use Accessories As Per Mode/मोड के अनुसार एक्सेसरीज़ प्रयोग करने की विधि	13
Child Lock/चाइल्ड लॉक	14
Micro Power Cooking/माइक्रो पावर में पकाना	15
Micro Power Level/माइक्रो पावर स्तर	16
Quick Start/क्विक स्टार्ट	17
Grill Cooking/ग्रिल कुकिंग	18
Setting The Clock/घड़ी को निर्धारित करना	19
Combination Cooking/कॉम्बिनेशन कुकिंग	20
Various Cook Functions/विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ	21
Indian Cuisine/इन्डियन क्यूज़ीन	22-25
Health Plus/हेल्थ प्लस	26-28
Sweet Corner/स्वीट कॉर्नर	29-31
Chatpat Corner/चटपट कॉर्नर	32-33
Child's Favourite/चाइल्ड्स फेवरिट	34-36
Snacks/स्नैक्स	37-40
Utility Corner/यूटीलिटी कॉर्नर	41-42
Breakfast/ब्रेकफास्ट	43-44
List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट	45-48
To Clean Your Oven/आपके ओवन की सफाई	49
Question & Answers/प्रश्न और उत्तर	50
Plug Wiring Informations / Two Recipes For Starter	
प्लग वायरिंग इन्फोरमेशन/नवसिखिए के लिए दो व्यंजन	51

How the Microwave Function Works / माइक्रोवेव प्रणाली किस तरह कार्य करती है

Microwaves are a form of energy similar to radio, television waves, and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. This oven, however, has a magnetron that is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

रेडियो, टेलीविज़न 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। इस ओवन में 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 tray is located inside 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 कागज़ 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 / अति-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.

माइक्रोवेव ओवन आपके सभी घरेलू उपकरणों में से सबसे अधिक सुरक्षित होता है। जब द्वार खुला होता है तब ओवन अपने आप ही माइक्रोवेव्स भेजना बंद कर देता है। जब ये माइक्रोवेव खाने के सामान में प्रवाहित होती हैं तो वे पूरी तरह से ऊष्णता 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।

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS/ READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश/

ध्यान से पढ़ें और भविष्य के संदर्भ के लिए रखें

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

कृपया आगे के सन्दर्भों पर नजर डालें। ओवन का इस्तेमाल करते समय आग लगने या विद्युत का झटका लगने, व्यक्तिगत तौर पर दुर्घटना और क्षति से बचने के लिए उपयोग में लाने के पूर्व सभी निर्देश पढ़ें और उनका पालन करें। यह दिशा-निर्देश सभी संभावित दशाओं का वर्णन नहीं करती जो ओवन पर कार्य करते समय हो सकती हैं। किसी भी ऐसी समस्या के दौरान जब आप स्थिति को समझने में असमर्थ हों, आप सदैव अपने सर्विस एजेंट या निर्माता से संपर्क करें।

WARNING / चेतावनी

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

यह सुरक्षा-सचेतक चिन्ह है। यह चिन्ह आपको संभावित सभी खतरों के प्रति सचेत करता है जो कि आपकी या दूसरों की जान ले सकते हैं या आपको घायल कर सकते हैं। सभी सुरक्षा संदेश सुरक्षा सचेतक चिन्हों या "वार्निंग" या "कॉशन" के बाद लिखे हुए हैं। इन शब्दों का अर्थ है:

WARNING / चेतावनी

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious body harm or death.

यह चिन्ह आपको खतरों या असुरक्षित तरीके से कार्य करते समय होने वाली शारीरिक दुर्घटनाओं या मृत्यु आदि की आशंकाओं से सचेत करता है।

CAUTION / सावधानी

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause body injury or property damage.

यह चिन्ह आपको खतरों या असुरक्षित तरीके से कार्य करते समय होने वाली शारीरिक दुर्घटनाओं या संपत्ति संबंधी अन्य किसी क्षति की आशंकाओं से सचेत करता है।

WARNING / चेतावनी

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to microwave energy. Do not operate the oven if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

ओवन के द्वार, द्वार की सील, कंट्रोल पैनल, सेफ्टी इंटरलॉक स्विच या उसका कोई अन्य हिस्सा जो कि माइक्रोवेव ऊर्जा को बाहर निकलने से रोककर सुरक्षित करता हो, से छेड़छाड़ न करें न ही किसी प्रकार का जोड़तोड़ या सुधार करें। द्वार या उससे जुड़े किसी हिस्से में कोई खराबी आने की दशा में ओवन का उपयोग न करें। इसकी मरम्मत का काम सिर्फ सर्विस टेक्नीशियन के माध्यम से ही करवाएं।

- Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high electrical-current equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock. अन्य उपकरणों की तुलना में माइक्रोवेव ओवन एक उच्च क्षमता का उच्च विद्युत तरंग वाला उपकरण है। इसका गलत तरीके से इस्तेमाल या मरम्मत करने से अत्यधिक मात्रा की माइक्रोवेव ऊर्जा का हानिकारक प्रभाव या विद्युत के झटके का खतरा हो सकता है।

- 2 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)

डि-ह्यूमिडिफिकेशन के लिए इसका इस्तेमाल न करें। (जैसे गीले अखबार, खिलौनों, कपड़े, विद्युत उपकरणों, पालतू पशु या बच्चों के साथ ओवन को न चलायें)

- It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
यह आग, जलना या विद्युत के झटके से होने वाली अकस्मात् मृत्यु जैसी गंभीर सुरक्षा-क्षति का कारण भी बन सकता है।

WARNING / चेतावनी

- The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow elderly and children (8 years and above) 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.

इस उपकरण को छोटे बच्चों या वृद्ध लोगों के प्रयोग करने के उद्देश्य से नहीं बनाया गया है। वृद्धों और बड़े बच्चों (8 वर्ष या अधिक उम्र) को ही इसे चलाने दें वह भी सिर्फ पर्याप्त जानकारी और दिशा-निर्देश देने के बाद ही ताकि वे इसे गलत तरीके से इस्तेमाल करने के खतरों के प्रति सतर्क होकर इसे सुरक्षापूर्वक उपयोग में ला सकें।

- Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

अनुचित उपयोग से क्षति हो सकती है, जैसेकि आग लगना, बिजली का झटका लगना या जलना।

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

इसके इस्तेमाल के दौरान स्पर्श में आने लायक इसके सभी हिस्से गर्म हो सकते हैं। छोटे बच्चों को दूर रखना आवश्यक है।

- They may get a burn.

इससे जलने का खतरा है।

WARNING / चेतावनी

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

बंद बर्तनों में तरल या अन्य भोजन इसके अन्दर गर्म न किए जाएं क्योंकि उनमें विस्फोट हो सकता है। खाना बनाते समय या डी-फ्रॉस्ट करते समय बर्तन का मुंह बंद करने वाली प्लास्टिक की झिल्ली आदि अवश्य निकाल लें। कुछ मामलों में गरम करने या बनाने के लिए खाने को प्लास्टिक की झिल्ली से बंद करके इसमें रखा जाना चाहिए।

- They could burst.

उसमें विस्फोट हो सकता है।

WARNING / चेतावनी

- 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 यदि क्षतिग्रस्त है तो इसको न चलाएं। यह विशेष रूप से महत्वपूर्ण है कि ओवन के द्वार ठीक से बंद हों और इसमें से कोई (1) द्वार (मुड़े), (2) कब्जे और चिटकनी (टूटी या ढीली), (3) द्वार सील और सीलिंग तल क्षतिग्रस्त न हो।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

इसकी वजह से आप अत्यधिक माइक्रोवेव उर्जा के सम्पर्क में आ सकते हैं।

- Be certain to use proper accessories on each operation mode, refer to page 13.

ओवन के किसी भी तरह के उपयोग के दौरान पृष्ठ 13 के निर्देश के अनुसार उचित उपकरणों का इस्तेमाल करें।

- Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

इसके गलत तरीके से इस्तेमाल से ओवन और आपके उपकरणों का नुकसान या विद्युत स्पर्क या आग लगने का खतरा हो सकता है।

- The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.

बच्चों को इसकी एक्सेसरीज से खेलने या इसके दरवाजे पर लटकने से मना किया जाना चाहिए।

- They may get hurt.

उन्हें चोट लगने का खतरा है।

- 9 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.**

किसी भी व्यक्ति को जो कि ओवन का तकनीक विशेषज्ञ न हो, ओवन में किसी भी प्रकार की मरम्मत या किसी भी तरह का जोड़तोड़ करने से मनाही होनी चाहिए ताकि माइक्रोवेव ऊर्जा से बचाने के लिए लगे हुए कवर अपनी जगह से न हिलें।

CAUTION / सावधानी

- 1 You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.**

इसके दरवाजों पर लगे सेफ्टी इंटरलॉक्स के कारण आप इसके द्वार खोल कर इसको नहीं चला सकते। ये बहुत जरूरी है कि सेफ्टी इंटरलॉक्स के साथ किसी तरह की छेड़छाड़ न की जाए।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)

इसमें पैदा होने वाली अत्यधिक माइक्रोवेव ऊर्जा के कारण ये खतरे की वजह भी बन सकते हैं। (जब ओवन के द्वार खुले होते हैं तो सेफ्टी इंटरलॉक्स अपने आप निष्क्रिय हो कर खाना बनाने या गरम करने का कार्य बंद कर देते हैं।)

- 2 Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) 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 (जैसे किचन टॉवल या नैपकिन इत्यादि) न रखें न ही किसी तरह के खाने या सफाई करने वाले सामान के अवशेष यहां रहने दें।

- It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

ऐसा करना अत्यधिक ऊर्जा के प्रवाह से खतरा पैदा कर सकता है।

- 3 Please ensure cooking times are correctly set, small amounts of food require shorter cooking or heating time.**

कुकिंग टाइम को निश्चित समय के लिए सही सेट करें। कम मात्रा वाले भोजन को पकाने के लिए कम समय लगता है।

- Over cooking may result in the food catching fire and subsequent damage to your oven.

आवश्यकता से अधिक समय तक कुकिंग से आग लग सकती है और आपके ओवन को क्षति पहुंच सकती है।

- 4 When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**

* Avoid using straight sided containers with narrow necks.

* Do not overheat.

* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

सूप, सॉसेज और पेय पदार्थों को जब माइक्रोवेव ओवन में गर्म करने के लिए रखें,

* छोटी गर्दन वाले सीधे खड़े पात्र इसमें रखने से बचें।

* आवश्यकता से अधिक समय तक हीटिंग न करें।

* तरल पदार्थ के भगोने को इसमें रखने से पहले हिलाएं और हीटिंग के दौरान आधे समय के बाद फिर से बाहर निकाल कर हिला लें, फिर अन्दर रखें।

* हीटिंग के बाद कुछ समय आप उसे अन्दर ही रहने दें फिर इस भोजन को ग्रहण करने से पहले इसे सावधानीपूर्वक हिला लें, या चमचे से चला लें ताकि आप इसकी उष्णता का अनुमान कर इसे खा/पी सकें और आपका मुंह जलने से बच सके (विशेष तौर पर बच्चे को खाना खिलाने वाला पात्र या दूध पिलाने वाली बोतल)।

- Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.

भगोने को इससे निकालते समय पकड़ने में सावधानी रखें। माइक्रोवेव में पेय पदार्थों को गर्म होने पर कई बार वे देर से और बिना बुलबुले दिए अचानक उबल जाते हैं। इससे जलने का खतरा पैदा हो सकता है।

5 An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.

इसकी ऊपरी सतह पर, बगल में या नीचे एक एग्जॉस्ट द्वार होता है। इस द्वार को सदा खुला रखें।

- It could result in damage to your oven and poor cooking results.

इससे आपके ओवन को क्षति पहुंच सकती है और खाना भी ठीक से नहीं पकेगा।

6 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.

ओवन खाली होने की दशा में चालू न करें। ये बेहतर होगा कि जब ओवन का इस्तेमाल न हो रहा हो तो एक ग्लास पानी भरकर इसमें रखें। इससे जब भी कभी गलती से ओवन चालू हो जाए तो ये पानी इसकी सारी गर्मी को अपने अन्दर अवशोषित कर लेगा और दुर्घटना का खतरा नहीं रहेगा।

- Improper use could result in damage to your oven.

गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से ओवन को नुकसान पहुंच सकता है।

7 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

पेपर टॉवल से लिपटा कर खाना न बनाएं न गरम करें जब तक कि आपकी भोजन निर्माण की पुस्तक में कुछ इस तरह का विशेष निर्देश न दिया गया हो। और इस दशा में भी पेपर टॉवल की जगह घरेलू अखबार इस्तेमाल न करें।

- Improper use can cause an explosion or a fire.

गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से आग लग सकती है।

8 Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.

सिरेमिक और लकड़ी के बने भगोने जिनमें अंदरूनी सतह धातु की बनी हो, इसमें न रखें। ये पहले देख लें कि आपके बर्तन इसमें इस्तेमाल हो सकते हैं या नहीं।

- They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

वे गरम हो सकते हैं और जल भी सकते हैं। खासतौर पर धातु के पदार्थों में चिंगारियां आ सकती हैं जिससे गंभीर क्षति हो सकती है।

9 Do not use recycled paper products.

रीसायकल पेपर के बने हुए उत्पाद प्रयोग में न लाएं।

- They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

उनमें अशुद्ध तत्व हो सकते हैं जो कि खाना बनाते समय चिंगारियों या आग लगने की वजह बन सकते हैं।

10 Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

खाना बनाने के तुरंत बाद ओवन की ट्रे को धोने के लिए पानी में न डालें क्योंकि इससे प्लेट के टूटने या क्षतिग्रस्त होने का खतरा हो सकता है।

- Improper use could result in damage to your oven.

गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से ओवन को नुकसान पहुंच सकता है।

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.

सुनिश्चित करें कि आप ओवन को हमेशा इस तरह रखेंगे कि इसका सामने का द्वार सतह के किनारों से आठ सेंटीमीटर या अधिक पीछे रहे।

- Improper use could result in body injury and oven damage.
गलत तरीके से इस्तेमाल करने से शारीरिक दुर्घटना और ओवन की टूट-फूट का भी खतरा हो सकता है।
- 12 **Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetables.**
पकाने से पहले आलू या सेब या इस तरह के अन्य छाल दार फल या सब्जियों में छेद कर लें।
 - They could burst.
वे अन्दर विस्फोट कर सकते हैं।
- 13 **Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**
अंडे को छिलके के साथ इसके भीतर न पकाएं। छिलके सहित अंडा और उबला हुआ पूरा अंडा माइक्रोवेव में गर्म नहीं किया जाना चाहिए उसमें विस्फोट हो सकता है, तब भी जबकि माइक्रोवेव की हीटिंग समाप्त हो गई हो।
 - Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे के अन्दर दबाव बनेगा और फिर बढ़ते-बढ़ते वो फट जाएगा।
- 14 **Do not attempt deep fat frying in your oven.**
ओवन के अन्दर अधिक तेल में खाद्य पदार्थ तलने की कोशिश कभी न करें।
 - This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
ऐसा करने से अन्दर गर्म हुआ तरल पदार्थ उबल कर बाहर फैल सकता है।
- 15 **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.**
अगर धुआं महसूस हो तो स्विच ऑफ करें या पॉवर सप्लाय बंद कर दें और ओवन के दरवाजे कुछ देर बंद ही रहने दें ताकि लपटें अन्दर ही शांत हो सकें।
 - It can cause serious damage such as a fire or electric shock.
यह आग लगने या विद्युत के झटके जैसे गंभीर नुकसान पहुंचा सकता है।
- 16 **When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**
जब डिस्पोजेबल बर्तनों में, जो कि प्लास्टिक, कागज या दूसरे ज्वलनशील पदार्थों से बने हों, खाना गरम किया जाए या पकाया जाए, तब ओवन पर नज़र रखिये और इसकी फ्रीक्वेंसी की जांच करते रहें।
 - Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.
आपका खाना भी गिर कर फैल सकता है इसके भगोने के टूट जाने से और इससे भी आग लग सकती है।
- 17 **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity during micro mode, grill mode, convection mode, combination mode & auto cook operations (features are model specific). Before clearing utensils make sure they are not hot.**
For accessories & dishes touch them using hand gloves. Adult should supervise their children during every mode of operation as temperature may be high.
उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वैक्शन मोड, कॉम्बीनेशन मोड और ऑटो कुक के संचालन (फीचर मॉडल विशेष के अनुसार) के दौरान ओवन के द्वार, बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन के केविटी को न छुएं। बर्तनों को ओवन से निकालने से पहले सुनिश्चित कर लें कि वे गर्म न हों। सहायक उपकरणों और डिश को हाथ के दस्ताने पहन कर ही छुएं। प्रत्येक मोड के संचालन के दौरान वयस्कों को अपने बच्चों की निगरानी रखनी चाहिए क्योंकि तापमान बहुत अधिक हो सकता है।
 - As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves.
क्योंकि वे गर्म होने के बाद जलने का खतरा पैदा कर सकते हैं और इसके लिए किचन के मोटे दस्ताने पहनना चाहिए।
- 18 **The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**
ओवन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और उनके अन्दर किसी भी तरह के भोजन के अंश न छूटें, इसका ध्यान रखना चाहिए।
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface.
This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
ओवन की सफाई का ध्यान न रखने से इसकी सतह खराब हो सकती है। यह ओवन की लाइफ को कम कर सकता है एवं कुछ हानि भी हो सकती हैं।
- 19 **If there are heating elements, the appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.**
अगर ओवन में हीटिंग पदार्थ हों तो गरम करते समय उपकरण भी गर्म हो जाता है। ओवन के अन्दर रखे इस तरह के हीटिंग पदार्थों को छूने से बचना चाहिए।

- There is danger of a burn.

इसमें जलने का खतरा हो सकता है।

- 20 Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.**

पॉपकॉर्न के प्रोडक्ट्स के दिए गए सटीक निर्देशों का पालन करना चाहिए। जब इसके अन्दर पॉपकॉर्न बनाए जा रहे हों तो इसकी अनदेखी न करें। अगर तय समय के भीतर भी कॉर्नस न फूल सकें तो हीटिंग बंद कर इन्हें बाहर निकाल लेना चाहिए। ओवन में कॉर्नस को फुलाने के लिए कभी भी भूरा कागज का बैग इस्तेमाल में ना लाएं। ओवन में बचे हुए कॉर्नस के टुकड़ों को दुबारा उसमें गर्म न करें।

- Overcooking could result in the corn catching a fire.

अधिक पकाने से कॉर्नस में आग लग सकती है।

- 21 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.**

ओवन के दरवाजे को साफ करने के लिए खुरदरे सफाई एजेंट या धातु की वस्तु का इस्तेमाल न करें

- They can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

इससे सतह पर खरोंच लग सकती है, व काँच भी टूट सकता है।

- 22 This oven should not be used for commercial catering purposes.**

यह ओवन व्यावसायिक कैटरिंग के प्रयोग में नहीं लाया जाना चाहिए।

- Improper use could result in damage to your oven.

इसके गलत इस्तेमाल से इसमें खराबी आ सकती है।

- 23 The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**

वायरिंग के नियमों का पालन करते हुए फिक्स्ड वायरिंग में प्लग या स्विच से जोड़ कर इसका कनेक्शन लगाना चाहिए।

- Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire

गलत प्लग या स्विच लगाने से विद्युत का झटका या आग लग सकती है।

- 24 The microwave oven shall be used freestanding.**

माइक्रोवेव ओवन को अलग रख कर इस्तेमाल में लाया जाना चाहिए।

- 25 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 सुपरवाइज करके बिना किसी रुकावट के चलाया जा सकता है।

- 26 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.**

बच्चे के लिए सुनिश्चित करें कि ये उपकरण के साथ नहीं खेलें तथा सफाई व मेन्टीनेन्स 8 वर्ष या उससे अधिक उम्र के बच्चों को सुपरवाइज करके ही ऑपरेट करवाना चाहिए।

- 27 Oven Lamp power rating is 35 W/25 W.**

ओवन लैम्प की पावर रेटिंग 35 W/25 W है।

- 28 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, LG Service technician or similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

अगर पावर कॉर्ड खराब है तो वो एक निर्माता द्वारा या LG सर्विस तकनीशियन या इसी तरह के किसी कुशल व्यक्ति द्वारा ही बदली जानी चाहिए।

- 29 The appliance is not intended to be operate by means of an external timer or separate remote-control system.**

उपकरण को किसी भी बाहरी टाइमर व अलग रिमोट कंट्रोल सिस्टम से आपरेट करने के लिए नहीं बनाया गया है।

SAFETY PRECAUTIONS /सुरक्षा सावधानियां

- ✦ Use exclusive 230 V socket with earth.
अर्थिंग के साथ 230 वोल्ट सॉकेट का इस्तेमाल करें।
- ✦ Do not bend power cord forcefully or break.
पावर कार्ड को ताकत के साथ न झुकाएं या तोड़ें।
- ✦ Do not pull out power cord.
पावर कार्ड को खींचे नहीं।
- ✦ Do not use several power plug in one socket at the same time.
एक ही सॉकेट में एक ही समय कई पावर कार्ड्स का इस्तेमाल न करें।
- ✦ Do not plug in or pull out power cord with wet hand.
गीले हाथों से पावर कार्ड को न तो लगाएं न ही हटाएं।
- ✦ Do not spray water inside and outside of microwave oven.
माइक्रोवेव ओवन के भीतर और बाहर पानी के छींटें न मारें।
- ✦ Plug out power cord during cleaning or maintenance of oven.
मरम्मत और सफाई के समय पावर कार्ड निकालना न भूलें।
- ✦ Do not heat up the food more than necessary.
खाने को जरूरत से ज्यादा गरम न करें।
- ✦ Do not use microwave oven other than cooking or sterilization such as cloth drying etc.
खाना बनाने या गरम करने के सिवा ओवन का कोई और इस्तेमाल न करें जैसे कपड़े सुखाना, आदि।
- ✦ Do not insert pin or steel wire etc. into inside/out side of case.
इसके भीतर/बाहर कहीं भी कोई पिन या लोहे का तार आदि न घुसाएं।
- ✦ Please be careful during taking the food since high temp. water or soup may overflow to cause burn.
खाने को बाहर निकालते समय कृपया सावधानी बरतें क्योंकि गरम पानी अथवा सूप आदि तरल पदार्थ उबल कर या छलक कर आपको जला सकते हैं।
- ✦ Do not plug in power cord when socket hole is loose or plug is damaged.
जब प्लग खराब हो या पावर सॉकेट ढीला हो तो इसे ठीक करने से पहले इसमें पावर कार्ड न लगाएं।
- ✦ Do not use oven while some foreign material is attached on the door.
जब भी ओवन के दरवाजे पर कोई चीज़ अड़ी या रखी हो, ओवन को चालू न करें।
- ✦ Do not place the water container on the oven.
ओवन पर पानी का बर्तन कभी न रखें।
- ✦ Do not place heavy things on the oven & do not cover the set with cloth while using.
इस्तेमाल करते समय ओवन के ऊपर कभी भी भारी वस्तुएं न रखें न ही इसे कपड़े से ढकें।
- ✦ Do not install the oven in the damp space or water spluttering area.
गीले या पानी के बहाव वाले क्षेत्र में ओवन को कभी न रखें।
- ✦ Do not let children hang onto oven door.
बच्चों को ओवन के दरवाजों पर लटकने से रोकें।
- ✦ Do not heat the unpeeled fruit or bottle with lid.
ढक्कन वाली बोतल और बिना छिला फल कभी इसके अन्दर रख कर गर्म न करें।
- ✦ Do not hold food or accessories as soon as cooking is over.
गर्म हो जाने या खाना बन जाने के तुरंत बाद ओवन से खाना या बर्तन बाहर न निकालें।
- ✦ Plug out power cord if oven is not used for long duration.
अगर ओवन को अधिक देर तक इस्तेमाल में न लाना हो तो खाली समय में इसकी पावर कोर्ड को सॉकेट से निकाल कर रखें।
- ✦ Install microwave oven in the well ventilated, flat place.
माइक्रोवेव ओवन को अच्छी हवादार और समतल जगह पर रखें।

There is danger of blast if covered bottle, sealed food, egg, and chestnut etc. are cooked inside oven.
ओवन के भीतर ढक्कन लगी बोतल, अंडा, सील्ड खाद्य पदार्थ या चैस्टनट रख कर उसे चलाने से विस्फोट हो सकता है।

UNPACKING & INSTALLING

खोलना और स्थापित करना

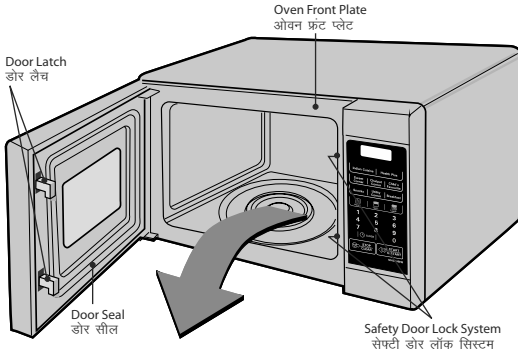
By following the basic steps on these three pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that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

निम्नलिखित तीन 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 कहां रखें। इसकी पैकिंग खोलते समय इस बात का ध्यान रखें कि आपने इसके पैकिंग व एक्सेसरीज़ पूरी तरह से निकाल दी हैं। यह भी सुनिश्चित कर लें कि आपका ओवन डिलिवरी के समय क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

1

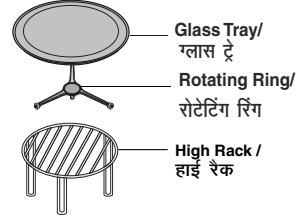
Unpack your oven and place it on a flat level surface.

अपने ओवन को खोलकर एक समतल स्थान पर रख लें।



Disclaimer : This is only graphical representation of actual product/
यह मात्र उत्पाद की रेखांकित आकृति है।

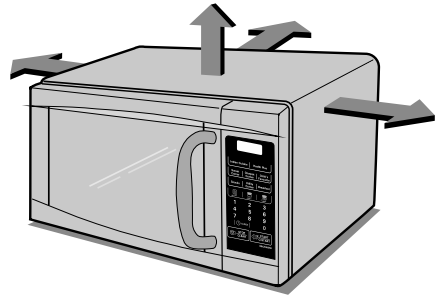
Cooking accessories कूकिंग एक्सेसरीज़



2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8 cm 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 सेंमी. की ऊँचाई पर समतल स्थान पर रखें लेकिन यह ध्यान रहे कि कम से कम 20 सेंमी. का स्थान ऊपर से 10 सेंमी. का स्थान पीछे से छूटना आवश्यक है। ओवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेंमी. 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 ओवन 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**.

Keep **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on it.

अपने ओवन के डोर को खोलने के हथ्थे के प्रयोग करें। रोटेटिंग रिंग को ओवन के अन्दर रखें और ग्लास ट्रे को इसके ऊपर रख दें।

5

Fill a microwave safe container with 300 mL of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door.

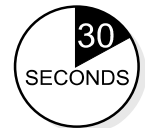
माइक्रोवेव सेफ कन्टेनर में 300 मिली. पानी भर लें। उसे ग्लास ट्रे के ऊपर रखकर ओवन का दरवाजा बन्द कर दें।



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 बीप 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 BEEP. 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 बीप 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।

If oven gets overheated the display will be turned off for safety purpose, give it sometime to cool and then operate.

ओवन अधिक गरम होने पर डिस्प्ले सुरक्षा की वजह से बंद हो जाएगा, इसे कुछ देर ठंडा करके फिर काम करें।

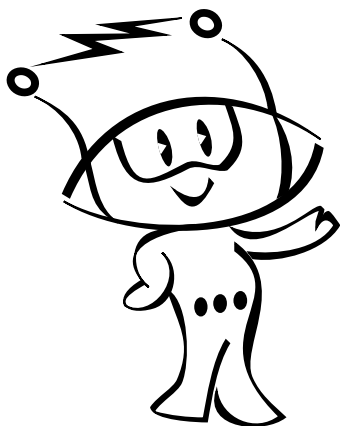
Method To Use Accessories As per Mode

मोड के अनुसार एक्सेसरीज़ प्रयोग करने की विधि

	Microwave	Grill	Grill combi
 HIGH RACK / हाई रैक	×	✓	✓

CHILD LOCK

चाइल्ड 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 चाइल्ड 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**.

STOP/CLEAR 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 **STOP/CLEAR** दबाकर रखें।

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

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

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



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

(If you press any button).

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

(यदि आप कोई भी बटन दबाते हैं)

L

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

You will hear BEEP when it's released.

चाइल्ड लॉक हटाने के लिए **STOP/CLEAR** दबाकर रुक जाइये, जबतक "L" गायब न हो जाये।

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

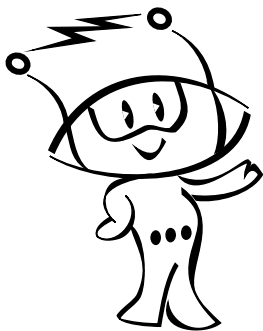


MICRO POWER COOKING

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 cooking steps 2 to 3 before touching the START pad for additional Time and Power you want to add.

2 स्टेज कुकिंग के लिए **START** दबाने से पहले निम्नलिखित स्टेप 2 से 3 को दोहराए। जिसके उपरान्त आप अतिरिक्त पावर और समय चुन पाएँ।

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

यह सुनिश्चित करें कि आपने अपना ओवन सही प्रकार से स्थापित कर लिया है जैसा इस किताब में दर्शाया गया है।

Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबाएं।



Press **MICRO** Twice to select 80% power.
80% पावर को चुनने के लिए MICRO को दो बार दबाएं।

"P-80" appears on the display
"P-80" डिस्प्ले पर दिखेगा।



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



Press **START/Q-START**.
START/Q-START दबाएं।

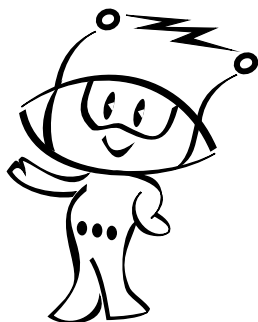


MICRO POWER LEVEL

माइक्रो पावर 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.

आपके ओवन में आवश्यकतानुसार खाना पकाने के लिए 5 पावर स्तर हैं। नीचे दी गयी सूची के उदाहरणों में आहार व उनको पकाने के लिए जितना उपयुक्त पावर स्तर चाहिए, बताया गया है।

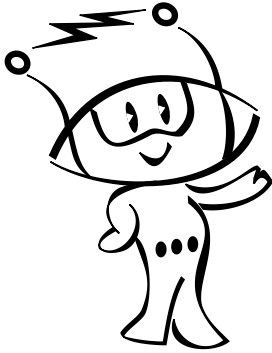


POWER LEVEL पावर लेवल	OUTPUT आउटपुट	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (700W)	* Boil Water / पानी उबालना * Brown minced meat / ब्राउन बीफ का कीमा * Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गे, मछली और सब्जियों के टुकड़ों को पकाना * Cook tender cuts of meat / कटा हुआ कोमल मांस पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम 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(**) डिफ्रास्ट/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**.

STOP/CLEAR दबायें



Press **START** four times to select 2 minutes on **HIGH** power. Your oven will start before you have finished the fourth press.

हाई पावर के लिए **START** 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 समय बढ़ा सकते हैं।

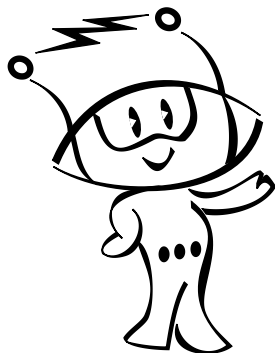


GRILL COOKING

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 ब्राउन और क्रिस्पी पदार्थ मिल सकते हैं।

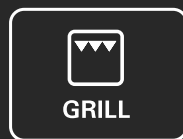
Press **STOP/CLEAR**.

STOP/CLEAR दबायें।



Press **GRILL**.

GRILL दबायें।



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

Enter 12 minutes 30 seconds by touching

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

[1], [2], [3] और [0] को छूकर 12 मिनट 30 सेकंड टाईम भरे।



Press **START/Q-START**.

START/Q-START दबाएं।

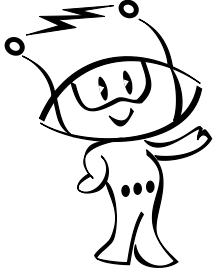


SETTING THE CLOCK

घड़ी को निर्धारित करना

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock. In the following example I will show you how to set the time for 10:35 when using the 12 hour clock. Make sure that you have removed all packaging from your oven.

आप 12 या 24 घण्टे की घड़ी निर्धारित कर सकते हैं। इस दिये गये उदाहरण में मैं आपको बताऊँगा कि 12 घण्टे की घड़ी में 10:35 के समय को कैसे निर्धारित करते हैं। यह सुनिश्चित करें कि आपने ओवन की सभी पैकिंग हटा दी है।



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

जब आपका ओवन पहली बार प्लग किया जाता है या पॉवर कट के बाद चालू होता है '0' डिस्प्ले में दिखाई देता है। तो आपको ओवन की घड़ी फिर से सेट करनी पड़ेगी।

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

जब घड़ी (या डिस्प्ले) अलग चिन्ह दिखाता है तो ओवन को अनप्लग करें और फिर से प्लग करके घड़ी को सेट करें।

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

नोट : घड़ी को 50 Hz आपूर्ति फ्रिक्वेंसी पर संचालन के लिए बनाया गया है और फ्रिक्वेंसी के बदलाव के परिणामस्वरूप समय में त्रुटि होने की संभावना है।

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

यह सुनिश्चित करें कि आपने अपना ओवन सही प्रकार से स्थापित कर लिया है जैसा इस किताब में दर्शाया गया है।

Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबायें



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

(If you want to use 12 hour clock, Press **CLOCK** once more. If you want to change different option after setting clock, you have unplug and plug it back in.)

अगर आप 12 घण्टे की घड़ी उपयोग करना चाहते हैं तो, घड़ी को एक बार और दबायें। अगर आप एक बार घड़ी को निर्धारित करने के बाद विकल्प बदलना चाहते हैं तो पॉवर डिस्कनेक्ट करके फिर से कनेक्ट कर दें।



Press **START/Q-START**.
START/Q-START दबायें।



Enter 10 Hour and 35 minutes by touching [1], [0], [3] and [5]

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



Press **START/Q-START**. The clock starts counting.
START/Q-START दबायें। घड़ी गिनना शुरू करेगी।

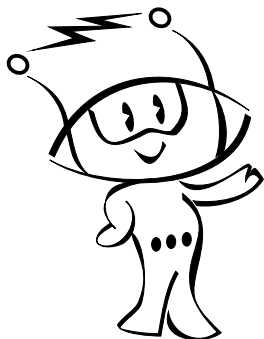


COMBINATION COOKING

कॉम्बीनेशन कुकिंग

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

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



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

आपके 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 भून्ता है जबकि माइक्रोवेव अन्दर से गर्म करता है। अधिकतर ओवन को पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं होती।

Press **STOP/CLEAR**.
STOP/CLEAR दबाएं।



Press **COMBI**. three times.

COMBI तीन बार दबाएं।

"Co-3" appears on the display.

डिस्प्ले पर "Co-3" दिखाई देता है।

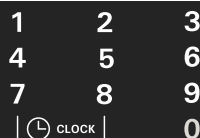


COMBI.

Enter 15 minutes and 30 Seconds by touching

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

[1], [5], [3] और [0] को छूकर 15 मिनट 30 सैकन्ड टाईम भरे।



Press **START/Q-START**.

START/Q-START दबाएं।



Be careful when removing your food because the container will be hot !

खाना निकालते समय सावधानी बरतें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा !

Combi. Cooking Mode / कॉम्बी कुकिंग मोड

CATEGORY
Co-1
Co-2
Co-3

Various Cook Functions विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (Indian Cuisine, Health Plus, Sweet Corner, Chatpat Corner, Child's Favourite, Snacks, Utility Corner & Breakfast) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (Indian Cuisine, Health Plus, Sweet Corner, Chatpat Corner, Child's Favourite, Snacks, Utility Corner & Breakfast) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

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

कुक मोड	इंडियन क्यूज़िन (IC), हेल्थ प्लस (HP), स्वीट कॉर्नर (SC), चटपट कॉर्नर (CC), बच्चों की मनपसन्द (CF), स्नैक्स (Sn) और ब्रेकफास्ट (bF).
स्टैप-1	STOP/CLEAR दबाएं
स्टैप-2	वर्ग चुनने के लिए [IC(1-8), HP(1-6), SC(1-7), CC(1-4), CF(1-7), Sn(1-7), bF(1-5)] दबाएं
स्टैप-3	वजन सेट करने के लिए (यदि आवश्यक हो तो) नीचे दिए चरणों का पालन करें। उपरोक्त श्रेणियों के लिए क्रमशः [1], [2], [3] to select 0.1, 0.2, 0.3kg दबाएं। नोट:- यदि कोई वजन न हो तो इस चरण को छोड़ दें और स्टार्ट दबाएं।
स्टैप-4	START/Q-START दबाएं

COOK MODE	Utility Corner (UC)
STEP-1	Press STOP/CLEAR
STEP-2	Press UC to select Category from UC (1-8)
STEP-3	To set Weight (if required) follow below steps. Press [1], [2], [3] to select 0.1, 0.2, 0.3kg respectively for above categories. Note : - If no weight skip this step and press start.
STEP-4	Press START/Q-START

कुक मोड	यूटिलिटी कॉर्नर (UC)
स्टैप-1	STOP/CLEAR दबाएं
स्टैप-2	UC (1-8) वर्ग चुनने के लिए UC दबाएं
स्टैप-3	वजन सेट करने के लिए (यदि आवश्यक हो तो) नीचे दिए चरणों का पालन करें। उपरोक्त श्रेणियों के लिए क्रमशः [1], [2], [3] to select 0.1, 0.2, 0.3kg दबाएं। नोट:- यदि कोई वजन न हो तो इस चरण को छोड़ दें और स्टार्ट दबाएं।
स्टैप-4	START/Q-START दबाएं

Indian Cuisine

इन्डियन क्यूज़ीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
IC-1	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 g</td></tr><tr><td>Ghee</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Milk Powder</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Khoa</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 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 menu & 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 मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं।	For	0.3 kg	Grated Gajar	300 g	Ghee	2 tbsp	Milk Powder	5 tbsp	Khoa	6 tbsp	Sugar	5 tbsp	Elaichi Powder and Dry Fruits	As per taste										
For	0.3 kg																										
Grated Gajar	300 g																										
Ghee	2 tbsp																										
Milk Powder	5 tbsp																										
Khoa	6 tbsp																										
Sugar	5 tbsp																										
Elaichi Powder and Dry Fruits	As per taste																										
IC-2	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 powder</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 menu & 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, मेन्यू 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 powder	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 powder	As per taste																										
IC-3	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, Pepper corns, Bay leaf, Salt, Garam masala & Red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cups</td></tr></table> Method : 1. In MWS bowl put oil add cloves, cinnamon, elaichi, bay leaf and pepper corns, add mix vegetables, select menu & 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, लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और साबुत काली मिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर चावल, पानी, नमक और सभी मसाले डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं। पकने के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म-गर्म परोसें।	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, Pepper corns, Bay leaf, Salt, Garam masala & Red chilli powder	As per taste			Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ cup	1 cup	1½ cups				
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, Pepper corns, Bay leaf, Salt, Garam masala & Red chilli powder	As per taste																										
Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ cup	1 cup	1½ cups																								

Indian Cuisine

इन्डियन क्यूज़ीन

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions												
IC-4	Dal Tadka	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl												
			<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><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, Cumin powder, Coriander leaves, Asafoetida, Coriander powder, Turmeric, Green Chilli, Curry leaves</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Salt</td><td>As per taste</td></tr></table> Method : 1. Take dal in MWS bowl, add water, turmeric & asafoetida. 2. Select menu & press start to cook. 3. When beeps, take another bowl add oil, roasted cumin, green chilli, curry leaves, add dal, salt, coriander powder, cumin powder, coriander leaves, kasuri methi (optional), water (if required). Press start. 4. When beeps, mix well & again press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में दाल लें और पानी, हल्दी तथा हींग डालें। 2. मेन्सू चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दूसरा बाउल लें, उसमें भुना हुआ जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता लें, दाल, नमक, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, हरा धनिया, कसूरी मेथी (वैकल्पिक), पानी (यदि आवश्यक हो)। स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाकर फिर से स्टार्ट दबाएं।	For	0.3 kg	Dal (soaked for 2 hours)	300 g	Water	600 mL	Oil	2½ tbsp	Rai, Roasted cumin, Kasuri methi, Cumin powder, Coriander leaves, Asafoetida, Coriander powder, Turmeric, Green Chilli, Curry leaves	As per taste	Salt	As per taste
For	0.3 kg														
Dal (soaked for 2 hours)	300 g														
Water	600 mL														
Oil	2½ tbsp														
Rai, Roasted cumin, Kasuri methi, Cumin powder, Coriander leaves, Asafoetida, Coriander powder, Turmeric, Green Chilli, Curry leaves	As per taste														
Salt	As per taste														
IC-5	Idli	4	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>Soyabeen</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 MWS idli stand with oil. Put idli batter in it. Add ½ cup water in the MWS bowl. Keep the idli stand in bowl & cover. Select menu and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes. Note: After preparing the batter, you can use it for making 4 idli. 4 indicates the number of idli that can be prepared. 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 ढक कर बनने तक लगातार पीसें। 3. माइक्रोवेव सेफ इडली स्टैंड पर तेल लगाएं। इडली का घोल उसके अन्दर रखें। माइक्रोवेव सेफ बाउल में ½ कप पानी डालें। इडली स्टैंड को माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखकर ढक दें। मेन्सू निर्धारित करें और पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें। नोट: मिश्रण तैयार करने के बाद आप इससे 4 इडली बना सकते हैं। 4 इडली की संख्या है जो कि बनाई जा सकती है।	Rice	100 g	Urad	4 tbsp	Soyabeen	4 tbsp	Water	As required	Salt	As per taste		
Rice	100 g														
Urad	4 tbsp														
Soyabeen	4 tbsp														
Water	As required														
Salt	As per taste														

Indian Cuisine

इन्डियन क्यूज़ीन

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																											
IC-6	Sambhar	0.2 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.2 kg</td></tr><tr><td>Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)</td><td colspan="3">200 g</td></tr><tr><td>Oil</td><td colspan="3">2 tbsp</td></tr><tr><td>Onion chopped</td><td colspan="3">1 medium</td></tr><tr><td>Tomato chopped</td><td colspan="3">1 medium</td></tr><tr><td>Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin</td><td colspan="3">1 cup</td></tr><tr><td>Boiled Water</td><td colspan="3">400 mL</td></tr><tr><td>Tamarind pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Jaggery, Rai, Asafoetida, Curry leaves, Coriander powder, Turmeric, Red chilli powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr></table>				For	0.2 kg			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, Red chilli powder	As per taste										
				For	0.2 kg																																										
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, Red chilli powder	As per taste																																														
Method :				1. Soak dal for 2 hours, In MWS bowl take dal, turmeric, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select menu and press start. 2. When beeps, in another MWS bowl take oil, rai, asafoetida, curry leaves, coriander powder, red chilli powder. 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 लें। मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर एक दूसरे माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल लें। उसमें राई, होंग, करी पत्ता, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर डालें। स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर दाल को अच्छी तरह कुचलें और उसमें तड़का लगा लें। फिर इमली, सोंभर मसाला, गुड़ और आवश्यकतानुसार पानी मिलाएं। स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक पकने दें। नारियल और हरा धनिया से सजाएं और इडली के साथ परोसें।																																											
IC-7	Kadhai Paneer	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>Paneer</td><td>100 kg</td><td>200 kg</td><td>300 kg</td></tr><tr><td>Capsicum & Onion (sliced)</td><td>½ cup</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td></tr><tr><td>Onion Paste</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td><td>5 tbsp</td></tr><tr><td>Tomato Puree</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td><td>4 tbsp</td></tr><tr><td>Ginger-Garlic Paste, Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Red Chilli Powder, Turmeric, Kasuri Methi, Garam Masala</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Butter</td><td>1½ tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Fresh Cream</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Oil</td><td>½ tbsp</td><td>1 tbsp</td><td>2 tbsp</td></tr></table>				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Paneer	100 kg	200 kg	300 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	As per taste			Red Chilli Powder, Turmeric, Kasuri Methi, Garam Masala	As per taste			Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Fresh Cream	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	Oil	½ tbsp	1 tbsp	2 tbsp
				For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																								
Paneer	100 kg	200 kg	300 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	As per taste																																														
Red Chilli Powder, Turmeric, Kasuri Methi, Garam Masala	As per 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 menu & weight and press start. 2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, turmeric, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt 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। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर टोमेटो प्यूरी, मक्खन, ताजा क्रीम, हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, गर्म मसाला, कसूरी मैथी, नमक और पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलायें और स्टार्ट दबाएं। हरा धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।																																											

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
IC-8	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 and salt. Mix well. Select menu and 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 लहसुन पेस्ट, कटी हुई प्याज, गरम मसाला, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं। मेन्यू 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।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP-1	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
				Chopped onion	1/2 cup	1 cup	1½ cup
				Salt, Chaat masala, Red chilli powder, Coriander leaves	As per taste		
				Method : 1. Soak chana overnight, in a MWS bowl take soaked chana with water, cover it. 2. Select menu and weight and press start to cook. 3. When beeps, strain the water from it. In a MWS 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. मेन्यू 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।			
HP-2	Karela Sabzi	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 taste		
				Grated coconut, Coriander leaves	For garnishing		
				Method : 1. In a MWS glass bowl add oil, rai, cumin, asafoetida, turmeric & chopped onion. Select menu and press start. 2. When beeps, add chopped karela, some water, salt, sugar, garam masala, coriander powder, cumin powder & cover. Press start. 3. When beeps, transfer sabzi 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, हींग, हल्दी तथा कटी हुई प्याज डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटा हुआ करेला, कुछ पानी, नमक, चीनी, गरम 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।			

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions							
HP-3	Lemon Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Boneless chicken	100 g	200 g	300 g				
				Soya sauce	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp				
				Cornflour	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp				
				Water	½ cup	½ cup	½ cup				
				Salt, Pepper, Sugar	As per taste						
				Garlic paste	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp				
				Lemon juice	2 tsp	3 tsp	4 tsp				
				Oil	½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp				
				Method :				1. Mix boneless chicken, soysauce, salt & pepper, garlic paste & lemon juice in a bowl. Refrigerate for ½ hour.			
				2. In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select menu & 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 कॉर्नफ्लोर डालकर ढक दें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।							
				3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह मिलाएं और ढककर स्टार्ट दबाएं। 3 मिनट तक रखा रहने दें।							
HP-4	Machi Kali Mirch	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Pomfret fish	100 g	200 g	300 g				
				Salt, Lemon juice, Pepper	To marinate as per taste						
				Oil, Chopped onion, Chopped tomatoes, Chopped garlic	As required						
				Method :				1. Take pomfret slices as per weight either of (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3kg) and marinate with salt, lemon juice, and pepper for one hour.			
				2. In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu and weight and press start.							
				3. When beeps, open door and add marinated fish and some water. Cover & press start.							
				4. Give standing time for 5 minutes.							
विधि :				1. पोंमफ्रेट मछली के टुकड़े वजनानुसार (0.1 kg/ 0.2 kg/ 0.3kg) लेकर नमक, नींबू रस और काली मिर्च के साथ मैरीनेट कर लें और एक घण्टे के लिए रख दें।							
				2. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, कटी हुई प्याज, कटे हुए टमाटर और लहसुन डालें तथा मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।							
				3. बीप सुनाई देने पर दरवाजा खोलें और मैरीनेट की हुई मछली और कुछ पानी डालें। ढककर स्टार्ट दबाएं।							
				4. 5 मिनट तक रखा रहने दें।							
HP-5	Ghiya Raita	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg				
				Grated ghiya	100 g	200 g	300 g				
				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 taste						
				Method :				1. In a MWS bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select menu 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. Serve chilled.			
विधि :				1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ घिया डालें तथा पानी और नमक छिड़कें। मेन्यू एवं वजन चुनकर पकाने के लिए स्टार्ट दबाएं।							
				2. घिया को निचोड़ें और माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें और दही, मस्टर्डपाउडर, नमक, चीनी, हरी मिर्च डालें। ठंडा करके परोसें।							

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
HP-6	Nutrinuggets	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Soaked and boiled nutrinuggets	50 g	100 g	150 g
				Potato	50 g	100 g	150 g
				Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
				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		
				Method :			
				1. In a MWS bowl add oil, cumin, onion. Select menu 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। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। अच्छी तरह मिलाएं।			
				2. बीप सुनाई देने पर, टोमेटो प्यूरी, न्यूट्रिनगेट्स, 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।							

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																												
SC-1	Shahi Tukda	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe (MWS) flat glass dish & 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>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 taste</td></tr> </table> Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu and weight and press start. 2. When beeps, turn slices press start. 3. When beeps, mix milkmaid, milk, sugar, dry fruits, kesar and elaichi powder in MWS flat glass dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot. विधि : 1. हार्ड रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मेन्यू और वजन 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, केसर और 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 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 taste																														
SC-2	Kalakand	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>Grated Paneer</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</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 bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu 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 कटा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, कॉर्नफ्लोर और इलायची पाउडर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मेन्यू और वजन 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।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Grated Paneer	100 g	200 g	300 g	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				
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																												
Grated Paneer	100 g	200 g	300 g																												
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																												
SC-3	Kheer	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>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>Seviyan (roasted)</td><td>20 g</td><td>40 g</td><td>60 g</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 menu and weight & press start. 2. When beeps, add badam, pista pieces, kesar, elaichi powder & seviyan. 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। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर बादाम पिरस्ता 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 रखा रहने दें। 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	Seviyan (roasted)	20 g	40 g	60 g	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																												
Seviyan (roasted)	20 g	40 g	60 g																												
Badam, Pista pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												
Kesar, Elaichi powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																												

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																								
SC-4	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>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</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 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder</td><td colspan="3">As per taste</td></tr> </table> Method : 1. In MWS glass bowl take suji, add ghee mix it together, select menu and press start. 2. When beeps, mix well. Allow to cool. Add water (½ of mentioned amount) & sugar. Press start. 3. When beeps, mix well & add remaining water, cashewnuts, kishmish, kesar and elaichi powder. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सूजी लें, घी डालकर एक साथ मिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसको हिलाएं। ठंडा होने दें। पानी (½ दी गयी मात्रा के अनुसार) और चीनी को मिलाएं। और स्टार्ट दबाएं। ठंडा होने दें। 3. बीप सुनाई देने पर बचा हुआ पानी, 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	100 g	200 g	300 g	Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Water	300 mL	600 mL	900 mL	Sugar	100 g	200 g	300 g	Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder	As per taste		
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																								
Suji	100 g	200 g	300 g																								
Ghee (melted)	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																								
Water	300 mL	600 mL	900 mL																								
Sugar	100 g	200 g	300 g																								
Cashewnuts, Kishmish, Kesar, Elaichi powder	As per taste																										
SC-5	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 g</td><td>100 g</td><td>150 g</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 menu and weight and press start. 2. When beeps, stir it and press start. 3. When beeps, stir again and press start. 4. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size. Note: For binding the ladoo use ghee. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में बेसन और घी लें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर इसे दुबारा हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 4. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और समान आकार के लड्डू बनाएं। नोट: लड्डू बांधने के लिए घी का इस्तेमाल करें।	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Ghee (melted)	3 tbsp	5 tbsp	7 tbsp	Powder Sugar	50 g	100 g	150 g	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 g	100 g	150 g																								
Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp																								
SC-6	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 menu and 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, भीगे हुए चावल, दूध, पानी और चीनी डालकर ढक दें। 2. मेन्यू 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																								

Sweet Corner

स्वीट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-7	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 g	150 g	200 g
				Method :			
				1. In a MWS bowl add grated paneer, khoa, rose water & milkmaid. Mix well.			
				2. Select menu & 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। जमने तक रेफ्रिजरेटर में रखें।							

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions												
CC-1	Apple Tomato Chutney	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Apple pieces</td><td>200 g</td></tr><tr><td>Tomato pieces</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Green chillies, Salt, Sugar</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>For Tempering: Rai, Cumin, Asafoetida etc.</td><td>As required</td></tr></table> Method : 1. In a MWS glass bowl put apple, tomato, salt, sugar & green chillies and keep it in microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove and grind it in a mixer. In another MWS glass bowl add oil and tempering and press start. add ground mixture and mix well. Garnish with chopped coriander. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में सेब, टमाटर, नमक, चीनी और हरी मिर्च डालें और उसे ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्सर में पीस लें। एक अन्य माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में तेल और तड़का सामग्री डालकर स्टार्ट दबाएं। पिसा हुआ मिश्रण डालकर स्टार्ट दबाएं। कटे हुए हरे धनिया से सजाएं।	For	0.3 kg	Apple pieces	200 g	Tomato pieces	100 g	Green chillies, Salt, Sugar	As per taste	Oil	2 tbsp	For Tempering: Rai, Cumin, Asafoetida etc.	As required
For	0.3 kg														
Apple pieces	200 g														
Tomato pieces	100 g														
Green chillies, Salt, Sugar	As per taste														
Oil	2 tbsp														
For Tempering: Rai, Cumin, Asafoetida etc.	As required														
CC-2	Lemon Pickle	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Lemon pieces</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>150 g</td></tr><tr><td>Chilli powder, Salt</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>For Tempering: Rai, Cumin, Asafoetida etc.</td><td>As required</td></tr></table> Method : 1. Cut lemon and remove seeds. In MWS glass bowl add lemon pieces, sugar, salt and chilli powder. Select menu 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 मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। ठंडा हो जाने पर उसे बोतल में भरकर रख दें।	For	0.3 kg	Lemon pieces	300 g	Sugar	150 g	Chilli powder, Salt	As per taste	For Tempering: Rai, Cumin, Asafoetida etc.	As required		
For	0.3 kg														
Lemon pieces	300 g														
Sugar	150 g														
Chilli powder, Salt	As per taste														
For Tempering: Rai, Cumin, Asafoetida etc.	As required														
CC-3	Mix Veg Pickle	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Lemon juice</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala</td><td>As per taste</td></tr><tr><td>Oil</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>For tempering: Rai, Cumin, asafoetida etc.</td><td>As required</td></tr></table> Method : 1. In a MWS glass bowl put vegetables cut in long strips. Cover and keep it in microwave. Select menu and press start to cook. When it gives a beep, remove. In another 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 लंबी पट्टियों में कटी हुई सब्जियों को डालें और ढककर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकाल लें। एक अन्य ग्लास बाउल में तेल, तड़का सामग्री और थिली 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।	For	0.3 kg	Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 g	Lemon juice	2 tbsp	Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala	As per taste	Oil	2 tbsp	For tempering: Rai, Cumin, asafoetida etc.	As required
For	0.3 kg														
Mix Vegetable (Cauliflower, Carrot, Radish, Shalgam, Green peas)	300 g														
Lemon juice	2 tbsp														
Salt, Chilli powder, Sugar, Pickle Masala	As per taste														
Oil	2 tbsp														
For tempering: Rai, Cumin, asafoetida etc.	As required														

Chatpat Corner

चटपट कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CC-4	Tomato Sauce	0.5 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	For	0.5 kg
				Tomato	500 g
				Onion	1 No.
				Chilli powder, Salt, Sugar	As per taste
				Chopped ginger and garlic	2 tbsp
				Garam masala	1 tsp
				Method : 1. In a MWS glass bowl put tomato pieces, chopped ginger and garlic, add some water, cover and keep it in a microwave. Select menu and 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, थोड़ा पानी डालें, ढककर ओवन में रख दें। मेन्यू चुनकर पकने के लिए स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर, बाहर निकालकर मिक्सर में पीस लें। छान लें। माइक्रोवेव में रखकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर मिश्रण में नमक, चीनी और गरम मसाला डालकर अच्छी तरह मिलाएं। दुबारा ओवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।	

Child's Favourite

चाइल्ड्स फेवरिट

Menu	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>Egg</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 egg well and add salt, pepper, tomato and onion. 2. Transfer to a greased MWS flat glass dish. Cover. Select menu and weight and 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 फेंटकर उसमें नमक, काली मिर्च, टमाटर और प्याज डालें। 2. मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मेन्यू 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	Egg	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																												
Egg	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																														
CF-2	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 menu & 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 चीज छिड़कें। फिर दूसरी ब्रेड स्लाइस से ढक दें। 2. अब इस तैयार सैंडविच को हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू 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																														
CF-3	Pizza	0.3 kg	High rack																												
			<table><tr><td>For</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Pizza base</td><td>1 big pizza base</td></tr><tr><td>Grated cheese</td><td>1/2 cup</td></tr><tr><td>Vegetable mixture (topping)</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Pizza sauce</td><td>As per taste</td></tr></table> Method : 1. On high rack, place pizza base & select menu 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 topping on the high rack and press start. विधि : 1. हाई रैक के ऊपर पीजा बेस रखें और मेन्यू 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।	For	0.3 kg	Pizza base	1 big pizza base	Grated cheese	1/2 cup	Vegetable mixture (topping)	3 tbsp	Pizza sauce	As per taste																		
For	0.3 kg																														
Pizza base	1 big pizza base																														
Grated cheese	1/2 cup																														
Vegetable mixture (topping)	3 tbsp																														
Pizza sauce	As per taste																														

Child's Favourite

चाइल्ड्स फेवरित

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF-4	Veg Burger	0.2 kg	High rack	For	0.2 kg
				Burger buns for tikkis	2 nos.
				Potatoes (boiled)	200 g
				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 and prepare round and 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 menu 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। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर टिकियों को पलटकर स्टार्ट दबाएं। 5. बीप सुनाई देने पर टिकियों को बाहर निकालें। अब बन् के एक अर्द्ध भाग पर टोमेटो सॉस लगाकर चीज़ स्लाइस रखें। फिर टिकी रखकर टोमेटो, प्याज और चीज़ स्लाइस रखें तथा बन् के दूसरे अर्द्ध भाग से ढक दें। 6. अब बर्गर को हाई रैक के ऊपर रखें और स्टार्ट दबाएं।	
CF-5	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 egg well. Add essence. Add maida, mix, beat well. 3. For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in MWS glass bowl. Select menu & 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 फीट लें। अंडों को अच्छी तरह फीटकर एसेंस मिलाएं। फिर उसमें मैदा डालकर मिलाएं और अच्छी तरह फीटें। 3. चम्मच से गिरते हुए मिश्रण के लिए दूध या पानी डालें। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. 5-10 मिनट तक रखा रहने दें।	

Child's Favourite

चाइल्ड्स फेवरिट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																											
CF-6	Chocolate balls	0.3 kg	Microwave safe (MWS) glass bowl	<table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.3 kg</td></tr><tr><td>Milkmaid</td><td colspan="3">1 cup</td></tr><tr><td>Marie biscuit powder</td><td colspan="3">1 cup</td></tr><tr><td>Milk powder</td><td colspan="3">½ cup</td></tr><tr><td>Bournvita</td><td colspan="3">½ cup</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td colspan="3">½ cup</td></tr></table>				For	0.3 kg			Milkmaid	1 cup			Marie biscuit powder	1 cup			Milk powder	½ cup			Bournvita	½ cup			Grated coconut	½ cup		
				For	0.3 kg																										
Milkmaid	1 cup																														
Marie biscuit powder	1 cup																														
Milk powder	½ cup																														
Bournvita	½ cup																														
Grated coconut	½ cup																														
				Method : 1. In a MWS glass bowl add milkmaid, marie biscuit powder, milk powder, bournvita. Select menu & 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 बिसकिट पाउडर, मिल्क पाउडर, बॉर्नविटा डालें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. ठंडा होने दें। तैयार मिश्रण से छोटे-छोटे गोले तैयार करें। फिर उन गोलों को कसे हुए नारियल में लपेटें। 3. आधा घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रख दें।																											
CF-7	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 taste</td></tr></table>				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 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 taste																														
				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 menu & 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. मेन्यू एवं वजन चुनकर 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।																											

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																								
Sn-1	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>	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																																							
				Method : 1. In a MWS glass bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato and vegetables. Mix well and select menu and weight and press start. 2. When beeps, add 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, टमाटर और सब्जियां लें। अच्छी तरह मिलाएं और मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर 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 पत्तियों 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।																																								
				Sn-2	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>Egg</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>	For	0.3 kg	Bread slices	3 nos.	Egg	2 nos.	Milk	75 mL	Sugar	4 tbsp	Cinnamon powder	A pinch																								
								For	0.3 kg																																			
Bread slices	3 nos.																																											
Egg	2 nos.																																											
Milk	75 mL																																											
Sugar	4 tbsp																																											
Cinnamon powder	A pinch																																											
Method : 1. Combine egg, milk & sugar. Dip bread slice in mixture. Turn until well coated and let the bread soak for at least one minute. 2. Place bread on greased MWS flat glass dish and keep the dish on rack. Select menu & press start. 3. When beeps, turn over the slices. Press start. 4. Sprinkle with cinnamon powder. Serve.																																												
विधि : 1. अण्डा, दूध और चीनी को मिला लें। ब्रेड स्लाइस को इस मिश्रण में डुबाएं। मोटी पतं जमाने तक पलटते रहें और ब्रेड को कम से कम एक मिनट तक डूबा रहने दें। 2. ब्रेड को चिकनी माइक्रोवेव सेफ प्लेट ग्लास डिश पर रखें और डिश को रैक के ऊपर रख दें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें। स्टार्ट दबाएं। 4. दालचीनी पाउडर छिड़कर परोसें।																																												

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																											
Sn-3	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 sprig</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> Method : - Mix all the ingredients together & make a mixture. Make flat kababs out of it. - Grease the high rack. Select menu & press start. - When beeps, turn over the kababs & again press start. Serve with coriander chutney or tomato sauce. विधि : - सभी सामग्रियों को एक साथ मिलाकर मिश्रण बना लें। फिर इस मिश्रण से चपटे कबाब तैयार कर लें। - हाई रैक को चिकना कर लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। - बीप सुनाई देने पर कबाबों को पलटकर दुबारा से स्टार्ट दबाएं। धनिये की चटनी या टॉमेटो सॉस के साथ परोसें।				For	0.2 kg			Potatoes (boiled & grated)	200 g			Peas (boiled & mashed)	½ cup			Palak leaves (boiled)	1 cup			Coriander leaves	A few sprig			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 sprig																																														
Chopped onion	1 no.																																														
Salt, red chilli powder, chaat masala, garam masala	As per taste																																														
Oil	For greasing																																														
Sn-4	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> Method : - Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes. - Pour the mixture in MWS flat glass dish. Select menu & weight & press start. - 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 : - बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, हरी मिर्च-अदरक पेस्ट, पीला रंग, और फ़्लैट साल्ट को एक साथ अच्छी तरह मिला लें। 5-10 मिनट तक रखें। - मिश्रण को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट ग्लास डिश में डालें। मेन्यू और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। - तड़के को डोकला 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 चीनी डालकर घोल लें।				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																																														

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions																																							
Sn-5	Khandvi	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	<table><tr><td>For</td><td colspan="3">0.3 kg</td></tr><tr><td>Besan</td><td colspan="3">100 g</td></tr><tr><td>Water</td><td colspan="3">1 cup</td></tr><tr><td>Curd</td><td colspan="3">1 cup</td></tr><tr><td>Salt</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Green chilli & ginger paste</td><td colspan="3">As per taste</td></tr><tr><td>Chopped coriander leaves</td><td colspan="3">A few sprig</td></tr><tr><td>Rai seeds (spluttered)</td><td colspan="3">½ tsp</td></tr><tr><td>Grated coconut</td><td colspan="3">As required</td></tr></table> Method : 1. In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt & green chilli & ginger paste together. Mix well. Cover. 2. Select menu and press start. 3. When beeps, stir well and press start. 4. When beeps, stir again and press start. 5. Spread the batter on a greased smooth flat kitchen slab or a transparent thin film on the slab. Allow to cool, cut into lengthwise strips. 6. Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves & grated coconut & serve. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन, पानी, दही, नमक, हरी मिर्च और अदरक पेस्ट को एक साथ मिलाकर ढक दें। 2. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 4. बीप सुनाई देने पर दुबारा अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 5. 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। 6. पट्टियों को लपेटें, राई, धनिया की पत्तियों और कसे हुए नारियल से सजाएं और परोसें।				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 sprig			Rai seeds (spluttered)	½ tsp			Grated coconut	As required		
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 sprig																																										
Rai seeds (spluttered)	½ tsp																																										
Grated coconut	As required																																										
Sn-6	Tokri Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Metal muffin case & 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>2 nos.</td><td>4 nos.</td><td>6 nos.</td></tr><tr><td colspan="4">For filling</td></tr><tr><td>Moong sprouts, pomegranate, cucumber, onion, boiled potato, chopped mango</td><td>1 cup</td><td>1½ cup</td><td>2 cups</td></tr><tr><td colspan="4">Salt, chaat masala, Tamarind chutney, lemon juice</td></tr><tr><td colspan="4">As per taste</td></tr></table> Method : 1. In a bowl mix all the ingredients for filling & keep aside. 2. On a rolling board keep the bread slice and with the help of a rolling pin roll out the bread thinly. Take muffin cases & arrange the bread slices in them. 3. Place the muffin case on high rack. Select menu & 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 केस लेकर उन ब्रेड स्लाइसिंग को उसमें व्यवस्थित कर दें। 3. फिर मफिन केस को हाई रैक के ऊपर रखें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 4. बाहर निकालकर ठंडा होने दें। भरने के लिए सामग्री को टोकरी के अन्दर रखें और परोसें।				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															
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																																											

Snacks

स्नैक्स

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn-7	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 menu & weight & press start.			
				3. Allow to stand for 3 minutes.			
				विधि : 1. कटी हुई धनिया की पत्तियां, अदरक, लहसुन, हरी मिर्च, प्याज और जीरा 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 मेन्यू और वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं।			
				3. 3 मिनट तक रखा रहने दें।			

Utility Corner

यूटिलिटी कॉर्नर

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions											
UC-1	Keep warm	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start. विधि : 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) वर्ग चुनें और स्टार्ट दबाएं।											
UC-2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Method : 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & 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, मेन्यू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मुलायम और साफ तौलिये से पोछकर स्टार्ट दबाएं। 3. समाप्त होने पर पावर प्लग बाहर निकालकर मुलायम और साफ तौलिये से ही पोछें।											
UC-3	Defrost Veg	0.1-0.5kg	Microwave safe (MWS) bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) Method : 1. Take in MWS bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।											
UC-4	Defrost Non-Veg	0.5 ~ 1.0 kg	Microwave safe (MWS) bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) Method : 1. Take in MWS bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मेन्यू एवं वजन चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर खाने को पलट दें। स्टार्ट दबाएं।											
UC-5	De-humidification	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 menu and weight and press start. विधि : 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। वर्ग और वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं।											
UC-6	Yoghurt	0.25 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	<table border="1"><tr><td>For</td><td>0.25 kg</td></tr><tr><td>Milk</td><td>300 mL</td></tr><tr><td>Curd (beaten)</td><td>2 tbsp</td></tr><tr><td>Sugar</td><td>3 tbsp</td></tr><tr><td>Colour and Essence</td><td>1/4 tsp</td></tr></table> Method : 1. Put lukewarm milk in MWS glass bowl. Add curd, sugar, colour, essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. 2. When beeps, stir well and press start. 3. When beeps, stir again and press start. Allow to come to room temp. & refrigerate till set. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में गुनगुना दूध लें। फिर उसमें दही, चीनी, रंग और इत्र डालें। अच्छी तरह हिलाएं। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह हिलाकर स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, दुबारा अच्छी तरह हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। कमरे के तापमान तक ठंडा होने दें और जमाने तक रेफ्रिजरेटर में रखें।		For	0.25 kg	Milk	300 mL	Curd (beaten)	2 tbsp	Sugar	3 tbsp	Colour and Essence	1/4 tsp
For	0.25 kg														
Milk	300 mL														
Curd (beaten)	2 tbsp														
Sugar	3 tbsp														
Colour and Essence	1/4 tsp														

Utility Corner

यूटीलिटी कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
UC-7	Masala Paneer	0.5 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	For	0.5 kg
				Milk	500 mL
				Curd	2 tbsp
				Coriander	1 tbsp
				Cumin	1 tsp
				Method : 1. In MWS glass bowl add milk. Select menu 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 ग्लास बाउल में दूध लें। मेन्यू 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 छानकर मरिलन के कपड़े से दबाएं।					
UC-8	Yeast dough	0.25 kg	Microwave Safe (MWS) Glass Bowl	For	0.25 kg
				Maida	250 g
				Yeast	1 tbsp
				Salt	1/2 tsp
				Sugar	1 tsp
				Water	As required
Method : 1. In MWS glass bowl add maida, yeast, salt and sugar. Mix well, add water and make a soft dough. Select menu and press start. When it gives a beep, rest for 3 minutes. Now remove					
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में मैदा, ईस्ट, नमक और चीनी डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा पानी मिलाकर मुलायम आटा गूँथ लें। मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने के 3 मिनट बाद बाहर निकाल लें।					

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu	Weight Limit	Utensil	Instructions																																				
bF-1	Sprouts	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>Moong Sprout</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>150 mL</td><td>200 mL</td><td>300 mL</td></tr> <tr> <td>Salt, Chaat masala, Coriander leaves</td><td colspan="3">As per 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 menu & weight and press start. 2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, coriander leaves, chaat masala and serve. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में स्प्राउट, पानी और नमक डालें। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. पक जाने पर उन्हें बाहर निकालकर छान लें। कटी हुई प्याज एवं टमाटर, हरा धनिया और चाट मसाला डालें और परोसें।	For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Moong Sprout	100 g	200 g	300 g	Water	150 mL	200 mL	300 mL	Salt, Chaat masala, Coriander leaves	As per taste			Chopped onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	Chopped tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp												
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Moong Sprout	100 g	200 g	300 g																																				
Water	150 mL	200 mL	300 mL																																				
Salt, Chaat masala, Coriander leaves	As per taste																																						
Chopped onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																				
Chopped tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp																																				
bF-2	Poha	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>Poha</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>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, Salt, Sugar</td><td colspan="3">As per taste</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 menu and weight and press start. 2. When beep add chopped onion, turmeric powder & asafoetida. Press start. 3. When beep add washed poha, salt & sugar, 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। मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हींग डालें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और 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	100 g	200 g	300 g	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, Salt, Sugar	As per taste			Grated coconut and Coriander leaves	For garnishing										
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																				
Poha	100 g	200 g	300 g																																				
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, Salt, Sugar	As per taste																																						
Grated coconut and Coriander leaves	For garnishing																																						
bF-3	Upma	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>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">As per 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 taste</td></tr> </table> Method : 1. In MWS glass bowl put oil, cumin, rai, urad dal, onions, and semolina. Select menu and 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 and salt red chilli powder, 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, मेन्यू एवं वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, गाजर, मटर, स्वीटकॉर्न, हरी मिर्च, करी पत्ता डाले अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर रखें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर, अच्छी तरह मिलाएं, पानी, बीनी एवं नमक, लाल मिर्च पाउडर नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 3 मिनट तक रखा रहे 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	As per 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 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	As per 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 taste																																						

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Menu		Weight Limit	Utensil	Instructions				
bF-4	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 menu and press start.						
		4. When beeps, turn over and press start.						
विधि :		1. ब्रेड क्रम्ब्स 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 क्रम्ब्स को लगा दें। हाई रैक के ऊपर रख दें।						
		3. मेन्यू चुनकर स्टार्ट दबाएं।						
		4. बीप सुनाई देने पर, पलट दें और स्टार्ट दबाएं।						
bF-5	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, Cumin, Salt		As per taste		
				Method :		1. In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt & few drops of ghee. Select menu and weight and press start.		
						2. When beeps, stir well & add more water (if required). Press start.		
						3. When beeps, stir well and remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, cumin and 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। मेन्यू 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 काली मिर्च डालकर स्टार्ट दबाएं।						
		4. पके हुए पोंगल के ऊपर डालें और परोसें।						

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Spices

English Name	Hindi Name	
Ajinomoto	Ajinomoto	अजीनोमोटो
Asafoetida	Hing	हींग
Basil	Tulsi	तुलसी
Bay Leaf	Tej Patta	तेजपत्ता
Cardamom , black	Moti Elaichi	मोटी ईलाइची
Cardamom , green	Choti Elaichi	छोटी ईलाइची
Carom seeds	Ajwain	आजवाइन
Cinnamon	Dalchini	दालचीनी
Cloves	Laung	लौंग
Coriander Seeds	Sabut Dhania	साबुत धनिया
Cumin seeds	Jeera	जीरा
Dry Mango Powder	Amchur	अमचूर
Dry red chilli	Sukhi Sabut Lal Mirch	सूखी साबुत लाल मिर्च
Fennel	Saunf	सौंफ
Fenugreek leaves, dried	Kasuri Methi	कसूरी मेथी
Fenugreek seeds	Methidana	मेथी दाना
Mustard seeds	Sarson , Rai	सरसों, राई
Nutmeg	Jaiphal	जायफल
Oregano	Oregano	ऑरीगेनो
Pepper	Kali Mirch	काली मिर्च
Pomegranate seeds, dried	Anardana	अनारदाना
Poppy seeds	Khus Khus	खस खस
Red Chilli	Lal Mirch	लाल मिर्च
Salt	Namak	नमक
Turmeric	Haldi	हल्दी

Vegetables

English Name	Hindi Name	
Amaranth	Chavli	चावली
Baby corn	Baby corn	बेबीकॉर्न
Bittergourd	Karela	करेला
Bottlegourd	Ghiya	घीया
Brinjal/Eggplant	Baigan	बैंगन
Broccoli	Hari Phool Gobhi	हरी फूलगोभी
Cabbage	Pata Gobhi/Bandh Gobhi	पत्ता गोभी/बन्द गोभी
Capsicum	Shimla Mirch	शिमला मिर्च

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Cauliflower	Phool Gobhi	फूल गोभी
Carrot	Gajar	गाजर
Celery	Ajmod	अजमोद
Cluster Beans	Gavar Ki Fali	गवार की फली
Coriander leaves	Hara Dhania	हरा धनिया
Cucumber	Kheera	खीरा
Curry leaves	Curry Patta	करी पत्ता
Drumsticks	Drumsticks	ड्रमस्टिक
French beans	France beans	फ्रान्स बिन्स
Garlic	Lehsun	लहसुन
Ginger	Adrak	अदरक
Lady Finger	Bhindi	भीन्डी
Lemon	Nimbu	नींबू
Lemon Grass	Lemon Grass	लेमन ग्रास
Lime	Nimbu	नींबू
Mint	Pudina	पुदीना
Mushroom	Kukurmuttera	कुकुरमूता
Olives	Jaitun	जैतून
Onion	Pyaz	प्याज
Parsley	Ajmoda	अजमोदा
Potato	Aloo	आलू
Peas	Hari Matar	हरी मटर
Radish	Mooli	मूली
Red Pumpkin	Lal Kaddu	लाल कद्दू
Spinach	Palak	पालक
Spring Onion	Hari Pyaz	हरी प्याज
Tomato	Tamatar	टमाटर
Turnip	Shalgam	शलगम
Chenopodium leaves	Bathua	बथुआ
Zucchini	Torai	तोरी

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Fruits

English Name	Hindi Name	
Apple	Seb	सेब
Coconut	Nariyal	नारियल
Grapes	Angoor	अंगूर
Mango	Aam	आम
Pineapple	Anannas	अनन्नास
Pomegranate	Anaar	अनार
Raw Banana	Kacha Kela	कच्चा केला

Cereals

English Name	Hindi Name	
Flattened Rice	Poha	पोहा
Oats	Jaei	जेई
Puffed Rice	Murmura	मुरमुरा
Refined wheat Flour	Maida	मैदा
Rice	Chawal	चावल
Sago	Sabudana	साबूदाना
Semolina	Suji	सूजी
Whole wheat broken	Daliya	दलिया
Wheat Four (whole)	Gehun ka Atta	गेहूँ का आटा

Pulses

English Name	Hindi Name	
Bengal Gram Dal	Chana Dal	चना दाल
Bengal Gram flour	Besan	बेसन
Black Gram Dal	Urad Dal	उड़द दाल
Green Gram Dal(Dehusked)	Moong Dal (Dhuli)	मूँग दाल (धुली)
Kidney Beans	Rajma	राजमा
Lentils,(Dehusked)	Masoor Dal (Dhuli)	मसूर दाल (धुली)
Red Gram Dal	Arhar/Tuvar Dal	अरहर/ तूवर दाल
Soyabean	Soyabean	सोयाबीन

List of Ingredients/सामग्री की लिस्ट

Dry Fruits

English Name	Hindi Name	
Almonds	Badam	बादाम
Cashewnuts	Kaju	काजू
Pistachio	Pista	पिस्ता
Raisins	Kishmish	किशमिश
Walnuts	Akhrot	अखरोट

Fats & oils

English Name	Hindi Name	
Butter	Makhan	मक्खन
Ghee	Ghee	घी
Oil	Tel	तेल
Olive Oil	Jaitun Ka Tel	जैतून का तेल
Mustard Oil	Sarson Ka Tel	सरसों का तेल

Miscellaneous

English Name	Hindi Name	
Bread crumbs	Bread crumbs	ब्रेड क्रम्ब्स
Cornflour	Cornflour	कॉर्नफ्लोर
Coffee	Coffee	कॉफी
Cottage cheese	Paneer	पनीर
Curd	Dahi	दही
Eggs	Ande	अण्डे
Honey	Shahed	शहद
Jaggery	Gud	गुड़
Khoa	Khoa	खोआ
Milk	Doodh	दूध
Powdered Sugar	Bura	बूरा
Sugar	Cheeni	चीनी
Tamarind	Imli	ईमली
Tea	Chai	चाय
Saffron	Kesar	केसर
Sprouts	Ankur	अंकुर
Vinegar	Sirka	सिरका

To Clean Your Oven / अपने ओवन को साफ करना

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between the seal and door surfaces. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The multicook tawa (model specific) can be washed by hand or in the dishwasher.

ओवन के भीतरी हिस्से को साफ रखें

खाने के टुकड़े या तरल पदार्थों के छींटे दीवारों पर और सील तथा दरवाजों के बीच की सतह पर चिपक जाते हैं। एक गीले कपड़े से इसको तुरंत साफ करना आवश्यक है। ये खाने के छोटे टुकड़े और तरल पदार्थों की बूंदें माइक्रोवेव की ऊर्जा को अवशोषित कर लेते हैं और इस तरह खाना बनने का समय लंबा हो सकता है। दरवाजे और खांचों के बीच गिरे हुए इन खाने के टुकड़ों को गीले कपड़े से साफ करें। टाईट सील के लिए यह सफाई रखनी बहुत जरूरी है। तैलीय छींटों को हटाने के लिए साबुन से भीगा हुआ कपड़ा इस्तेमाल करें और उसके बाद उसे धो कर सुखा लें। कठोर डिटरजेंट का इस्तेमाल न करें। मल्टीकुक तवा (मॉडल विशेष) को हाथों से या डिशवाशर में धोया जा सकता है।

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent the oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/Clear after cleaning.

ओवन का बाहरी हिस्सा साफ रखें

साबुन और साफ पानी से इसके बाहरी हिस्सों को साफ करें और मुलायम कपड़े या पेपर टॉवल से इसे पोंछ कर सुखाएं। ओवन के भीतर इसके काम करने वाले हिस्सों को टूट-फूट से बचाने के लिए पानी को हवा आने वाले रास्तों पर जमा न होने दें। कंट्रोल पैनल को साफ करने के लिए दरवाजा खुला ही रखें ताकि कहीं गलती से ओवन चालू न हो जाए। फिर इसे एक गीले कपड़े से साफ करके सूखे कपड़े से पोंछ दें। सफाई के बाद STOP/Clear बटन दबाएं।

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

अगर दरवाजों के बाहर या भीतर भाप इकट्ठी हो जाए तो एक मुलायम कपड़े से पैनल को पोंछ दें। बहुत नमी हो जाने पर ओवन के संचालन के कारण ऐसा हो सकता है यह कोई ओवन की खराबी नहीं है।

- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDER OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाजे और उनकी सील साफ रखी जानी चाहिए। गर्म साबुन वाला पानी लेकर पूरी तरह से धोएं और फिर सुखाएं। स्टील और प्लास्टिक के नुकीले पैड्स और क्लीनिंग पाडर का इस्तेमाल ना करें। गीले कपड़े से नियमित रूप से पोंछने से आप धातु के हिस्सों को ठीक रख सकते हैं।

- 5 Do not use steam cleaners.

स्टीम क्लीनर्स का प्रयोग न करें।

- 6 Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel with wet cloth or spray water on control glass to clean. If it is not unplugged, this product can be operated by touching the START/Q-START button.

गीले कपड़े से कंट्रोल पैनल को साफ करते समय या कंट्रोल ग्लास को साफ करने के लिए स्प्रे करते समय अपने ओवन को बिजली के सॉकेट से अलग करें। अगर आप ऐसा नहीं करते हैं तो START/Q-START बटन को छूने मात्र से यह स्टार्ट हो सकता है।

QUESTIONS & ANSWERS / प्रश्न और उत्तर

FAQ	Answer
What's wrong when the oven light will not glow?	There may be several reasons why the oven light will not glow. Either the light bulb has blown or the electric circuit has failed.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
Why does the BEEP tone sound when a button on the control panel is touched?	The BEEP tone sounds to assure that the setting is being properly entered.
Will the microwave function be damaged if it operates empty?	Yes. Never run it empty.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.
Why is standing time recommended after microwave cooking is over?	After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.
Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?	Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgment along with the cooking guide suggestions to test food conditions, just as you would do with a conventional cooker.

आमतौर पर पूछे जाने वाले सवाल	जवाब
तब क्या करें जब ओवन की बत्ती न जले?	ओवन की बत्ती के न जलने के कई कारण हो सकते हैं—जैसे कि या तो बल्ब खराब हो गया है या कनेक्शन में कोई गड़बड़ी आ गई है।
क्या दरवाजे के पारदर्शी स्क्रीन से माइक्रोवेव ऊर्जा बाहर आ सकती है?	नहीं। उनसे प्रकाश तो बाहर आ सकता है माइक्रोवेव ऊर्जा नहीं।
जब भी कंट्रोल पैनल का कोई बटन छुआ जाता है तो बीप की ध्वनि क्यों आती है?	बीप की ध्वनि से आपको यह पता चलता है की सेटिंग सही चल रही है।
अगर गलती से ओवन को खाली ही चला दिया जाए तो क्या इसमें गड़बड़ी आ सकती है?	हाँ, इसलिए इसे कभी भी खाली नहीं चलाइये।
कभी कभी अंडे क्यों तड़क कर फट जाते हैं?	जब भी अंडे को भूना, तला या पकाया (पोच) जाता है तब अन्दर भाप बनने से इसका योक फट सकता है। इससे बचने के लिए इसको बनाने से पहले इसके योक में एक छेद कर देना चाहिए। माइक्रोवेव के भीतर कभी भी अंडों को शेल के साथ न रखें।
माइक्रोवेव कुकिंग हो जाने के बाद कुछ रुकने को क्यों कहा जाता है?	माइक्रोवेव कुकिंग के खत्म हो जाने के बाद भी खाना अन्दर ही अन्दर पकता रहता है तो थोड़ा रुक जाने पर वह पकने का कार्य तब तक समाप्त हो जाता है। इस समापन में लगने वाला समय अन्दर रखे खाने की गहनता पर निर्भर करता है।
कुकिंग गाइड में जैसा लिखा होता है उतनी तेजी से ओवन में खाना क्यों नहीं पकता?	ध्यान से दुबारा अपनी कुकिंग गाइड को पढ़ें कि कहीं उसके कदम दर कदम निर्देशों के पालन में आपसे कोई भूल तो नहीं हुई? और इस तरह देखें कि और क्या कारण हो सकते हैं जिससे आपको अधिक समय लग गया। इसमें लिखे गए समय की सीमा का उद्देश्य आपके खाने को अधिक पक जाने से बचाना है। खाने के रूप रंग और आकार में विविधता से इसके निर्माण में भी उसी अनुसार समय कम या अधिक लगता है। आप अपनी समझ के मुताबिक पकने वाले समय का सही अनुमान करें जैसा कि आप अपने पारंपरिक प्रेशर कुकर के साथ करती हैं।

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

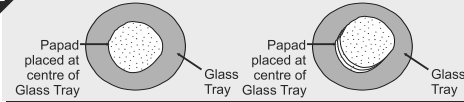
The wire which is colored GREEN & YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{\perp}{\perp}$.

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. Press START/Q-START.
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 START/Q-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/Q-START.

*Note : The cooking time may vary -

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

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। START/Q-START दबाएं।
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।

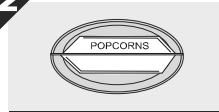
क्रिस्पी पापड़ :

1. पापड़ रखने से पहले START/Q-START 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, और START/Q-START दबाएं।

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

- a. पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
- b. इस्तेमाल किये गए पापड़ की मात्रा के अनुसार।

2



2. **POP CORN :** Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use START/Q-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 it may cause fire.

2. **पॉप कॉर्न :** पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पॉप कॉर्न का बैग कॉर्ड की ट्रे पर ठीक से रखें। 3-4 मिनट सैट करने के लिए START/Q-START का प्रयोग करें। मुनने की आवाज समाप्त होने के बाद बैग को हटा लें। ध्यान रखें कि बैग के कोने घुमाते समय साइड से न छुएं।

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



MFL06477268 (04)

