



ENGLISH

HINDI

OWNER'S MANUAL  
**MICROWAVE  
OVEN**

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

MS2043DB  
MS2043BP



MFL70580001  
Rev.04\_31072020

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2018-2020 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

# Contents / विषय सूची

Contents / विषय सूची .....	2
Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश .....	3~7
Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ .....	7
Unpacking & Installing / खोलना और स्थापित करना .....	9~10
Child Lock / चाइल्ड लॉक .....	11
Micro Power Cooking / माइक्रो पावर में पकाना .....	11~12
Micro Power Level / माइक्रो पावर स्तर .....	12
+30 seconds / +30 सेकेण्ड्स .....	13
Energy Saving / ऊर्जा की बचत .....	13
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ .....	14
<b>Indian Rasoi</b>	
Indian Cuisine / इन्डियन क्युज़ीन .....	15~16
Sweet Corner / स्वीट कॉर्नर .....	16~17
<b>24 Hours</b>	
Breakfast / ब्रेकफास्ट .....	18~19
Snacks / स्नैक्स .....	19~20
Child's Favourite / चाइल्ड्स फेवरिट .....	20~21
<b>Health Plus / हेल्थ प्लस</b> .....	22
<b>Utility Corner / यूटीलिटी कॉर्नर</b> .....	23
List of Ingredients / सामग्री की लिस्ट .....	24~25
To Clean Your Oven / आपके ओवन की सफाई .....	25
Question & Answers / प्रश्न और उत्तर .....	26
Two Recipes for Beginners / नवसिखिए के लिए दो व्यंजन .....	27
Disposal of your old appliance / अपने पुराने उपकरण का निपटान .....	27

## 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, टेलीविजन तरंगों और दिन के सामान्य प्रकाश की तरह ही माइक्रोवेव भी ऊर्जा का ही एक रूप है। आमतौर पर माइक्रोवेव की ये ऊर्जा तरंगे बाहर की तरफ ही प्रसारित होती हैं क्योंकि ये 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, पोरसलिन 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 बरतनों 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 माइक्रोवेव्स 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 उनको घायल कर सकते हैं। सभी मरम्मत 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 bodily 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 bodily 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 piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.

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 Only use Oven for the purpose of dehumidification of Namkin, Biscuits, Bhujia, papad , wafers, etc. Do not operate with wet newspaper, toys, Electric devices, pet or child, etc.

केवल नमकीन, बिस्कुट, मुजिया, पापड़, वेफर्स आदि के निराद्र्दीकरण के उद्देश्य के लिए ओवन का उपयोग करें। गीले अखबार, खिलौने, इलेक्ट्रिक उपकरण, पालतू जानवर या बच्चों, आदि के साथ काम न करें।

● 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

3 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not operate or play with the appliance. / यह उपकरण कम शारीरिक, संवेदी या मानसिक क्षमताओं, या अनुभव और ज्ञान की कमी के साथ व्यक्तियों(बच्चों सहित) के उपयोग के लिए अभिप्रेत नहीं है, जब तक कि उन्हें उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उपकरण के उपयोग के सम्बन्ध में पर्यवेक्षण या निर्देश नहीं दिया गया हो। यह सुनिश्चित करने के लिए बच्चों की निगरानी की जानी चाहिए कि वे उपकरण के साथ काम नहीं करते हैं या खेल नहीं रहे हैं।

## Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश

- 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।
- 4 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 को खतरा है।

### WARNING / चेतावनी

- 5 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 बनाने समय या डी-फ्रॉस्ट करते समय बर्तन का मुह 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

- 6 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 इनमें से कोई (1) द्वार (मुड़ें), (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.  
अधिक समय तक भोजन अन्दर रहने पर उसमें आग भी लग सकती है और ओवन को भी नुकसान पहुंच सकता है।
- 7 Do not use improper accessories. Only use appropriate accessories on each operation mode.  
अनुचित उपकरण का प्रयोग न करें। केवल प्रत्येक ऑपरेशन मोड पर उपयुक्त सहायक उपकरण का उपयोग 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।
- 8 Do not hang heavy objects and do not allow children to hang with the door & door handle. Children should not be allowed to play with accessories./ भारी वस्तुओं को न लटकाएँ और बच्चों को दरवाजे और दरवाजे के हैंडल से लटकने न दें। बच्चों को सामान के साथ खेलने की अनुमति नहीं दी जानी चाहिए।
- They may get hurt./उन्हें चोट लगने का खतरा है।
- 9 Do not carry out any service or repair operation by your own that involves the removal of a cover which gives protection against the exposure to microwave energy. It is hazardous for anyone other than a competent person.  
अपने आप से किसी भी सेवा या मरम्मत कार्य को अंजाम न दें, जिसमें एक कवर को हटाना शामिल है जो माइक्रोवेव ऊर्जा के संपर्क में आने से बचाता है। यह सक्षम और तकनीकी विशेषज्ञ व्यक्ति के अलावा किसी के लिए भी खतरनाक है।
- 10 When the appliance is operated in the combination mode whenever applicable, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.  
जब ओवन का कॉम्बिनेशन मोड में इस्तेमाल हो रहा हो तो बच्चे सिर्फ बड़ों के निर्देशन के ही इसका इस्तेमाल करें क्योंकि इस समय अत्यधिक ताप उत्पन्न होता है जो उनके लिए घातक सिद्ध हो सकता है।
- 11 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 सेपटी इंटरलॉक्स के कारण आप इसके द्वार खोल कर इसको नहीं चला सकते। ये बहुत जरूरी है कि सेपटी 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 सेपटी इंटरलॉक्स अपने आप निष्क्रिय हो कर खाना बनाने या गरम करने का कार्य बंद कर देते हैं।)
- 12 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।

## Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश

- 13 Do not heat food in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials. They may not be safe for heating food. Use microwave safe utensils only. Do not leave microwave oven unattended while cooking. प्लास्टिक, कागज या अन्य दहनशील सामग्री से बने डिस्पोजेबल कंटेनरों में भोजन को गर्म न करें। वे भोजन को गर्म करने के लिए सुरक्षित नहीं हो सकते हैं। माइक्रोवेव सेफ बर्तनों का ही इस्तेमाल करें। खाना बनाते समय माइक्रोवेव ओवन को नजरअदाज न करें।
- 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।
- 14 The current rating of power socket outlet should be equivalent or higher than the plug current rating. The cross-sectional area of wire used by customer for fixed wiring shall be equivalent or higher than the power cord's cross-sectional area used in microwave oven. पावर सॉकेट आउटलेट की वर्तमान रेटिंग के बराबर या उससे अधिक होनी चाहिए। तय वायरिंग के लिए ग्राहक द्वारा उपयोग किये जाने वाले तार का अनुप्रस्थ काट क्षेत्र माइक्रोवेव ओवन में उपयोग किए जाने वाले पावर कार्ड के अनुप्रस्थ काट क्षेत्र के बराबर या अधिक होगा।
- 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।
- 15 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by LG authorized service agent only. यदि पावर कॉर्ड खराब है, तो इसे निर्माता द्वारा या केवल LG अधिकृत सर्विस एजेंट द्वारा प्रतिस्थापित किया जाना चाहिए।
- It can cause serious damage such as a fire or electric shock. यह आग या बिजली के झटके जैसे गंभीर नुकसान का कारण बन सकता है।
- 16 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns. इसमें रखने से पहले बच्चे के दूध की बोतलें और खाने का जार के अन्दर के सामान को हिला अवश्य लें और इसे खिलाने से पहले इसका तापमान अवश्य देख लें ताकि बच्चे का मुंह न जले।




### CAUTION / सावधानी

- 1 CAUTION 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 on fire and subsequent damage to your oven. आवश्यकता से अधिक समय तक कुकिंग से आग लग सकती है और आपके ओवन को क्षति पहुंच सकता है।
  - 2 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 हिलाएँ 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 रखने 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 सकें (विशेष तौर पर बच्चे को खाना खिलाने वाला पात्र या दूध पिलाने वाली बतल)।
- 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 जलीय 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।
  - 3 An exhaust outlet is located on the top, bottom side and back of the oven. Don't block the outlet. इसकी ऊपरी सतह पर, बागल में या ओवन के पीछे 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।
  - 4 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।
  - 5 Do not cook food wrapped in paper towels, unless Recipes provided by LG contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking. Do not use aluminium foil in micro mode and avoid using aluminium foil in Convection/Grill mode for long duration at high temperature. पेपर टॉवल से लिपेटा कर खाना न बनाएँ न गरम करें जब तक कि LG द्वारा प्रदान की गई रेसिपी 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। माइक्रो मोड में एल्यूमिनियम पन्नी का उपयोग न करें और उच्च तापमान पर लंबी अवधि के लिए कन्वेक्शन/ ग्रिल मोड में एल्यूमिनियम पन्नी के उपयोग से बचें।

## Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश

- Improper use can cause an explosion or a fire.  
गलत तरीके से ओवन का इस्तेमाल करने से आग लग सकती है।
- 6 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 चिंगारियों आ सकती हैं जिससे गंभीर क्षति हो सकती है।
- 7 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।
- 8 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।
- 9 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 bodily injury and oven damage.  
गलत तरीके से इस्तेमाल करने से शारीरिक दुर्घटना और ओवन की टूट-फूट का भी खतरा हो सकता है।
- 10 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 छालदार फल या सब्जियों में छेद कर लें।
- They could burst.  
वे अन्दर विस्फोट कर सकते हैं।
- 11 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 इसका भीतर न पकाएं। छिलके सहित अंडा और उबला हुआ पूरा अंडा माइक्रोवेव में गर्म नहीं किया जाना चाहिए, तब भी नहीं 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।
- 12 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 फँस सकता है।
- 13 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 धुंआ महसूस हो तो स्विच ऑफ करें या पॉवर सप्लाई 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।
- 14 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 (whenever applicable). Before clearing utensils make sure they are not hot.  
उपकरण के संचालन के समय पास की सतह का तापमान बहुत अधिक हो सकता है। माइक्रो मोड, ग्रिल मोड, कन्वैक्शन मोड, कॉम्बिनेशन मोड और ऑटो कुक के संचालन (जहाँ भी लागू हो) के दौरान ओवन के द्वार, बाहरी सतह, पिछली सतह, ओवन केविटी को न छुएं। बर्तनों को ओवन से निकालने से पहले सुनिश्चित कर लें कि वे गर्म न हों।
- As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing oven gloves.  
क्योंकि वे गर्म हो जाएंगे, जब तक आप ओवन दस्ताने नहीं पहनते हैं, तब तक जलने का खतरा हो सकता है।
- 15 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। इससे इस पर रखे जाने वाले बर्तन भी खराब हो सकते हैं और यह खतरनाक भी हो सकता है।
- 16 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।

## Important Safety Instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षा निर्देश

- 17 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।
- 18 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.  
इससे सतह पर खरोंच लग सकती है व काँच भी टूट सकता है।
- 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।
- 19 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।
- 20 The 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.  
यह उपकरण 8 वर्ष और उससे ऊपर के बच्चे तथा वे सभी लोग जो कम शारीरिक, संवेदन या मानसिक क्षमता के हों, या जिनका अनुभव या ज्ञान कम हो, इस्तेमाल कर सकते हैं यदि ऐसे सभी लोगों को उपकरण के सुरक्षित तरीके से उपयोग के सम्बन्ध में निरीक्षण या निर्देश दिया जाये और होने वाले खतरों को समझाया जाये। उपकरण की सफाई और रख-रखाव बच्चों के द्वारा नहीं की जा सकती जब तक कि वे 8 वर्ष या उससे अधिक के न हो जाएं और देखभाल न की जाये।
- 21 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.  
ओवन के समीप बच्चों के साथ हमेशा कोई बड़ा व्यक्ति हो जो उन्हें इसके साथ खेलने या छेड़छाड़ करने से मना करे।
- 22  Caution, hot surface.  
सावधान, गर्म सतह है।  
When the symbol is used, it means that the surfaces are liable to get hot during use.  
प्रतीक का उपयोग किया जाता है, तो इसका मतलब है कि उपयोग के दौरान सतह गर्म होने के लिए उत्तरदायी है।

## Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियां

- ★ Microwave oven must not be placed inside a cabinet. The microwave oven shall be used freestanding.  
माइक्रोवेव ओवन को केबिनेट के अन्दर बिल्कुल नहीं रखा जाना चाहिए। माइक्रोवेव ओवन को अलग रख कर इस्तेमाल में लाया जाना चाहिए।
- ★ Oven Lamp power rating is 25W/35W.  
ओवन लैम्प की पावर रेटिंग 25W/35W है।
- ★ 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।
- ★ Use exclusive 230V socket with earth.  
अर्थिंग के साथ 230 वोल्ट सॉकेट का उपयोग करें।
- ★ Do not bend power cord forcefully or break.  
पॉवर कॉर्ड को ताकत के साथ न झुकाएं वरना वह टूट सकती है।
- ★ Do not pull out power cord.  
पावर कॉर्ड को ना खींचें।
- ★ Do not modify power Cord as supplied by the manufacture along with the product. Power cord is to be used only at power socket outlets and not be used with any extension board or multiple socket. Also, Do not share the same power socket outlet with other appliance.  
उत्पाद के साथ निर्माता द्वारा आपूर्ति के रूप में पॉवर कॉर्ड को संशोधित न करें। पावर कॉर्ड का उपयोग केवल पावर सॉकेट आउटलेट पर किया जाता है और इसका उपयोग किसी भी एक्सटेंशन बोर्ड या मल्टीपल सॉकेट के साथ नहीं किया जाता है। इसके अलावा, अन्य उपकरणों के साथ पावर सॉकेट आउटलेट को साझा न करें।
- ★ Do not plug in or pull out power cord with wet hand.  
गीले हाथों से पॉवर कॉर्ड 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 set.  
मरम्मत और सफाई के समय पावर कार्ड निकालना न भूलें।
- + Do not heat up the food more than necessary.  
खाने को ज़रूरत 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 set.  
इस पर पानी का भगौना कभी न रखें।
- + Do not place anything on the set & do not cover the set with cloth while using.  
माइक्रोवेव ओवन के ऊपर कुछ भी न रखें और उपयोग करते समय इसे कपड़े से कवर न करें।
- + Do not install the set 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 oven if it is not used for long duration.  
अगर ओवन को अधिक देर तक इस्तेमाल में न लाना हो तो खाली समय में इसकी पावर कार्ड स्विच से निकाल कर रखें।
- + Install microwave oven in the well ventilated, flat , level surface.  
माइक्रोवेव ओवन को अच्छी हवादार, सपाट, और समतल सतह में स्थापित करें।
- + Microwave Oven is heavier from right side. Handle with care.  
माइक्रोवेव ओवन दाईं ओर से ज्यादा भारी है। ध्यान से संभालें।
- + Keep all packaging material (such as plastic bags and Styrofoam) away from children. The packaging material can cause suffocation.  
सभी पैकेजिंग सामग्री (जैसे- प्लास्टिक बैग और स्टाइरोफोम) बच्चों से दूर रखें। पैकेजिंग सामग्री घुटन का कारण बन सकती है।

#### **Disclaimer:**

The user should follow the instructions as per the owner's manual to avoid any malfunctioning of the product, accident or damage. The liability of manufacturer is limited only to the extent of repair or replacement of the product as per the terms and condition mentioned herein if product was not misused, altered or modified but shall not include any damage to the property or injury or loss of life on account of breach of warranty conditions/warning or any commercial or economic loss, including any direct, incidental or consequential loss relating thereto./ उपयोगकर्ता को उत्पाद, दुर्घटना या क्षति की किसी भी खराबी से बचने के लिए उपयोगकर्ता मैनुअल के अनुसार निर्देशों का पालन करना चाहिए। निर्माता की देयता केवल उत्पाद की मरम्मत या प्रतिस्थापन की सीमा तक सीमित होती है और इसमें उल्लिखित शर्तों के अनुसार यदि उत्पाद का दुरुपयोग नहीं किया गया, बदल दिया गया या संशोधित किया गया, लेकिन इसमें सम्पत्ति की क्षति या चोट या जीवन की हानि शामिल नहीं होगी किसी भी प्रत्यक्ष, आकस्मिक या परिणामी हानि से सम्बंधित वारंटी शर्तों/चेतावनी या किसी भी वाणिज्यिक या आर्थिक नुकसान के उल्लंघन के कारण।



# UNPACKING & INSTALLING

## खोलना और स्थापित करना

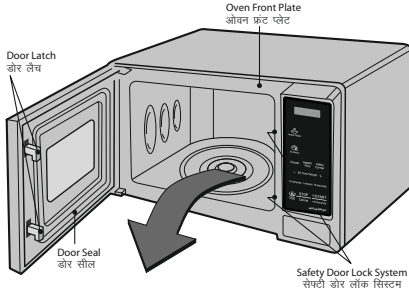
By following the basic steps on these three pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that 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 कहाँ रखें। इसकी पैकिंग खोलते समय इस बात का ध्यान रखें कि आप इसके पैकिंग व एक्सेसरीज को पूरी तरह से निकाल दें हैं। यह भी सुनिश्चित कर लें कि आपका ओवन डिलिवरी के समय क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

# 1

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

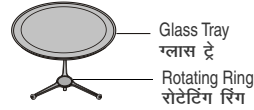
अपने ओवन को खोलकर एक समतल स्थान पर रख लें।



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

### Cooking accessories

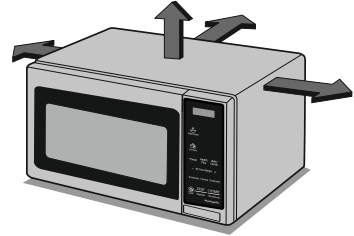
कूकिंग एक्सेसरीज



# 2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 30 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 सेमी. की ऊँचाई पर समतल स्थान पर रखें लेकिन यह ध्यान रहे कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से 10 सेमी. का स्थान पीछे से छूटना आवश्यक है। ओवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके। इसके ऊपर या किनारे पर एक एग्जॉस्ट द्वार होता है इसका रास्ता रोकने से ओवन खराब हो सकता है।



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.

यह ओवन व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं है।

# 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 pressing the Push button.

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

अपने ओवन के डोर को पुश बटन दबाकर खोलें। रोटेटिंग रिंग को ओवन के अन्दर रखें और ग्लास ट्रे को इसके ऊपर रखें।

# 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।



## UNPACKING & INSTALLING

### खोलना और स्थापित करना

6

Press the **START/+30 seconds** 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.

**START/+30 seconds** 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।

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.

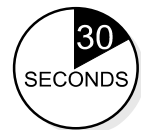
डिस्प्ले में 30 सेकंड गिनने शुरू हो जायेंगे। जब यह 0 पर पहुँचेगा तो एक बीप आयेगी। ओवन का दरवाजा खोलें और पानी का तापमान जाँच लें। अगर आपका ओवन ठीक से काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा बर्तन को बाहर निकालते समय सावधान रहें यह गर्म हो सकता है।

#### YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका ओवन अब स्थापित हो गया है।

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

यदि ओवन ज्यादा गरम हो जाता है, तो ओवन और उसका डिस्प्ले सुरक्षा उद्देश्य के लिए बन्द हो जाता है, इसे ठंडा करने के लिए कुछ समय दें और फिर काम करें।



# 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 कि 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/Cancel**.

**STOP/Cancel** दबायें



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

जब तक "L" डिस्प्ले पर न आये और ध्वनि न आये, तब तक **STOP/Cancel** दबाकर रखें।

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



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

"L" डिस्प्ले पर आता रहेगा, इससे आप जान जायेंगे कि चाइल्ड लॉक निर्धारित है।  
(यदि आप कोई भी बटन दबाते हैं)



To cancel CHILD LOCK press and hold **STOP/Cancel** until "L" disappears.  
You will hear BEEP when it's released.

चाइल्ड लॉक हटाने के लिए **STOP/Cancel** दबाकर रुक जाइये, जब तक "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 बताऊंगा कि कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 संकेंड में कैसे पकायें।



Your oven has five Microwave Power setting. As shown in Next Page.  
आपके ओवन में पाँच माइक्रोवेव पावर लेवल हैं। जैसा अगले पेज पर दिखाया गया है।

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds.  
जब पकाने की क्रिया पूरी हो जायेगी तो अन्तिम याद दिलाने वाली "बीप" की ध्वनि सुनाई देगी।

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/Cancel**.

**STOP/Cancel** दबायें

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

80% पावर को चुनने के लिए **Power** को दो बार दबायें।

560 appears on the display.

560 डिस्प्ले पर दिखेगा।



## MICRO POWER COOKING

### माइक्रो पावर में पकाना

Press 1 minute, five times.  
1 minute. पाँच बार दबाइए।

Press 10 seconds, three times.  
10 seconds. तीन बार दबाइए।

10 minutes 1 minute 10 seconds

Press **START/+30 seconds**.  
**START/ +30 seconds** दबायें

◇**START**  
+30 seconds

## 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.

आपको अधिकतम लचीलापन और खाना पकाने पर नियंत्रण देने के लिए आपका माइक्रोवेव ओवन 5 पावर स्तर से सुसज्जित है। नीचे दी गई तालिका इस माइक्रोवेव ओवन के उपयोग के लिए भोजन के उदाहरण और उनके अनुशंसित खाना पकाने के पावर स्तर को दर्शाती है।

POWER LEVEL पावर लेवल	OUTPUT आउटपुट	USE उपयोग
<b>HIGH</b> उच्च (अधिक)	100% (700W)	* Boil Water / पानी उबालना * Brown minced meat / ब्राउन मीन का कीमा * Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गे, मछली और सब्जियों के टुकड़ों को पकाना * Cook tender cuts of meat / कटा हुआ कोमल मांस
<b>MEDIUM HIGH</b> मध्यम उच्च	80% (560W)	* All reheating / पूर्णतया दुबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मशरूम और शेलफिश पकाना * Cook foods containing cheese and egg / पनीर और अंडे-युक्त भोजनों का निर्माण
<b>MEDIUM</b> मध्यम	60% (420W)	* Bake cakes and scones / बेक हुए केक और स्कोप्स * Prepare egg / अंडों को तैयार करना * Cook custard / कस्टर्ड बनाना * Prepare rice, soup / चावल और सूप बनाना
<b>DEFROST/ MEDIUM LOW</b> डिफ्रॉस्ट/ 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
<b>LOW</b> 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

+30 seconds  
+30 सेकेन्ड्स



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

**START/+30 seconds** आपको यह आराम देता है कि आप यह बटन दबाकर 30 सेकन्ड के अन्तराल में उच्च क्षमता में भोजन पका सकते हैं।

Press **STOP/Cancel**.  
**STOP/Cancel** दबायें



Press **START/+30 seconds** four times to select 2 minutes on **HIGH** power. Your oven will start before you have finished the fourth press.

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



While using **+30 seconds** feature, you can extend the cooking by repeatedly pressing the **START/+30 seconds** button.

**+30 seconds** फीचर इस्तेमाल करने के दौरान आप बार-बार **START/+30 seconds** बटन दबाकर खाना पकाने का समय बढ़ा सकते हैं।



## ENERGY SAVING ऊर्जा की बचत



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

**Energy Saving** फीचर से आप स्टेण्ड-बाई की अवस्था में डिसप्ले ऑफ करके एनर्जी की बचत कर सकते हैं या 5 मिनट बाद दरवाजा खोलने या बन्द करने पर डिसप्ले स्वयं ही ऑफ हो जाता है।

Press **STOP/Cancel (Energy Saving)**.

"0" appears on the display.

**STOP/Cancel (Energy Saving)** दबाएं।

डिसप्ले पर "0" दिखाई देता है।



Press **STOP/Cancel (Energy Saving)** or after 5 minutes with door open or closing, display off.

**STOP/Cancel (Energy Saving)** दबाएं या 5 मिनट बाद दरवाजा खोलने या बन्द करने पर डिसप्ले ऑफ हो जाता है।



During Energy Saving status, if you press any key, display on.

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

## Various Cook Functions

### विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

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

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

COOK MODE	Indian Rasoi	24 Hours	Health Plus	Utility Corner
STEP-1	Press <b>STOP/Cancel</b>	Press <b>STOP/Cancel</b>	Press <b>STOP/Cancel</b>	Press <b>STOP/Cancel</b>
STEP-2	Keep pressing <b>Indian Rasoi</b> button to select any menu ( <b>IC-1 to IC-6</b> ), ( <b>SC-1 to SC-6</b> )	Keep pressing <b>24 Hours</b> button to select any menu ( <b>bF-1 to bF6</b> ), ( <b>Sn-1 to Sn-6</b> ), ( <b>CF-1 to CF-7</b> )	Keep pressing <b>Health Plus</b> button to select any menu ( <b>HP-1 to HP-5</b> )	Keep pressing <b>Utility Corner</b> button to select any menu ( <b>UC-1 to UC-5</b> ), ( <b>FE-1 to FE-3</b> )
STEP-3*	Press "+" button to select weight.	Press "+" button to select weight.	Press "+" button to select weight.	Press "+" button to select weight.
STEP-4	Press <b>START/+30 seconds</b>	Press <b>START/+30 seconds</b>	Press <b>START/+30 seconds</b>	Press <b>START/+30 seconds</b>

कुक मोड	Indian Rasoi	24 Hours	Health Plus	Utility Corner
स्टैप-1	<b>STOP/Cancel</b> दबाएं	<b>STOP/Cancel</b> दबाएं	<b>STOP/Cancel</b> दबाएं	<b>STOP/Cancel</b> दबाएं
स्टैप-2	( <b>IC-1 to IC-6</b> ), ( <b>SC-1 to SC-6</b> ) में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए <b>Indian Rasoi</b> बटन को दबाते रहें।	( <b>bF-1 to bF6</b> ), ( <b>Sn-1 to Sn-6</b> ), ( <b>CF-1 to CF-7</b> ) में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए <b>24 Hours</b> बटन को दबाते रहें।	( <b>HP-1 to HP-5</b> ) में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए <b>Health Plus</b> बटन को दबाते रहें।	( <b>UC-1 to UC-5</b> ), ( <b>FE-1 to FE-3</b> ) में से कोई भी मेन्यू चुनने के लिए <b>Utility Corner</b> बटन को दबाते रहें।
स्टैप-3*	वजन चुनने के लिए "+" बटन को दबाएं	वजन चुनने के लिए "+" बटन को दबाएं	वजन चुनने के लिए "+" बटन को दबाएं	वजन चुनने के लिए "+" बटन को दबाएं
स्टैप-4	<b>START/+30 seconds</b> दबाएं	<b>START/+30 seconds</b> दबाएं	<b>START/+30 seconds</b> दबाएं	<b>START/+30 seconds</b> दबाएं

\*Note : If the recipe is single weight like IC-2 (Aloo Sabzi)-0.3 kg, do not press "+" button, directly press start.

\*नोट : अगर व्यंजन IC-2 "आलू की सब्जी" में 0.3 kg जैसी एकल वजनी है तो "+" बटन को ना दबाएं, सीधे स्टार्ट दबाएं।

#### Note :

- In case of Auto Cook/ Manual cook result may vary according to ingredients ambient temperature, customer know-how and major electric supply condition.  
ऑटो कुक/मैन्युअल कुक के परिणाम सामग्री, ग्राहक की सूझबूझ और प्रमुख बिजली की आपूर्ति के अनुसार भिन्न हो सकते हैं।
- Please prefer Auto Cook menu as recommended to get better results.  
बेहतर परिणाम प्राप्त करने के लिए सिफारिश के अनुसार ऑटो कुक मेन्यू को प्राथमिकता दें।

Menu	IC-1	Idli	Weight Limit	4pc, 8pc ( 40-50g) each
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl & Microwave safe (MWS) idli stand				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
Rice		100 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and soak rice, urad dal and soyabeans granules for 4 hours.</li> <li>2. Grind, mix and ferment for 8 to 10 hours. Grind the mixture to paste consistency.</li> <li>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 and cover. Select menu and press start to cook. Allow to stand for 3 minutes.</li> <li>4, 8 indicates the number of idli that can be prepared.</li> </ol>	
Urad		4 tbsp		
Soyabean		4 tbsp		
Water		As required		
Salt		As per taste		

Menu	IC-2	Aloo Sabzi	Weight Limit	0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For		0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS glass bowl add oil, cumin, salt and green chillies.</li> <li>2. Put in microwave, select menu and press start.</li> <li>3. After 2 minutes, add Potatoes and water in the above bowl. Cover it up and press Start.</li> </ol>	
Peeled Potatoes		300 g		
Cumin		1 tsp		
Green chilli		2 tsp		
Oil		1 tbsp		
Water		1/4 cup		
Salt		As per taste		

Menu	IC-3	Veg Biryani	Weight Limit	0.1-0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. In MWS bowl put oil add cloves, cinnamon, elaichi, bay leaf and pepper corns, add mix vegetables, select menu and weight and press Start.</li> <li>2. When beeps, add rice, water, salt and all spices. Mix well, cover it and press start. Stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita &amp; salad.</li> </ol>
Basmati Rice (soaked for 1 hour)	100 g	200 g	300 g	
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	

Menu	IC-4	Dal Tadka	Weight Limit	0.2 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For		0.2 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Take dal in MWS bowl, add water, turmeric and asafoetida.</li> <li>2. Select menu and press start to cook.</li> <li>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.</li> <li>4. When beeps, mix well and again press start.</li> </ol>	
Dal (soaked for 2 hours)		200 g		
Water		400 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		

Menu	IC-5	Mix Veg	Weight Limit	0.1-0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS bowl add oil, onion, tomato and all spices. Mix well, select menu and weight and press start.</li> <li>2. When beeps, remove and mix well. Add vegetable &amp; some water. Cover and press start.</li> <li>3. When beeps, mix well. Cover and press start. Garnish with coriander leaves.</li> </ol>
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			

Menu	IC-6	Sambhar	Weight Limit	0.2 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For		0.2 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>When beeps, in another MWS bowl take oil, rai, asafoetida, curry leaves, coriander powder, red chilli powder. Press start.</li> <li>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 minutes. Garnish with coconut and coriander leaves and serve with Idli.</li> </ol>	
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		

## Indian Rasoi

## Sweet Corner

Menu	SC-1	Instant Brownie	Weight Limit	0.1 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For		0.1 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS bowl add Condensed Milk (Milkmaid) and butter and beat well. add dry fruits, crushed biscuits, coco powder, essence and mix. Select</li> </ol>	
Condensed Milk (Milkmaid)		70 g		
Butter		3 tbsp		
Almonds, walnuts		20 g		
Crushed biscuits		1/2 cup		
Vanilla essence		1 tsp		
Coco powder		3 tbsp		

Menu	SC-2	Kheer	Weight Limit	0.1~0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) glass bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS glass bowl add milk, Condensed Milk (Milkmaid) and mix well. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, add badam, pista pieces, kesar, elaichi powder and seviyan. Mix well and press start.</li> <li>When beeps, mix it well. Add more milk (if required) &amp; press start. Stand for 5 minutes. Serve hot or chilled. <b>Note:</b> The bowl should be filled at 1/4 level of the total volume.</li> </ol>
Milk	100 mL	200 mL	300 mL	
Condensed Milk (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	

Menu	SC-3	Suji Halwa	Weight Limit	0.1~0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) glass bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS glass bowl take suji, add ghee mix it together, select menu and press start.</li> <li>When beeps, mix well. Allow to cool. Add water (½ of mentioned amount) and sugar. Press start.</li> <li>When beeps, mix well and add remaining water, cashewnuts, kishmish, kesar and elaichi powder. Press start. Stand for 5 minutes. Serve hot.</li> </ol>
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			

Menu	SC-4	Besan Ladoo	Weight Limit	0.1~0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) glass bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS glass bowl take besan and ghee. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, stir it and press start.</li> <li>When beeps, stir again and press start.</li> <li>Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo of same size. <b>Note:</b> For binding the ladoo use ghee.</li> </ol>
Besan	100 g	200 g	300 g	
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	



Menu	SC-5	Payasam	Weight Limit	0.1~0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>				<b>Method:</b>
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl take ghee, soaked rice, milk, water and sugar and cover it.</li> <li>Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, add more milk, dry fruits, kesar, elaichi powder. Mix well &amp; press start. Stand for 5 minutes. Sprinkle kewada jal on it. Serve hot or chilled.</li> </ol>
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	

Menu	SC-6	Kalakand	Weight Limit	0.1~0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>				<b>Method:</b>
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS bowl take grated paneer, Condensed Milk (Milkmaid), milk powder, cornflour, elaichi powder. Mix well, select menu and weight press start.</li> <li>When beeps, mix it again and press start.</li> </ol>
Grated Paneer	100 g	200 g	300 g	
Condensed Milk (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	

Menu	bF-1	Sprouts			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS bowl add sprouts, water and salt. Select menu and weight and press start.</li> <li>When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, coriander leaves, chaat masala and serve.</li> </ol>		
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			

Menu	bF-2	Poha			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS glass bowl put oil, rai, cumin, green chilli, curry leaves. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beep add chopped onion, turmeric powder and asafoetida. Press start.</li> <li>When beep add washed poha, salt &amp; sugar, mix well and press start. Garnish with coconut and coriander leaves serve hot.</li> </ol>		
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					

Menu	bF-3	Daliya			Weight Limit	0.2 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.2 kg			<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS glass bowl, add dalia and ghee. Mix well.</li> <li>Select menu and press start.</li> <li>When beeps, mix, add water, sugar or jaggery, elaichi, powder/nutmeg powder, cashewnuts. Mix well &amp; press start. Stand for 5 minutes. Serve with hot milk.</li> </ol> <p><b>Note:</b> If you are using gud for sweetness then add nutmeg powder and add elaichi powder if using sugar for sweetness.</p>		
Daliya	200 g					
Sugar or jaggery	150 g					
Ghee (melted)	2 tbsp					
Water	600 mL					
Elaichi powder, Nutmeg powder, Cashewnuts	As per taste					
Milk	As required					

Menu	bF-4	Upma			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS glass bowl put oil, cumin, rai, urad dal, onions, and semolina. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beep, stir well add carrots, peas, sweet corns, green chillies, curry leaves and keep inside and press start.</li> <li>When beep, mix well and add water, sugar and salt red chilli powder, lemon juice mix well and keep inside press start. Stand for 3 minutes.</li> </ol>		
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	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cup			
Rai, Cumin, Asafoetida, Curry leaves, Urad dal	As per taste					

Menu	bF-5	Ven Pongal			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl add soaked rice, moong dal, water, salt and few drops of ghee. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, stir well and add more water (if required). Press start.</li> <li>When beeps, stir well and remove. In another MWS bowl add ghee, cashewnuts, cumin and pepper. Press start.</li> <li>Pour over cooked pongal and serve.</li> </ol>		
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	1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp			
Cashewnuts, Pepper, Cumin, Salt	As per taste					

Menu	bF-6	Sabudana Khichdi			Weight Limit	0.1-0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) glass bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soak Sabudana over night in just enough water.</li> <li>2. In a MWS glass bowl add oil, rai, green chillies. Mix. Select menu and weight and press start.</li> <li>3. When beeps, mix, add boiled potatoes, soaked sabudana, coriander leaves. Mix and press start. Squeeze lemon juice and serve.</li> </ol>		
Sabudana (soaked overnight)	100 g	200 g	300 g			
Oil	½ tbsp	1½ tbsp	2 tbsp			
Rai, Salt, Lemon juice, Chopped green chillies	As per taste					
Potatoes (boiled & chopped)	1 No.	2 Nos.	3 Nos.			
Coriander leaves	A few spring					

Snacks

Menu	Sn-1	Pasta Salad			Weight Limit	0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.3 kg			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Take penne pasta in MWS bowl and add hot water.</li> <li>2. Select menu and press start to cook.</li> <li>3. Add all the ingredients and serve chilled.</li> </ol>		
Penne pasta	100 g					
Hot water	200 mL					
Butter	1 tbsp					
Spring onion	1 no.					
Garlic pod	1 no. (chopped)					
Mushrooms (chopped)	1 cup					
Sweet corns (boiled)	½ cup					
Tomato sauce	1 tbsp					
Chilli sauce	1tsp					
Salt, Sugar, Pepper & Oregano	As per taste					

Menu	Sn-2	Dhokla			Weight Limit	0.1-0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) flat glass dish						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mix besan, curd, sugar, salt, water, green chilli-ginger paste, yellow color, fruit salt together. Mix well. Keep for 5-10 minutes.</li> <li>2. Pour the mixture in MWS flat glass dish. Select menu and weight and press start.</li> <li>3. Add tempering to the dhokla and cover. Stand for 5 minutes. Garnish with grated coconut &amp; serve.</li> </ol> <p><b>Note:</b> • For tempering in MWS bowl add oil, rai, curry leaves and microwave 100% for 2 minutes. Add water to the tempering. • Mix 2 tsp sugar to water &amp; dissolve before adding to the tempering.</p>		
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					

Menu	Sn-3	Murmura			Weight Limit	0.1 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) glass bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS glass bowl add oil, cumin, turmeric. Select menu and press start.</li> <li>2. When beeps, add murmura. Mix and press start.</li> <li>3. Add roasted peanuts, salt, chaat masala and serve.</li> </ol>		
Murmura	100 g					
Roasted peanuts	As required					
Oil	1 tbsp					
Cumin	1 tsp					
Salt, Chaat masala	As per taste					
Turmeric	¼ cup					

Menu	Sn-4	Peanuts			Weight Limit	0.1-0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) flat glass dish						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. In a MWS flat glass dish add drops of oil, peanuts. Mix well.</li> <li>2. Select menu and weight and press start.</li> <li>3. When beeps, stir it and press start.</li> <li>4. Serve plain or with chaat masala.</li> </ol>		
Peanuts	100 g	200 g	300 g			
Oil	Few drops					

Menu	Sn-5	Khandvi	Weight Limit	0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.3 kg			<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl mix besan, water, curd, salt and green chilli and ginger paste together. Mix well. Cover.</li> <li>Select menu and press start.</li> <li>When beeps, stir well and press start.</li> <li>When beeps, stir again and press start.</li> <li>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.</li> <li>Roll the strips, garnish with spluttered rai, coriander leaves and grated coconut and serve.</li> </ol>
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			

Menu	Sn-6	Spicy Baby Corn	Weight Limit	0.1~0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>Grind chopped coriander leaves, ginger, garlic cloves, green chillies, onion and cumin seeds together to prepare the paste.</li> <li>In a MWS bowl add oil, baby corns, sugar, salt and paste. Mix well. Cover. Select menu and weight and press start.</li> <li>Allow to stand for 3 minutes.</li> </ol>
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	
<b>For paste</b>				
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			

Menu	CF-1	Corn Chaat	Weight Limit	0.1~0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl add some water and sweet corns. Select menu and weight and press start.</li> <li>Transfer the corns in a bowl add mix fruits, salt, red chilli powder, chaat masala, lemon juice. Mix well &amp; serve.</li> </ol>
Sweet corn	100 g	200 g	300 g	
Mix fruits (Pomegranate, Cucumber, Apple)	½ cup	1 cup	2 cup	
Salt, Red chilli powder, Chaat masala, Lemon juice	As per taste			

Menu	CF-2	Vermicelli Khichdi	Weight Limit	0.1~0.3 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl add oil, rai, chana dal, curry leaves, chopped onion. Mix and select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, mix and add tomato. Press start.</li> <li>When beeps, mix and add vermicelli, water, salt, red chili powder, turmeric, garam masala. Press start. Stand for 3 minutes.</li> <li>Squeeze lemon, mix and serve.</li> </ol>
Roasted vermicelli	100 g	200 g	300 g	
Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	
Rai, Urad dal, Curry leaves	As per taste			
Chopped onion	½ cup	1 cup	1 cup	
Chopped tomato	1 No.	2 Nos.	3 Nos.	
Salt, Red chilli powder, Turmeric, Garam masala	As per taste			
Water	400 mL	800 mL	1200 mL	
Lemon juice	As per taste			

Menu	CF-3	Omelette	Weight Limit	0.2~0.4 kg
<b>Utensil:</b> Microwave safe (MWS) flat glass dish				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.2 kg	0.3 kg	0.4 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>Beat the egg well and add salt, pepper, tomato and onion.</li> <li>Transfer to a greased MWS flat glass dish. Cover. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, add coriander leaves. Cover. Press start. Allow to stand for 3 minutes. Serve hot.</li> </ol>
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			

Menu	CF-4	Noodles			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In MWS bowl take noodles, water, oil. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, strain noodles and pour cold water over it. In Microwave Safe Bowl put some oil and finely chopped vegetables, add vinegar, soya sauce, chilli sauce, and pepper press start.</li> <li>When beep, add noodles and mix well press start serve hot.</li> </ol>		
Noodles	100 g	200 g	300 g			
Water	400 mL	800 mL	1200 mL			
Oil	1 tsp	2 tsp	3 tsp			
Vinegar	½ tsp	1 tsp	1 tsp			
Soya sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp			
Chilli sauce	½ tsp	1 tsp	1 tsp			
Mix Vegetables - Cabbage, Capsicum, Carrot, French beans etc.	½ cup	½ cup	1 cup			
Salt, Sugar, Pepper,	As per taste					

Menu	CF-5	Cake	Weight Limit	0.1 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg			<ol style="list-style-type: none"> <li>Sieve maida, baking powder.</li> <li>In a bowl add powdered sugar and butter and beat well. Beat egg well. Add essence. Add maida, mix, beat well.</li> <li>For spoon dropping consistency add milk or water. Pour in MWS glass bowl. Select menu &amp; press start.</li> <li>Stand for 5-10 minutes.</li> </ol>
Maida / refined wheat flour	100 g			
Powdered sugar	75 g			
Butter	75 g			
Egg	2 nos.			
Baking powder	1 tsp			
Vanilla essence	1 tsp			

Menu	CF-6	Chocolate Balls	Weight Limit	0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.3 kg			<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS glass bowl add Condensed Milk (Milkmaid), Marie biscuit powder, milk powder, Malted Chocolate powder(Bournvita). Select menu &amp; press start.</li> <li>Allow to cool. Make balls out of the mixture. Roll out the balls in the grated coconut.</li> <li>Keep in refrigerator for half an hour.</li> </ol>
Condensed Milk (Milkmaid)	1 cup			
Marie biscuit powder	1 cup			
Milk powder	½ cup			
Malted Chocolate powder(Bournvita)	½ cup			
Grated coconut	½ cup			

Menu	CF-7	Bread Pudding	Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) flat glass dish				
<b>Instructions</b>			<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>Make small pieces of bread slices. Beat the egg very well. Mix all the ingredient very well.</li> <li>Pour this mixture into MWS flat glass dish. Select menu and weight. Press start.</li> </ol>
Bread slices	2 Nos.	3 Nos.	4 Nos.	
Milk (for dipping the bread)	½ cup	1 cup	1½ cup	
Egg	1 Nos.	2 Nos.	2 Nos.	
Vanilla Essence	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	
Sugar	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp	
Dry fruits	As per your taste			

Menu	HP-1	Lemon Chicken			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mix boneless chicken, soysauce, salt and pepper, garlic paste and lemon juice in a bowl. Refrigerate for ½ hour.</li> <li>In a MWS bowl add oil, marinated chicken pieces, sugar, corn flour mixed with water. Cover. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, mix well. Cover and press start. Allow to stand for 3 minutes.</li> </ol>		
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	¾ 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			

Menu	HP-2	Kala chana			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>Soak chana overnight, in a MWS bowl take soaked chana with water, cover it.</li> <li>Select menu and weight and press start to cook.</li> <li>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.</li> <li>When beeps, add boiled chana, mix well and press start.</li> </ol>		
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					

Menu	HP-3	Machi Kai Mirch			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>In MWS bowl put oil, chopped onion, chopped tomatoes, chopped garlic. Select menu and weight and press start.</li> <li>When beeps, open door and add marinated fish and some water. Cover and press start.</li> <li>Give standing time for 5 minutes.</li> </ol>		
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					

Menu	HP-4	Ghiya Raita			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl add grated ghiya, sprinkle water and salt. Select menu and weight and press start to cook.</li> <li>Strain ghiya and take it in MWS bowl and add curd, water, mustard powder, salt, sugar, green chilli. Serve chilled.</li> </ol>		
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					

Menu	HP-5	Nutrinuggets			Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl						
<b>Instructions</b>					<b>Method:</b>	
For	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>In a MWS bowl add oil, cumin, onion. Select menu and weight and press start. Mix well.</li> <li>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.</li> <li>When beeps, add the remaining amount of water and press start. Mix well. Allow to stand for 3 minutes. Garnish with coriander leaves and serve hot with roti.</li> </ol>		
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					

Menu	UC-1	Keep warm	Weight Limit	0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
Instructions			Method:	
For		0.3 kg	1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start.	

Menu	UC-2	Steam Clean	Weight Limit	0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
Instructions			Method:	
For		0.3 kg	1. Take 300ml water in MWS bowl, add 1tbsp vinegar or lemon juice. Select category & press start. 2. When beeps, wipe out with clean napkin. Press start. 3. Again wipe out. Take out the plug. <b>Note:</b> Use this feature to aid in cavity cleaning.	

Menu	UC-3	Defrost Veg	Weight Limit	0.1-0.5 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
Instructions			Method:	
For		0.1-0.5 kg	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) 1. Take in MWS bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start.	

Menu	UC-4	Defrost Non-Veg	Weight Limit	0.5-1.0 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
Instructions			Method:	
For		0.5-1.0 kg	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) 1. Take in MWS bowl, select menu & weight and press start. 2. When beeps, turn the food. Press start.	

Menu	UC-5	De-humidification	Weight Limit	0.1-0.3 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) bowl				
Instructions			Method:	
For		0.1-0.3 kg	Namkin, Biscuits, Bhuja, Papad and Wafers etc. 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and weight and press start.	

Menu	FE-1	Flavoured Yoghurt	Weight Limit	0.6 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl				
Instructions			Method:	
For		0.6 kg	1. In a MWS glass bowl mix all the ingredients. Beat well till smooth. 2. Select menu and press start. 3. When cooking ends, take out & allow to come to room temperature. Keep in freezer for 1 hour. <b>Note:</b> In case you use strawberry essence, add a pinch of pink food colour to add colour to the yoghurt. For pineapple yoghurt, add pineapple slices at the time of serving.	
Curd		200 mL		
Condensed Milk (Milkmaid)		100 mL		
Fresh cream		200 mL		
Flavours (Vanilla, Strawberry, Pineapple essence)		As per choice (½ tsp)		

Menu	FE-2	Masala Paneer	Weight Limit	0.5 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl				
Instructions			Method:	
For		0.5 kg	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.	
Milk		500 mL		
Curd		2 tbsp		
Coriander		1 tbsp		
Cumin		1 tsp		

Menu	FE-3	Yeast Dough	Weight Limit	0.25 kg
Utensil: Microwave safe (MWS) glass bowl				
Instructions			Method:	
For		0.25 kg	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	
Maida		250 g		
Yeast		1 tbsp		
Salt		1/2 tsp		
Sugar		1 tsp		
Water		As required		

# List of Ingredients

## Spices

English Name	Hindi Name
Asafoetida	Hing
Basil	Tulsi
Bay Leaf	Tej Patta
Cardamom, black	Moti Elaichi
Cardamom, green	Choti Elaichi
Carom seeds	Ajwain
Cinnamon	Dalchini
Cloves	Laung
Coriander Seeds	Sabut Dhania
Cumin seeds	Jeera
Dry Mango Powder	Amchur
Dry red chilli	Sukhi Sabut Lal Mirch
Fennel	Saunf
Fenugreek leaves, dried	Kasuri Methi
Fenugreek seeds	Methidana
Mustard seeds	Sarson, Rai
Nutmeg	Jaiphal
Oregano	Oregano
Pepper	Kali Mirch
Pomegranate seeds, dried	Anardana
Poppy seeds	Khus Khus
Red Chilli	Lal Mirch
Salt	Namak
Turmeric	Haldi

## Vegetables

English Name	Hindi Name
Mushroom	Kukurmutta
Olives	Jaifun
Onion	Pyaz
Parsley	Ajmoda
Potato	Aloo
Peas	Hari Matar
Radish	Mooli
Red Pumpkin	Lal Kaddu
Spinach	Palak
Spring Onion	Hari Pyaz
Tomato	Tamatar
Turnip	Shalgam
Chenopodium leaves	Bathua
Zucchini	Torai

## Fruits

English Name	Hindi Name
Apple	Seb
Coconut	Nariyal
Grapes	Angoor
Mango	Aam
Pineapple	Anannas
Pomegranate	Anaar
Raw Banana	Kacha Kela

## Vegetables

English Name	Hindi Name
Amaranth	Chavli
Baby corn	Baby corn
Bittergourd	Karela
Bottlegourd	Ghiya
Brinjal/Eggplant	Baigan
Broccoli	Hari Phool Gobhi
Cabbage	Pata Gobhi/Bandh Gobhi
Capsicum	Shimla Mirch
Cauliflower	Phool Gobhi
Carrot	Gajar
Celery	Ajmod
Cluster	Beans Gavar Ki Fali
Coriander leaves	Hara Dhania
Cucumber	Kheera
Curry leaves	Curry Patta
Drumsticks	Drumsticks
French beans	France beans
Garlic	Lehsun
Ginger	Adrak
Lady Finger	Bhindi
Lemon	Nimbu
Lemon Grass	Lemon Grass
Lime	Nimbu
Mint	Pudina

## Cereals

English Name	Hindi Name
Flattened Rice	Poha
Oats	Jaei
Puffed Rice	Murmura
Refined wheat	Flour Maida
Rice	Chawal
Sago	Sabudana
Semolina	Suji
Whole wheat broken	Daliya
Wheat Flour (whole)	Gehun ka Atta

## Pulses

English Name	Hindi Name
Bengal Gram Dal	Chana Dal
Bengal Gram flour	Besan
Black Gram Dal	Urad Dal
Green Gram Dal((Dehusked)	Moong Dal (Dhuli)
Kidney Beans	Rajma
Lentils,(Dehusked)	Masoor Dal (Dhuli)
Red Gram Dal	Arhar/Tuvar Dal
Soyabean	Soyabean



## Dry Fruits

English Name	Hindi Name
Almonds	Badam
Cashewnuts	Kaju
Pistachio	Pista
Raisins	Kishmish
Walnuts	Akhrot

## Fats & Oils

English Name	Hindi Name
Butter	Makhan
Ghee	Ghee
Oil	Tel
Olive Oil	Jaitun Ka Tel
Mustard Oil	Sarson Ka Tel

## Miscellaneous

English Name	Hindi Name
Bread crumbs	Bread crumbs
Cornflour	Cornflour
Coffee	Coffee
Cottage cheese	Paneer
Curd	Dahi
Eggs	Ande
Honey	Shahed
Jaggery	Gud
Khoa	Khoa
Milk	Doodh
Powdered Sugar	Bura
Sugar	Cheeni
Tamarind	Imli
Tea	Chai
Saffron	Kesar
Sprouts	Ankur
Vinegar	Sirka

## To Clean Your Oven / आपके ओवन की सफाई

### To Clean Your Oven / आपके ओवन की सफाई

#### 1. Keep the inside of the oven clean

Always unplug your oven before cleaning. 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 metal tray (model specific) can be washed by hand or in the dishwasher.

#### 1. ओवन के भीतरी हिस्सों को साफ रखें।

हमेशा सफाई से पहले अपने ओवन को अनप्लग करें। 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 मीगा हुआ कपड़ा इस्तेमाल करें और उसके बाद उसे धो कर सुखा लें। कठोर डिटरजेंट का इस्तेमाल न करें। मल्टीकुक तथा (मॉडल विशेष) को हाथों से या डिशवाशर में धोया जा सकता है।

#### 2. Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of the oven with damp soft cloth. 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/Cancel after cleaning.

#### 2. ओवन का बाहरी हिस्सा साफ रखें।

नम मुलायम कपड़े से ओवन के बाहरी हिस्सों को साफ करें। 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/Cancel बटन दबाएं।

#### 3. It 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.

#### 3. 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 seal should be kept clean. Use only damp cloth to clean.

#### 4. दरवाजे और उनकी सील साफ रखी जानी चाहिए। साफ करने के लिए केवल नम कपड़े का उपयोग करें।

#### 5. Do not use steam cleaners.

#### 5. स्टीम क्लीनर्स का प्रयोग न करें।

#### 6. Unplug your oven from the electrical socket when you clean control panel. Use only damp cloth to clean.

#### 6. कंट्रोल पैनल को साफ करते समय अपने ओवन को बिजली के स्विच से अलग करें। साफ करने के लिए केवल नम कपड़े का उपयोग करें।

## Questions & Answers / प्रश्न और उत्तर

### 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 cooling 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 शैल 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 उसनी 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 बचना 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।

#### Disclaimer:

\*All brands mentioned here in are property of their respective brand owners. All company or brand or product names used herein are only for showing compatibility with recipes prepared on LG products and for identification purposes only. Use of these names, logos, and brands does not imply any affiliation or endorsement.

\*Recipes are based on best efforts but results may vary according to Temperature, quality, Ingredients, weight, etc.

\*Images given here are only for representation purposes.

\*Recipes are neither a substitute for, nor do they replace professional medical advice.

#### डिस्क्लेमर:

\*यहाँ वर्णित सभी ब्राण्ड उनके सम्बन्धित ब्राण्ड मालिकों की सम्पत्ति हैं। यहाँ उपयोग किये गये सभी कम्पनी या ब्राण्ड या उत्पाद नाम केवल हैं LG उत्पादों पर तैयार व्यंजनों के साथ संगतता दिखाने के लिए और केवल पहचान उद्देश्यों के लिए, इन नामों, का उपयोग लोगों और ब्राण्ड कोई भी संबद्धता या समर्थन नहीं देते हैं।

\*व्यंजन सर्वोत्तम प्रयासों पर आधारित है, लेकिन परिणाम तापमान, गुणवत्ता, सामग्री, वजन के अनुसार भिन्न हो सकते हैं।

\*यदि दी गयी छवियाँ केवल प्रतिनिधित्व उद्देश्यों के लिए हैं।

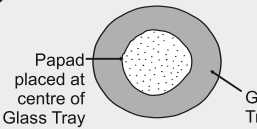
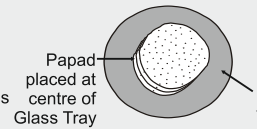
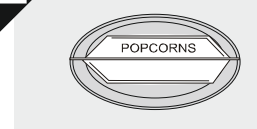
\*व्यंजनों न तो कोई विकल्प हैं, न ही वे पेशेवर चिकित्सा सलाह की जगह लेते हैं।

# Two Recipes for Beginners / नवसिखुओं के लिए दो व्यंजन

## Two Recipes for Beginners

### नवसिखुओं के लिए दो व्यंजन

**NOTE : The time variation during cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category**  
ध्यान दें: इस भोजन में लगने वाला समय इसके तत्वों, इसके बनाने की प्रणाली और यह किस वर्ग का भोजन है - इन पर निर्भर करेगा।

		
<p><b>1. ROASTED PAPAD*</b> <b>Procedure :</b> <b>Papad :</b> 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/+30 seconds. 3. After Papad cooking give standing time of 30-45 seconds. <b>To Cook Multiple Papads :</b> *Place Multiple papads over one another, as shown in the picture above. <b>Crispy Papad :</b> 1. Press START/+30 seconds once without papad. 2. Sprinkle little water or oil over the papad. 3. After beep, place the papad at the centre and press START/+30 seconds.  <b>*Note :</b> The cooking time may vary – a. As per the composition of the papad material. b. As per the Quantity of papad used.</p>	<p>1. भुने हुए पापड़* <b>विधि पापड़ :</b> 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/+30 seconds दबाएं। 3. पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सेकंड तक रखा रहने दें। <b>अधिक पापड़ पकाने के लिए :</b> *बहुत सारे पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि उपरोक्त चित्र में दर्शाया गया है। <b>क्रिस्पी पापड़ :</b> 1. पापड़ रखने से पहले START/+30 seconds 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/+30 seconds दबाएं।  <b>*नोट :</b> 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।</p>	<p><b>2. POP CORN :</b> Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use START/+30 seconds to set 3-4 minutes. Remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating. <b>Note :</b> Attend popping process carefully. Do not overheat as cause flash fire. <b>2. पॉप कॉर्न :</b> पैकिंग पर दिये गए निर्देशानुसार पॉप कॉर्न का बैग कॉच की ट्रे पर ठीक से रखें। 3-4 मिनट सेट करने के लिए START/+30 seconds 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। <b>नोट :</b> मुनने की प्रक्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। आवश्यकता से अधिक गर्म न करें क्योंकि इससे आग लग सकती है।</p>

## Disposal of your old appliance / अपने पुराने उपकरण का निपटान

### Disposal of your old appliance (as per e-waste Rules)



Please check whether crossed out wheeled bin symbol is depicted on the product or its parts, if yes, it means the product is covered by e-waste Management and Handling Rules, 2011 and is required to be recycled, dismantled or scrapped in the following manner.

#### 1. Do's :

- The product is required to be handed over only to the authorized recycler for disposal.

- Keep the product in isolated area, after it becomes non-functional/un-repairable so as to prevent its accidental breakage.

#### Don't :

- The product should not be opened by the user himself/herself, but only by authorized service personnel.
- The product is not meant for re-sale to any unauthorized agencies/scrap dealer/kabariwala.
- The product is not meant for mixing into household waste stream.
- Do not keep any replaced spare part(s) from the product in exposed area.

- Any disposal through unauthorized agencies/person is not prescribed by the Environment (Protection) Act 1986.
- "This product is complied with the requirement of Hazardous Substances as specified under Rule 13 (1) & (2) of the E-Waste (Management & Handling) Rules, 2011".
- To locate a nearest collection centre or call for pick-up (limited area only) for disposal of this appliance, please contact Toll Free No. **1800-315-9999 / 1800-180-9999** for details. All collection centre and pick up facilities are done by third parties with **LG Electronics India Pvt. Ltd.** Merely as a facilitator.

For more detailed information , please visit : <http://www.lg.com/in>

91711709999 (LG WhatsApp No.)

### अपने पुराने उपकरण का निपटान (ई-अपशिष्ट नियम के अनुसार)



कृपया जांचें कि क्या पहिएदार बिन प्रतीक को उत्पाद या उसके भागों पर चिह्नित किया गया है, यदि हाँ, तो इसका मतलब है कि उत्पाद को ई-कचरा प्रबंधन और संचालन के नियमों, 2011 द्वारा कवर किया गया है और निम्नलिखित तरीके से पुनर्निर्जीकरण, विधित्त या रकबे किया जाना आवश्यक है।

#### 1. करें :

- उपकरण को सिर्फ अधिकृत पुनः नवीनीकरणकर्ता को ही निपटारण करने हेतु हस्तान्तरित करें।  
ख- जब उपकरण कार्यरत न हो इसे अलग क्षेत्र में रखें ताकि उपकरण से होने वाली दुर्घटनाओं से बचा जा सके।

#### ना करें :

- ई-अपशिष्ट (प्रबंधन और स्थान) नियम 2011 के अन्तर्गत 13(1) एवं (2) के तहत निर्दिष्ट खतरनाक पदार्थों की आवश्यकता का पालन करना है।  
ख- इस उपकरण को पुनः बिक्री के लिए किसी भी कबाड़ीवाला / गंगार वाला / अनाधिकृत संस्था को न दें।  
ग- इस उपकरण को किसी घरेलू अपशिष्ट सामान के साथ मिलाकर न रखें।  
घ- उपकरण के बदले हुए या आंतरिक पुर्जों को खुले क्षेत्र में न रखें।
- अनाधिकृत विभाग / व्यक्ति के माध्यम से कोई भी निपटान पर्यावरण (संरक्षण) अधिनियम 1986 द्वारा निर्धारित नहीं है।
- यह उत्पाद ई-अपशिष्ट (प्रबंधन और स्थान) नियम 2011 के अन्तर्गत 13(1) एवं (2) के तहत निर्दिष्ट खतरनाक पदार्थों की आवश्यकता का पालन करता है।
- उपरोक्त पदार्थों के निपटारण के लिए एनजीडीओ निपटारण संस्थान (संकीर्ण क्षेत्र) में कॉल करें। अधिक जानकारी के लिए हमारे टोल फ्री नंबर **1800-315-9999 / 1800-180-9999** पर कॉल करें। सभी संग्रहण केंद्र व पिक-अप की सुविधाएँ किसी थर्ड-पार्टी जो **LG Electronics India Pvt. Ltd.** को अपनी सेवाएँ प्रदान कर रही हों, से करवाएँ।

अधिक जानकारी के लिए देखें वेबसाइट : <http://www.lg.com/in>

91711709999 (LG WhatsApp No.)



MFL70580001 (04)

**LG 24 x 7 CUSTOMER CARE**

**1800-315-9999**  
1800-180-9999  
(Toll Free)

**5757554**  
(Send SMS)

[www.lg.com/in/support](http://www.lg.com/in/support)

LG WhatsApp No.  
**9711709999**

LG Service India Mobile App  
Available at Google Play

[www.facebook.com/lgindiapage/](https://www.facebook.com/lgindiapage/)

[www.twitter.com/LGIndia](https://www.twitter.com/LGIndia)

To know more about LG,  
visit [www.lg.com/in](http://www.lg.com/in)  
For Corporate/Institutional enquiries,  
please write to [corp.enquiries@lge.com](mailto:corp.enquiries@lge.com)