

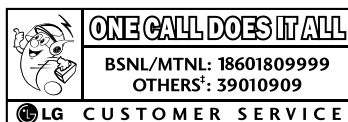
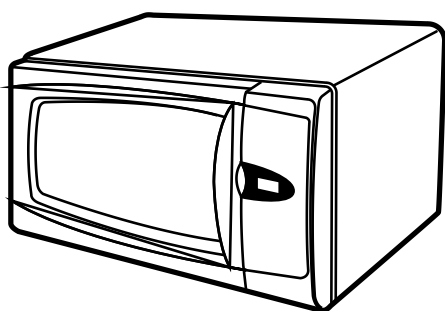
India's **No.1**
MICROWAVE OVEN



Owner's Manual

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

MC-8083MLR



Contents / विषय सूची

Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ	3
Unpacking & Installing/How the Microwave works / अवन को खोलना व लगाना/अवर की कार्य प्रणाली	4
Control Panel/Child Lock / कन्ट्रोल पैनल/चाइल्ड लॉक	5
Micro Power Cooking & Power Level / माइक्रो पावर द्वारा भोजना पकाना / पावर स्तर	6
Food characteristics & Microwave Cooking / भोजन की विशिष्टताएँ व माइक्रोवेव द्वारा भोजन पकाना	7
Two stage Cooking/Grill Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना/ग्रिल कुकिंग	8
Convection Cooking / कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना	9
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना	10~11
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ	12
Fast Cook / फास्ट कुक	13
Pre-Cook / प्रि-कुक	14
Diet Cook / डाइट कुक	15
Auto Cook / ऑटो कुक	16
Auto Defrost/Auto Roast / ऑटो डिफ्रॉस्ट/ऑटो रोस्ट	17
Rotisserie/Three recipes for starter / रोटेसरी/नवसिखुए के लिए तीन व्यंजन	18
Clean your Oven/अवन को साफ करना/माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन	19
Calorific Value Table / कैलोरी तालिका	20
Plug Wiring Information/Technical Specifications / प्लग-तार के बारे में सूचना व तकनीकी विशिष्टताएँ	21
List of Authorised Service Centers / अधिकृत सर्विस केन्द्रों की सूची	

Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
अवन के दरवाजे, नियन्त्रण पैनल, सुरक्षा ताले या किसी भी दूसरे भाग से छेड़खानी न करें, मरम्मत न करें या तालमेल(**adjustment**) बैठाने का प्रयत्न न करें। मरम्मत व सर्विस किसी कुशल तकनीशियन से ही करावें।
2. Do not operate the oven when empty (except Pre-heat Mode). 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.
अवन को कभी खाली न चलायें (Pre-heat Mode के अलावा)। जब अवन का प्रयोग न कर रहे हों, तो एक काँच के गिलास में पानी भर कर, अवन के अन्दर रख दें। अन्जाने में अवन चालू हो जाने पर पानी माइक्रो तरंगों की ऊर्जा को सोख (**absorb**) लेगा।
3. Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven.
अवन के दरवाजे में झाड़न, नैपकिन, तौलिया आदि की रुकावट होने पर अवन कभी न चलाये।
4. Do not use recycled paper products.
अवन में कागज या अखबारों के उत्पादनों का कभी प्रयोग न करें।
5. **Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking.**
भोजन पकाने के तुरन्त बाद ही काँच की ट्रे को पानी के नीचे न रखें।
6. 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.
अवन रखते समय इस बात का विशेष ध्यान रखें कि अवन का बाहरी किनारा, टेबल सतह के किनारों से कम से कम **8 cm** अन्दर हों।
7. Do not cook eggs in their shell.
अण्डों को छिलके समेत न पकायें।
8. Do not attempt deepfat frying in your oven.
अवन में तलने का प्रयत्न न करें।
9. Remove the plastic wrapping from food before defrosting.
डिफ्रॉस्टिंग से पहले भोजन पर लगाया गया प्लास्टिक का आवरण (**cling film**) हटा दें।
10. If smoke is observed, switch off or disconnected the oven from the power supply and keep the oven door closed.
अवन में से धुँआ निकलने पर उसका सम्बन्ध बिजली से काट दें और दरवाजा बन्द रखें।
11. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को अपनी निगरानी के बिना, अवन तभी प्रयोग करने दें, जब उन्हें सारे निर्देश पूरी तरह से समझा दिये गये हों। बच्चा अवन का उपयोग पूरी सावधानी से करेगा और खतरों से बचा रहेगा।
12. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers.
तरल खाद्य पदार्थ कभी भी बन्द डिब्बों में गर्म न करें।
13. Always use gloves when removing dish from oven.
डिश को अवन से बाहर निकालते समय दस्तानों का इस्तेमाल करें।
14. Do not cover the ventilation slots.
वेन्टीलेशन स्लोट्स को न ढकें।
15. Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. (refer Cookware Selection Table at page 19)
माइक्रोवेव अवन में कभी भी ऐसे बर्तनों का प्रयोग न करें जो धातु के बने हों या उनमें धातु किसी भी रूप में इस्तेमाल की गई हो। (कृपया पेज 19 पर कुकवेअर सलैक्शन टेबल देखें)

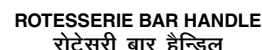
Warning/ चेतावनी

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

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

Unpacking & Installing / अवन को खोलना व लगाना

- अवन-द्वार खोलने के लिये "डोर हैण्डल" का प्रयोग करें। घूमने वाली रिंग को अवन में रखें और उसके ऊपर ग्लास/काँच की गोल ट्रे रखें।



How the Microwave Oven works / माइक्रोवेव ओवन की कार्य प्रणाली

सूक्ष्म तरंगों एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकाश तरंगों के समान गति होती हैं। सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगों वायुमण्डल में चालित होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं। परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रॉन (magnetron) इस प्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके। मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत तरंगों की ऊर्जा में परिवर्तित हो जाती है।

Control Panel / कन्ट्रोल पैनल

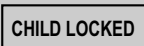
Display Panel / डिस्प्ले पैनल	Control Panel / कन्ट्रोल पैनल
← To cook food with 5 levels of Microwave Power. माइक्रोवेव पावर के 5 स्तरों पर खाना बनाने के लिए।	Micro
← Makes food Brown & Crisp खाने को भूरा और कुरकुरा बनाता है।	Grill
← For Optimum browning of food खाने को अधिकतम भूरा करने के लिए।	Conv.
← Cooks with Micro & Grill, Micro & Convection function simultaneously. / माइक्रोवेव एवं ग्रिल, माइक्रोवेव एवं कन्वेक्शन क्रियाओं द्वारा साथ-साथ खाना पकाता है।	Combi
← To re-heat beverages and snacks in quick time. पेय पदार्थों और स्नेक्स को कम समय में पुनः गर्म करने के लिए।	Fast
← Boils cereals/fruits अनाज व फलों को उबालता है।	Help Cook
← For making of less spicy & oily food कम मसाले और तेल वाला खाना बनाने के लिए।	Diet Cook
← To select and cook preset recipes at different weights. खाने के विभिन्न वजनों पर आधारित पूर्व निश्चित व्यंजनों को चुनने और पकाने के लिए।	Auto Cook
← Grilling for efficient Browning/Roasting विशेष ब्राउनिंग/रोस्टिंग के लिए ग्रिल करता है।	Auto Roast
← To select and defrost 4 frozen food category. फ्रिज किये गये व्यंजनों की 4 श्रेणियों को चुनने और डिफ्रॉस्ट करने के लिए।	Auto Defrost
← Weight & Temp. Cook operations खाना पकाने के लिए वजन एवं तापमान।	Enter
← 'Start' begin Cook operations 'स्टार्ट' खाना बनाने की प्रक्रिया शुरू करता है।	Start
← To Stand By / Stop Cook functionality 'स्टैंड बाई' खाना बनाने की प्रक्रिया को रोकता है।	Stop Clear

← Increase/Decrease Weight/Time/Temp during Cook Process.
खाना बनाने के दौरान वजन/समय/तापमान कम या ज्यादा करता है।

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. However your child can still open the oven door!

आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी द्वार अवश्य खोल पायेगा।

1	2	3	4
			
Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबाये।	Press and hold STOP/ CLEAR until "CHILD LOCKED" scroll message appears on the display and BEEP sounds. STOP/CLEAR बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "CHILD LOCKED" सन्देश न दर्शाये और 'बीप' न सुनाई दे। The CHILD LOCK is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।	"CHILD LOCKED" scroll message appears on the display to let you know that CHILD LOCK is set. पैनल पर "CHILD LOCKED" सन्देश दर्शाएगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।	To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "CHILD LOCKED" scroll message disappears. You will hear BEEP when it's released. चाइल्ड लॉक को खोलने के लिये STOP/CLEAR तब तक दबा कर रखें जब तक "CHILD LOCKED" अदृश्य न हो जाये और बीप सुनाई न दें। आपका सुरक्षा ताला अब खुल गया है।

Micro Power Cooking / माइक्रो पावर कुकिंग प्रणाली

Your oven has five microwave power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the MICRO key will select a different power level.

आपके ओवन में 5 पावर स्तर हैं। उच्चतम पावर स्तर का चुनाव स्वतः ही हो जाता है, परन्तु बार-बार 'माइक्रो' बटन दबा कर विभिन्न पावर स्तरों का चुनाव किया जा सकता है।

1 Stop/Clear Press Stop/Clear Press Stop/Clear दबाएं।	2 Micro Press Micro Press Micro दबाएं।	3 Select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) <i>Refer Power Level Table given below.</i> माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनें। नीचे दी गई Power Level Table देखें।	4 Enter Press Enter Enter दबाएं।	5 Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	6 Start Press Start Start दबाएं।
--	---	--	---	---	---

Power Level / पावर स्तर

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking

आपका माइक्रोवेव ओवन 5 पावर स्तरों से लैस है ताकि भोजन आपके अनुकूल व इच्छानुसार पक सके।

नीचे दी गई सारणी में खाद्य पदार्थों के नाम व भोजन पकाने के उपयुक्त पावर स्तर दिये जा रहे हैं।

POWER पावर	Press MICRO button माइक्रो बटन दबायें	USE प्रयोग	% Wattage % वाटेज
HIGH MAX उच्चतम	1 times बार	★ Boil Water / पानी उबालना ★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना ★ Cook tender cuts of meat / माँस के नरम टुकड़े पकाना	P-HI/900W/HI/100%
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	2 times बार	★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना ★ Roast meat and poultry / माँस व मुर्गा भूनना ★ Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना ★ Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों	P-80/720W/MED-HI/80%
MEDIUM मध्यम	3 times बार	★ Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना ★ Prepare eggs / अण्डे पकाना ★ Cook custard / कस्टर्ड पकाना ★ Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना	P-60/540W/MED/60%
DEFROST/ MEDIUM LOW डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	4 times बार	★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना ★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलाना ★ Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना	P-40/360W/MED-LOW/40%
LOW न्यूनतम	5 times बार	★ Soften butter & cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना ★ Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना ★ Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना	P-20/180W/LOW/20%

Food characteristics & Microwave cooking / खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

Factors which affect Microwave in the following stages of cooking
पाक विधि के निम्नलिखित स्तरों पर माइक्रो तरंगों को प्रभावित करने वाले कारक

I. BEFORE COOKING

- Density of food / खाद्य पदार्थों का घनत्व**
Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
हल्के व रंधों (pores) वाले भोजन को, जैसे कैंक, ब्रेड आदि, पकाने में कम समय लगता है, परन्तु अधिक घनत्व वाले भारी खाद्य पदार्थों जैसे 'रोस्ट' और 'कैसरोल' आदि में अधिक समय लगता है।
- Height of food / खाद्य पदार्थों की ऊँचाई**
The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion.
खाद्य पदार्थों के बड़े टुकड़ों के ऊपरी किनारे, विशेषकर माँस के, नीचे के भाग से, कम समय में पक जाते हैं।
- Bone and fat content of food / खाद्य पदार्थों में वसा (fat) व हड्डी की मात्रा**
Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat.
हड्डियाँ उष्मा संचालित करती हैं और वसा (fat) पकाने में, माँस से कम समय लेता है।
- Quantity of food / खाद्य पदार्थ की मात्रा**
The more food you place in the oven, the longer the cooking time.
अवन में रखी गई भोजन की मात्रा जितनी बढ़ेगी उतनी भोजन पकाने के समय में वृद्धि होगी।
- Shape of food / खाद्य पदार्थ का आकार-प्रकार**
Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction.
माइक्रो तरंगें भोजन को केवल 2 cm अन्दर तक ही भेद सकती हैं। इससे मोटा या चौड़ा खाद्य पदार्थ, बाहरी सतह के निकट वाले खण्डों से संचालित उष्मा द्वारा ही पकता है। खाद्य के केवल बाहरी किनारे ही माइक्रो तरंगों की ऊर्जा से पकते हैं, बाकी का भाग उष्मा के संचालन द्वारा ही पकता है।

II. DURING COOKING

- Covering / आवरण**
A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly.
ढक्कन, भाप व उष्मा को अन्दर ही रोक कर रखता है। इससे भोजन जल्दी पकता है।
- Browning / भूरा या कुरकुरा करना**
Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat.
माँस या मुर्गे के टुकड़े, जिन्हें 15 मि० से अधिक समय के लिये पकाया गया हो, अपनी ही चर्बी में भूरे हो जायेंगे।
- Arranging and spacing / भोजन को तरतीब से रखना व खाली स्थान छोड़ना**
It will heat more evenly if placed in the oven on equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.
समरूप से गर्म करने के लिये, अवन में समान दूरी पर गोलाई में रखें। भोजन को कभी भी ढेरी के रूप में न रखें।
- Stirring / हिलाना**
Stir in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.
उष्मा को फैलाने और पुनर्वितरित करने के लिए खाने को हिलाएं। हमेशा बाहर से अंदर की तरफ छोलना चाहिए क्योंकि बाहर का पदार्थ पहले गर्म होता है।
- Turning over / पलटना**
Large, tall foods such as roots and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly.
खाने के बड़े और लम्बे टुकड़ों जैसे जड़ें एवं सम्पूर्ण चिकन; को पलट कर भूने से समानता लाई जा सकती है।
- Shielding / ढकना**
Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking.
एल्यूमीनियम फॉइल का इस्तेमाल पदार्थ के जलने को बचाती है।

III. AFTER COOKING

- Standing time / स्टेण्डिंग टाइम**
Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.
व्यंजन पकाने के बाद 3 से 10 मिनट ढककर रखना पकाने की प्रक्रिया समाप्त करने में मदद करता है। इस अवधि को स्टेण्डिंग टाइम कहते हैं। यह व्यंजन के रूप को बरकरार रखने में मददगार होता है।

Two stage Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना

During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press START and the cooking stage will continue.

दो चरणों में भोजन पकाते समय आप अवन खोल कर भोजन जाँच सकते हैं। अवन का द्वार बन्द करें और 'स्टार्ट' दबा दें। भोजन पकाने की प्रक्रिया पुनः आरम्भ हो जायेगी।

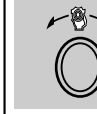
At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

चरण 1 समाप्त होने पर बीप बजेगी और चरण 2 शुरू हो जाएगा।

Should you wish to clear the programme press STOP/CLEAR twice.

यदि आप निर्देश मिटाना चाहें तो STOP/CLEAR दो बार दबा दें।

e.g. Kheer (Rice 50g, Milk 2 cup, Sugar 3 tsp.) / उदाहरण के लिए खीर (चावल 50 ग्रा, दूध 2 कप, चीनी 3 चम्मच)

1	2	3, 7	4, 8	5, 9	6	10
						
Press Stop/Clear Press Stop/Clear दबाएं।	Press Micro Micro दबायें।	Turn Dial to select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनने के लिए डायल घुमाएं।	Press Enter Enter दबाएं।	Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	Press Enter Enter दबाएं।	Press Start Start दबाएं।
		Stage 1: For making Kheer (Set Power Level P-HI) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-HI पर सेट करें। Stage 2: For making Kheer (Set Power Level P-60) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-60 पर सेट करें।		Stage 1: For making Kheer (Set Cook Time 6:00 Min) खीर बनाने के लिए 6:00 मि. का समय सेट करें। Stage 2: For making Kheer (Set Cook Time 12:00 Min) खीर बनाने के लिए 12:00 मि. का समय सेट करें।		

Grill Cooking / ग्रिल द्वारा भोजन पकाना

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

इस मशीन में 'क्वार्ट्ज ग्रिल' का प्रयोग किया गया है जिसे पहले से गर्म करने की कोई आवश्यकता नहीं होती।

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

यह ग्रिल आपके खाद्य पदार्थों को शीघ्र भूरा व कुरकुरा कर देगी।

The grill rack can be used in two positions - high or low, depending on food type and size.

ग्रिल रैक आप दो स्थितियों में प्रयोग कर सकते हैं - लो या हाई। इसका चयन खाद्य पदार्थों के आकार-प्रकार पर निर्भर करेगा।

The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.

ग्रिल कुकिंग करते समय ग्रिल रैक (हाई) अवश्य प्रयोग करें।

1	2	3	4
			
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Press Grill Grill दबायें।	Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	Press Start Start दबाएं।

Convection Cooking / कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना

The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100 °C~250 °C (180 °C is automatically available when convection mode is selected).

कन्वेक्शन अवन में तापमान सीमा 40 °C और 100 °C~250 °C है (180 °C स्वतः सैट है जब कन्वेक्शन सैट करते हैं)।

The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C.

अवन में दही जमाने की सुविधा है। आप अवन के ठंडा होने तक प्रतीक्षा करें क्योंकि 40 °C से ऊपर तापमान होने पर दही नहीं जमा सकते।

Your oven will take a few minutes to reach the selected temperature. Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven; then tell your oven to start cooking.

आपका अवन निश्चित तापमान पर पहुँचने में कुछ मिनट लेगा। जब यह निश्चित तापमान पर पहुँचेगा तो बीप बजेगी और आपको पता लगेगा कि अवन में सही तापमान है। अब आप अवन में भोजन रखिए और पकाना शुरू कीजिए।

1. To preheat./ पहले गर्म करने के लिए

1  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	2  Press Conv. Conv. दबायें।	3  Turn Dial to Set Temperature (40°C to 250°C) तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।	4  Press Start to Preheat Start दबाएं।
---	---	--	---

Note:

The Microwave oven is programmed to maintain the temperature up to 30 minutes after the desired temperature is reached.

If door is not opened during the 30 minutes interval, the oven will end the preheat mode and cooling process will start for product safety.

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C. The cooking temperature can be changed by turning the Dial key.

यदि आप कोई तापमान नहीं चुनते तो अवन स्वतः ही 180 °C चुनेगा। पकाने का तापमान **Dial** घुमाकर बदला जा सकता है।

The convection rack (low rack) must be used during convection cooking.

कन्वेक्शन रैक का प्रयोग कन्वेक्शन कुकिंग के समय अवश्य करें।

2. To cook/ खाना पकाने के लिए

1  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	2  Press Conv. Conv. दबायें।	3  Turn Dial to Set Temperature (40°C to 250°C) तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।	4  Press Enter for Convection Cooking Time कन्वेक्शन कुकिंग टाइम के लिए Enter दबायें।	5  Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।	6  Press Start Start दबाएं।
---	---	--	--	--	--

Combination Cooking / कॉम्बिनेशन द्वारा भोजन पकाना

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (20%, 40% और 60%) चुन सकते हैं।

1. GRILL COMBINATION / ग्रिल कॉम्बिनेशन

1  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	2  Press Combi. Combi दबायें।	3  Turn Dial to select Combi mode (Grill Combi / Conv. Combi) कॉम्बी मोड (ग्रिल कॉम्बी) चुनने के लिए डायल घुमाएं।	4  Press Enter Enter दबाएं।
5  Turn Dial to select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनने के लिए डायल घुमाएं।	6  Press Enter Enter दबाएं।	7  Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	8  Press Start Start दबाएं।

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

भोजन को अवन से निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन गर्म हो सकता है।

Combination Cooking / कॉम्बिनेशन द्वारा भोजन पकाना

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with heater and microwave at the same time alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

आपके अवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बारी बारी से पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकने में लगने वाले समय की बचत।

2. CONVECTION COMBINATION / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन

1  Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	2  Press Combi. Combi दबायें।	3  Turn Dial to select Combi mode (Grill Combi / Conv. Combi) कॉम्बी मोड (कन्वेक्शन कॉम्बी) चुनने के लिए डायल घुमाएं।	4  Press Enter Enter दबाएं।	5  Turn Dial to select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनने के लिए डायल घुमाएं।
6  Press Enter Enter दबाएं।	7  Turn Dial to Set Temperature (40°C to 250°C) तापमान (40°C to 250°C) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	8  Press Enter Enter दबाएं।	9  Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:59 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:59 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	10  Press Start Start दबाएं।

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

भोजन को अवन से निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन गर्म हो सकता है।

Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (**Auto-Cook, Pre-Cook, Diet-Cook, Auto-Defrost, Auto-Roast & Fast**) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (**Auto-Cook, Pre-Cook, Diet-Cook, Auto-Defrost, Auto-Roast & Fast**) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	AUTO-COOK	PRE-COOK	DIET-COOK	AUTO-DEFROST	AUTO-ROAST	FAST
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Auto-Cook	Press Help-Cook	Press Diet-Cook	Press Auto-Defrost	Press Auto-Roast	Press FAST key & heating starts within 30 secs.
STEP-3	Turn Dial to select Auto-Cook Category from (AC1-AC8)	Turn Dial to select Help-Cook Category from (HLP1-HLP8)	Turn Dial to select Diet-Cook Category from (DC1-DC4)	Turn Dial to select Auto-Defrost Category from (1-4)	Turn Dial to select Auto-Roast Category 1-4)	For Increase of Time (at interval of 30 seconds). keep pressing it repeatedly.
STEP-4	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	Press Enter	
STEP-5	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	
STEP-6	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	Press Start	

COOK MODE	AUTO-COOK	PRE-COOK	DIET-COOK	AUTO-DEFROST	AUTO-ROAST	FAST
पहला चरण	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
दूसरा चरण	Auto-Cook दबाएं	Help-Cook दबाएं	Diet-Cook दबाएं	Auto-Defrost दबाएं	Auto-Roast दबाएं	FAST बटन दबाएं 30 सेकेंड्स में खाना गर्म होना शुरू हो जाता है।
तीसरा चरण	(AC1-AC8) में से ऑटो कुक श्रेणी चुनने के लिए डायल को घुमाएं।	(HLP1-HLP8) में से हेल्प कुक श्रेणी चुनने के लिए डायल को घुमाएं।	(DC1-DC4) में से डाइट कुक श्रेणी चुनने के लिए डायल को घुमाएं।	(ADF1-ADF4) में से ऑटो डिफ्रॉस्ट श्रेणी चुनने के लिए डायल को घुमाएं।	(AR1-AR4) में से ऑटो रॉस्ट श्रेणी का चुनने के लिए डायल को घुमाएं।	30 सेकेंड्स के अंतराल पर समय बढ़ाने के लिए इसे बार-बार दबाएं रखें।
चौथा चरण	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	Enter दबाएं	
पाँचवाँ चरण	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	
छठवाँ चरण	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	

Note / टिप्पणी :

While **Micro** cooking you can increase/decrease the cooking time by turning the Dial key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप **Micro** पर भोजन पका रहे हों, तो आप डायल घुमा कर भोजन पकाने का समय अधिक/कम कर सकते हैं। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

Common Feature for all Modes/ सभी मोड्स की सामान्य विशेषता

Display Power Saving Options / डिस्प्ले पावर सेविंग ऑप्शन्स

In case no key is pressed for one minute, Display Backlit goes off to Save Power Mode. As soon as any key is pressed Backlit is activated

यदि एक मिनट तक कोई बटन नहीं दबाया जाता तो Display Backlit बन्द हो जाता है और Save Power Mode में चला जाता है। जैसे ही कोई भी बटन दबाया जाता है तो Backlit कार्यरत हो जाती है।

FAST / फास्ट

FAST Cook helps in re-heating food categories like Snacks, Hot Beverages and desserts in a short time span of 30 seconds to 120 seconds.

FAST Cook स्नैक्स, गर्म पेय और मिष्ठान श्रेणी के व्यंजनों को 30 सैकेण्ड से 120 सैकेण्ड की कम अवधि में पुनः गर्म करने के लिए सहायता करता है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Press FAST key (No. of Times) FAST बटन दबाने की संख्या	Instructions निर्देश
SNACKS/ स्नैक्स	PIZZA/ पिज़ा	Half/Full आधा/पूरा	Crispy Tray, Glass Tray क्रिस्पी ट्रे, काँच की ट्रे	Room सामान्य	1~2	Place the half/full Pizza on the crispy tray/ glass tray. आधा/पूरा पिज़ा क्रिस्पी ट्रे/काँच की ट्रे पर रखें।
	SAMOSA/KACHORI/ PATTIES समोसा/कचौरी/पैटीज़	1~4 Pieces 1~4 टुकड़े	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity on paper napkins over the Glass Tray. Note : Before cooking pierce with fork. While taking out, use Napkins for soaking the excess of oil. खाने की वांछित मात्रा कागज़ के नैपकिन पर काँच की ट्रे के ऊपर रखें नोट : पकाने से पहले उन्हें काँटे से छेद लें। अधिक तेल को सोखने के लिए निकालते समय नैपकिन का इस्तेमाल करें।
	CHICKEN MOMOS चिकन	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	1	Put the required quantity over the Glass Tray. खाने की वांछित मात्रा काँच की ट्रे पर रखें
	DHOKLA/UPMA ढोकला/उपमा	100~200g 100~200 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity over the Glass Tray खाने की वांछित मात्रा काँच की ट्रे पर रखें
PRE-COOK (MTR) / प्री-कुक (एमटीआर)	DAL/PANEER/ VEGETABLES दाल/पनीर/सब्जियां	100~500g 100~500 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	2~3	Transfer the contents of the pouch into Glass Bowl. With stir after every 30 secs. थैली की सामग्री काँच के बाउल में पलटें और हर 30 सैकेंड्स पर चलाते रहें।
	ROTI/PARANTHA रोटी/परंठा	1~4 Pieces 1~4 टुकड़े	Glass Tray/ Crispy Tray काँच की ट्रे/ क्रिस्पी ट्रे	Room सामान्य	1	Place the required quantity over the Crispy Tray / Glass Tray. Note : If cooked beyond 30 secs, it becomes soggy वांछित मात्रा काँच की ट्रे/क्रिस्पी ट्रे पर रखें। नोट : 30 सैकेंड्स से ज्यादा पकाने पर नरम हो जाती है।
	THALI थाली	Std. Size उचित आकार	Thali mould over Glass Tray थाली को काँच की ट्रे में रखें	Room सामान्य	1~2	Put the Sabzi, Dal and Rice over the Thali mould. सब्जी, दाल और चावल थाली पर रखें।
	MAGGI (Cooked) मैगी (पकी हुई)	100~200g 100~200 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity inside the Bowl. वांछित मात्रा बाउल के अन्दर रखें
	POPCORN पॉपकॉर्न	100g 100 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	5	Place the popcorn pack over Glass Tray पॉपकॉर्न के पैकेट को काँच की ट्रे पर रखें।
Hot Beverage / हॉट बेवरेज	MILK/TEA/COFFEE दूध/चाय/काँफी	2~4 Cups 2~4 कप	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	1~2	Pour the required Beverage in the Bowl पेय पदार्थ की वांछित मात्रा बाउल के अन्दर डालें।
DESSERT मिष्ठान	GULAB JAMUN गुलाब जामुन	1~4 Pieces 1~4 पीस	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	1~2	Put the required quantity inside the Bowl वांछित मात्रा बाउल के अन्दर रखें

Pre-Cook / प्रि-कुक

Pre-Cook helps in boiling pulses, fruits and vegetables. This function is defined in making conventional cooking more convenient. Results may vary as per ingredients.

Pre-Cook दालों, फलों व सब्जियों को पुनः उबालने में सहायता करता है। यह कार्यप्रणाली खाना पकाने के पुराने तरीकों को अधिक सुविधाजनक बनाने के लिए बनाई गई है। सामग्री के अनुसार परिणाम अलग-अलग हो सकते हैं।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Instructions निर्देश
A. Pulses : Washed / Whole/ अ. दालें : धुली हुई / साबुत					
HLP1 एचएलपी 1	ARHAR/CHANA/ MOONG WHOLE/ MOONG WASHED DAL अरहर/चना/मूँग साबुत/ मूँग धुली दाल	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	Soak the dal for 1 hr before its usage. Take this soaked dal in bowl, add water and boil it in Microwave. Stir during beeps. For 100 gms add 2 cups of water. इस्तेमाल करने से एक घंटा पूर्व दाल को भिगोएं। इस भोगी हुई दाल को बाउल में डालें, पानी मिलाएं और माइक्रोवेव में उबालें और चलाते रहें। 100 ग्राम के लिए 2 कप पानी मिलाएं।
HLP2 एचएलपी 2	RAJMA राजमा	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	Rajma is soaked overnight for these results. Take the soaked Rajma in bowl, add water and boil it in Microwave. Stir during beeps. After 10~15 Min, check the amount of water. For 100 gms of Rajma use 2 Cups of water. अच्छे परिणाम के लिए राजमा को रातभर भिगोएं। भीगे हुए राजमा को बाउल में डालें, पानी मिलाएं और माइक्रोवेव में उबालें और हिलाते रहें। 10~15 मिनट बाद पानी की मात्रा चेक करें। 100 ग्राम के लिए 2 कप पानी मिलाएं।
HLP3 एचएलपी 3	BLACK CHANA काला चना	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	Chana is soaked overnight for these results. Take this soaked Chana in bowl, add water and boil it in Microwave. Stir during beeps. After 10~15 Min, check the amount of water. For 100 gms of Black Chana use 2 Cups of water. अच्छे परिणाम के लिए चने को रातभर भिगोएं। भीगे हुए चने को बाउल में डालें, पानी मिलाएं और माइक्रोवेव में उबालें और हिलाते रहें। 10~15 मिनट बाद पानी की मात्रा चेक करें। 100 ग्राम के लिए 2 कप पानी मिलाएं।
HLP4 एचएलपी 4	KABULI CHANA काबुली चना	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	Chana is soaked overnight for these results. Take this soaked Chana in bowl, add water and boil it in Microwave. Stir during beeps. After 10~15 Min, check the amount of water. For 100 gms of Black Chana use 2 Cups of water. अच्छे परिणाम के लिए राजमा को रातभर भिगोएं। भीगे हुए राजमा को बाउल में डालें, पानी मिलाएं और माइक्रोवेव में उबालें और 10~15 मिनट बाद पानी की मात्रा चेक करें। 100 ग्राम के लिए 2 कप पानी मिलाएं।
B. Salad : Fruits/Vegetables / ब. सलाद : फल/सब्जियां					
HLP5 एचएलपी 5	APPLE सेब	100~500g 100~500 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	Cut Apple into even sized pieces & keep stirring on beeps. Make sure not to over- do the fruits as the cut size and quantity both matters. सेब को समान आकार के टुकड़ों में काटें। पकाते समय चलाते रहें और ज्यादा न पकाएं। फल का आकार और मात्रा महत्वपूर्ण है।
HLP6 एचएलपी 6	PEAR/MUSHROOM नाशपाती/मशरूम	100~500g 100~500 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	Cut Pear into even sized pieces and keep stirring on beeps. If thick pieces, keep on the edge and rearrange simultaneously. नाशपाती को समान आकार के टुकड़ों में काटें। पकाते समय चलाते रहें। यदि टुकड़े मोटे हों तो किनारे पर रखें और साथ-साथ पुनर्व्यवस्थित करते रहें।
HLP7 एचएलपी 7	GUAVA अमरुद	100~400g 100~400 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	Cut Guava into even sized pieces and keep stirring on beeps. अमरुद को समान आकार के टुकड़ों में काटें। पकाते समय चलाते रहें।
HLP8 एचएलपी 8	SPROUT/ CAULIFLOWER/ CABBAGE/CAPSICUM स्पाउट/फूलगोभी/पत्तागोभी/ शिमला मिर्च	50~300g 50~300 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	Just add 1/4 cup of water and salt to every 50 gms of sprouts. Standing time is very important. 50 ग्राम स्पाउट में सर्फ 1/4 कप पानी और नमक मिलाएं। स्टैंडिंग टाइम बहुत ही महत्वपूर्ण है।

Diet Cook / डाइट कुक

Diet Cook is meant to cook healthy rich nutrient food. Also, it tells calorific value of the selected Diet cook food category. You can also add other ingredients as per your choice. To check calorific value of additional ingredients, refer to the table at page 20.

Diet- Cook का मतलब है पौष्टिक एवं स्वास्थ्यप्रद खाना बनाना। यह चुने गये श्रेणी के व्यंजनों की कैलोरी मात्रा भी बताता है। आप अपनी पसन्द की अन्य सामग्री भी मिला सकते हैं। मिलायी गयी अतिरिक्त सामग्री की कैलोरी मात्रा जानने के लिए Page 20 पर दी गई तालिका देख सकते हैं।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Calorific Values कैलोरी	Instructions निर्देश
DC1 डीसी 1	RAWA IDLI/ DHOKLA रवा इडली/ ढोकला <u>Ingredients :</u> i. Rawa ii. Dahi (Skim) i. रवा ii. दही (स्किम)	100~300g 100~300 ग्रा.	MWO Idli Mould./ Dhokla Plate माइक्रोवेव इडली मोल्ड/ ढोकला प्लेट	Room सामान्य	380~1140 Kcal 380~1140 कि.कैल.	Mix Rawa (Suji), Dahi & Masala (Curry Patta, Mustard, Dry Fruit) and Salt. Mix well. Drop some water in the mould base plate for steaming. Grease idli mould. Put mixture into the moulds. Cover with lid. Steam in Microwave. रवा, दही, मसाला और नमक अच्छी तरह से मिला लें। भाप के लिए थोड़ा सा पानी मोल्ड में डालें और मोल्ड में थोड़ा सा तेल लगाने के बाद मिक्सचर उसमें डालें। फिर उसे ढककर माइक्रोवेव से भाप दें।
DC2 डीसी 2	RAWA UPMA रवा उपमा <u>Ingredients :</u> i. Rawa ii. Oil iii. Vegetables i. रवा ii. तेल iii. सब्जियां	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	200~1600 Kcal 200~1600 कि.कैल.	Take Suji in bowl, select the weight of upma and press 'Start' to roast suji. Keep stirring during beeps to avoid scorching put it aside. Now take another bowl, add oil and cook mustard seed, curry patta, onion etc. Cook till you hear seed cracking then add water. सूजी भूनने के लिए उसे बाउल में लेकर उपमा का वजन निर्धारित करें और 'स्टार्ट' दबाएं। इसे हर 'बीप' पर चलाते रहें ताकि जले नहीं। अब दूसरे बाउल में तेल डालकर सरसों के बीज, करी पत्ता, प्याज इत्यादि पकाएं और बीजों के चटकने की आवाज आने तक पकाते रहें और फिर आवश्यकतानुसार पानी डालें।
DC3 डीसी 3	POHA पोहा <u>Ingredients :</u> i. Flaked Rice ii. Oil iii. Vegetables i. कुटे हुए चावल ii. तेल iii. सब्जियां	20~100g 20~100 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	80~400 Kcal 80~400 कि.कैल.	Soak flaked rice in water. Take Bowl and mustard seeds, curry patta, chilli & onion etc. Cook till you hear seed cracking. Then add salt and soaked chivda and cook. Sprinkle lemon juice before serving. Keep stirring during beeps to avoid stickiness. कुटे हुए चावल पानी में भिगोएं। बाउल में सरसों के बीज, करी पत्ता, मिर्च और प्याज इत्यादि लेकर चटकने की आवाज आने तक पकाएं। फिर नमक और चिवड़ा डालकर पकाएं। परोसने से पहले उस पर नींबू का रस छिड़कें। 'बीप्स' के दौरान उसे चलाते रहें ताकि चिपके नहीं।
DC4 डीसी 4	VEG. SOUP वेजीटेबल सूप <u>Ingredients :</u> i. Garlic ii. Vegetables i. लहसुन ii. सब्जियां	100~400g 100~400 ग्रा.	Glass Bowl (Round) काँच का बाउल (गोलाकार)	Room सामान्य	30~120 Kcal 30~120 कि.कैल.	Make the vegetables broth and then microwave shredded vegetables in the vegetable broth. Flavour with garlic, soya sauce & chilli sauce as required. Almost 2 cups of water is needed. Can be thickened using corn flour. Use a big bowl allow boiling of soup with. सब्जियों का शोरबा बनाएं और फिर उसमें कटी हुई सब्जियों को डालें। स्वादानुसार अदरक, सोया सॉस और मिर्च सॉस डालें। ज्यादा से ज्यादा 2 कप पानी की आवश्यकता होती है। मकई का आटा डालकर गाढ़ा किया जा सकता है। उबालने के लिए बड़े बाउल का इस्तेमाल करें।

Auto Cook / ऑटो कुक

Auto Cook allows you to cook most of your favourite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.
Auto Cook आपके मनपसन्द व्यंजन बड़ी आसानी बनाता है। आपको सिर्फ व्यंजन का प्रकार और उसका वजन भरना है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Instructions निर्देश
AC1 एसी 1	BOILED POTATO उबले हुए आलू	200-1000g 200-1000 ग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Room सामान्य	Wash, dry and prick potatoes with fork several times. Place them on three pieces of paper towel in the centre of Glass tray. After cooking, let stand for 5 minutes to get boiled cooked potatoes. धुले हुए स्वच्छ आलू को काटें अनेक बार छेदीत आलू को तीन पेपर टावल के साथ रलास ट्रे के मध्य रखे समय समाप्त होने पर 5 मिनट के लिए रखा रहने दें।
AC2 एसी 2	RICE/BIRYANI चावल/बिरयानी	100-300g 100-300 ग्रा.	Glass Tray/ Ceramic bowl काँच की ट्रे/ सिरामिक बाउल	Room सामान्य	Soak plain rice (for Biryani-Rice Mix) in the water for 5 or more minutes. Add required amount of water and use utensil with lid, adjust weight and press Start. Stir, if necessary while cooking. After cooking, let the dish stand for 5 minutes. If required, add just time by more or less keys. But do not overheat. Biryani-Rice Mix: spices, chopped vegetables, minced meat, gravy. 'बिरयानी' या 'राइस मिक्स' के लिए 5-6 मिनट तक चावल पानी में भिगाएँ। आवश्यकतानुसार पानी मिलायें, ढक्कनदार बर्तन इस्तेमाल करें और वजन व्यवस्थित करने के बाद 'स्टार्ट' दबाएँ। यदि आवश्यकता हो तो पकाते समय हिलाते रहें। पकने के बाद 5 मिनट तक रखा रहने दें। आवश्यकतानुसार समय निर्धारित करें। बहुत ज्यादा गर्म न करें। बिरयानी मिक्स राइस : मसाले, कटी हुई सब्जियाँ, कटा हुआ माँस, तरी।
AC3 एसी 3	FRESH VEGETABLES ताज़ा सब्जियाँ	200-800g 200-800 ग्रा.	Glass Tray/ Ceramic bowl काँच की ट्रे/ सिरामिक बाउल	Room सामान्य	Place in a microwave-safe bowl or casserole. Add 30cc water per 200g. Cover with plastic wrap. After cooking time, let stand covered for 2-3 Min. माइक्रोवेव सुरक्षित या कैसरोल में रख दें। प्रति 0.2 कि.ग्रा. पर 30 सी.सी. पानी डालकर प्लास्टिक कवर से ढक दें। पकने के बाद 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।
AC4 एसी 4	CAKE केक	400g 400 ग्रा.	Cake Tin/ Glass Bowl + Low Rack केक टिन/ काँच का बाउल लो रैक	Room सामान्य	First beat eggs and butter + sugar in separate bowls respectively. Sieve flour, soda powder and baking powder atleast thrice. Now mix all ingredients and put in the Borosil utensil or Cake Tin by first greasing this utensil with oil or butter. Further stir as per requirement. अण्डा, मक्खन और चीन को अलग-अलग बाउल्स में अच्छी तरह फेंट लें। आटा, सोडा पाउडर और बेकिंग पाउडर को कम से कम तीन बार छान लें। अब सभी चीजों को एक साथ मिला लें और तेल या मक्खन लगे हुए बोरोसिल बाउल में या केक टिन में रखें। आवश्यकतानुसार चलाएँ।
AC5 एसी 5	CHILLED PIZZA ठंडा पिज्जा	200-400g 200-400 ग्रा.	Glass Tray/ Ceramic bowl काँच की ट्रे/ सिरामिक बाउल	Room सामान्य	This function is for reheating leftover chilled pizza. Place chilled pizza on the high rack. After cooking, take out immediately. Let stand for 2-3 Min. इस प्रक्रिया में बचे हुए ठंडे पिज्जा को दोबारा गर्म किया जाता है। ठंडे पिज्जे को हाई रैक पर रख दें। पकने के बाद तुरंत बाहर निकालें। 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।
AC6 एसी 6	COOKIES कुकीज़	300g 300 ग्रा.	Crispy Tray क्रिस्पी ट्रे	Room सामान्य	Beat butter and sugar till fluffy and then add flour and mix roll the dough and cut cookies of desired shape. Just check when it turns pale yellow. Do not over bake to turn dark brown. मक्खन और चीनी को अच्छी तरह फेंटकर लेसदार बना लें और फिर आटा डालकर गूथ लें और वांछित आकार की कुकीज़ काटा लें। और हल्का पीला होने तक पकाएँ। इतना ज्यादा न भूने कि वह गहरा भूरा हो जाए।
AC7 एसी 7	KABAB क़बाब	250g 250 ग्रा.	Glass Bowl for microwaving Dal & Crisp Plate for Browning the Kababs काँच का बाउल क्रिस्पी प्लेट	Room सामान्य	For Veg. Kabab : Soak Dal for 1 hour and then microwave for 2-3 min. Then blend in blender and add onion, chilli, etc. Now shape into a kababs and oil it. And bake on the crispy tray for 20-30 min. at 250°C full crisp and golden brown. Eat with chutney. Pre-heat the oven at 250°C for 15-20 min. Keep turning after every 5 min. For Non-Veg. Kababs : Blend Keema & add masala, shape into kababs and oil it, bake it on a crispy tray. शाकाहारी क़बाब : 1 घंटे भीगी हुई दाल को 2-3 मिनट के लिए माइक्रोवेव में रखें और फिर ब्लेंडर में पीसकर प्याज, मिर्च इत्यादि मिला लें और क़बाब का आकार देकर उस पर तेल लगा लें। और फिर क्रिस्पी ट्रे पर रखकर 250°C पर 2-30 मिनट कुरकुरा और सुनहरी भूरा होने तक भूनें। चटनी के साथ खाएँ। अवन को 250°C पर 15-20 तक पहले गर्म कर लें। हर 5 मिनट के बाद बदलते रहें।
AC8 एसी 8	GRATIN ग्रेटिन	500-1200g 500-1200 ग्रा.	Glass Tray/ Ceramic bowl + Convection Rack काँच की ट्रे/ सिरामिक बाउल + कन्वैक्शन रैक	Room सामान्य	Use this key to cook home made Gratin. After cooking, let stand for 1-3 min. (with no cover). घर में ग्रेटिन्स बनाने के लिए इस बटन का इस्तेमाल करें। पकाने के बाद 1-3 मिनट तक रखा रहने दें।

Auto Defrost / ऑटो डिफ्रॉस्ट

Auto Defrost has four microwave defrost settings based on weight of food to be thawed. It is suggested to closely watch the food while defrosting. / खाने के वजन के आधार पर Auto Defrost की चार डिफ्रॉस्ट सैटिंग होती हैं। डिफ्रॉस्ट करते समय खाने को नजदीक से देखने की सलाह दी जाती है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Instructions निर्देश
DEF1 डीइएफ 1	GREEN PEAS हरी मटर	0.2~1 kg 0.2~1 किग्रा.	Glass Bowl कांच का बाउल	Frozen फ्रोजन	Take the required quantity of peas in Bowl and keep stirring it on beeps and remove thawed peas. बाउल में आवश्यकतानुसार मटर लें और 'बीप्स' आने पर चलाते रहें और पिघली हुई मटर को अलग कर दें।
DEF2 डीइएफ 2	POULTRY पॉल्ट्री	0.1~4 kg 0.1~4 किग्रा.	Glass Bowl कांच का बाउल	Refrigerated रेफ्रिजरेटिड	Take the required quantity of poultry in Bowl and keep turning upside down on beeps. बाउल में आवश्यकतानुसार पॉल्ट्री (मुर्ग, बत्ख, अण्डे) इत्यादि लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
DEF3 डीइएफ 3	FISH मछली	0.1~4 kg 0.1~4 किग्रा.	Glass Bowl कांच का बाउल	Refrigerated रेफ्रिजरेटिड	Take the required quantity of fish in Bowl and keep turning upside down on beeps / बाउल में आवश्यकतानुसार मछली लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
DEF4 डीइएफ 4	PANEER पनीर	0.2~1 kg 0.2~1 किग्रा.	Glass Bowl कांच का बाउल	Frozen फ्रोजन	Keep on turning upside down & from outer edges to inner sides for equal thawing. The size also varies, some are thick cubes and some are smaller slices. The slices almost measures 1" x 1.5" x 4.5" (Approx.) For best result, use brand Paneer. पकाते समय पनीर के टुकड़ों को ऊपर से नीचे की तरफ और बाहरी किनारों से अन्दर के किनारों तक तर्फ पलटते रहें जिससे समरूपता से पक सकें। पनीर के आकार में विषमता होती है- कुछ मोटे होते हैं और कुछ छोटे। अधिकतर टुकड़े का आकार 1" x 1.5" x 4.5" होता है। अच्छे परिणाम के लिए 'ब्राण्ड' पनीर का ही इस्तेमाल करें।

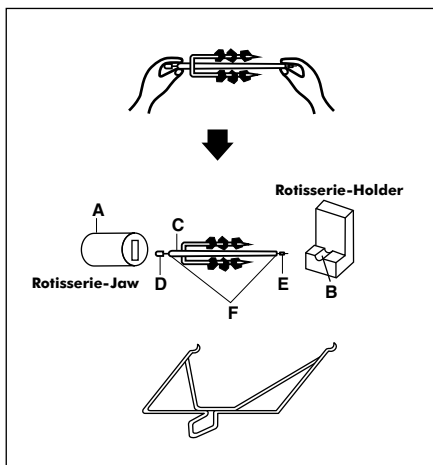
Auto Roast / ऑटो रॉस्ट

Auto Roast helps in browning and efficient grilling of the food (preferably for non veg) / Auto Roast खाने को भूरा करने और विशेष रूप से ग्रिल करने में सहायता करता है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils बर्तन	Food Temp. तापमान	Instructions निर्देश
AR1 एआर 1	ROAST MEAT भुना हुआ गोश्त (रोस्ट मीट)	0.5~1.5kg 0.5~1.5 किग्रा.	Glass tray + Glass/ Ceramic Dish + Low Rack कांच की ट्रे + कांच/सिरेमिक डिश + लो रैक	5 °C 5° सेल्सियस	Brush meat with melted margarine or butter. Place the low rack over glass/ ceramic dish and glass tray. After cooking, let stand covered with foil for 10 minutes. गोश्त को पिघले घी या मक्खन में लपेट लें। धातु की तथा कांच की ट्रे के ऊपर लो रैक पर रख दें। पकने के बाद 10 मिनट तक पन्नी (फॉइल) में रखा रहने दें।
AR2 एआर 2	ROAST LAMB भुनी हुई भेड़	0.5~1.5kg 0.5~1.5 किग्रा.	Glass tray + Glass/ Ceramic Dish + Low Rack कांच की ट्रे + कांच/सिरेमिक प्लेट + लो रैक	5 °C 5° सेल्सियस	Brush lamb with melted margarine or butter. Place the low rack over the glass/ ceramic plate and glass tray. After cooking, let stand covered with foil for 10 minutes. पिघले घी या मक्खन में गोश्त को लपेट लें। धातु तथा कांच की ट्रे के ऊपर लो रैक पर रख दें। पकने के बाद 10 मिनट तक पन्ना (फॉइल) में रखा रहने दें।
AR3 एआर 3	CHICKEN LEGS मुर्ग की टाँगें	0.2~0.8kg 0.2~0.8 किग्रा.	Glass tray + Metal tray + High Rack कांच की ट्रे + धातु की ट्रे + हाई रैक	5 °C 5° सेल्सियस	Wash and dry chicken legs. Arrange thick portions toward the centre of the rack. Brush with melted butter or seasoning, if desired. When BEEP turn over immediately. After cooking, let stand covered with foil for 2-3 minutes. मुर्ग की टाँगों को धो कर अच्छी तरह सुखा लें। फिर रैक पर केन्द्र की तरफ मोट भाग को करते हुए रखें। उन्हें इच्छानुसार पिघले हुए मक्खन या मसाले से लपेट लें। 'बीप' आने पर उन्हें तुरन्त पलट दें। पकने के बाद 2-3 मिनट तक पन्ना (फॉइल) से ढक कर रखा रहने दें।
AR4 एआर 4	WHOLE CHICKEN मुर्ग	0.8~1.5kg 0.8~1.5 किग्रा.	Glass tray + Metal tray कांच की ट्रे + धातु की ट्रे	5 °C 5° सेल्सियस	Brush whole chicken with melted margarine, butter or seasonings, if desired. Place the whole chicken on the metal tray on the glass tray. When BEEP, drain the juices and turn food over immediately. After cooking, let stand covered with foil for 10 minutes. मुर्ग को पिघले घी, मक्खन या उचित मसालों में लपेट लें। मुर्ग को कांच की ट्रे के ऊपर धातु की ट्रे में रखें। बीप के बाद, जूस को निकाल कर मुर्ग को पलट दें। पकने के बाद 10 मिनट तक फॉइल (पन्ना) में रखा रहने दें।

Rotisserie / रोटिसरी

Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.
खाली ओवन में रोटिसरी बार लगाकर माइक्रोवेव व कॉम्बिनेशन मोड में कभी न चलायें।



1. Position the food on the spit, ensuring that the rotisserie bar runs centrally through the food. And tie the food with thread to the bar if necessary.

भोजन को रोटिसरी बार की सलाखों में लगाएं और यदि आवश्यक हो तो धागे से बांधें। ध्यान रहे कि रोटिसरी बार भोजन के केन्द्र से गुज़रे।

2. Insert the end of the rotisserie bar (D) into the rotisserie jaw (A) on the left side of the oven wall. Push it to the left, rotating the rotisserie bar slightly until the rotisserie-bar fits into the rotisserie jaw (A).

रोटिसरी बार का किनारा (D) ओवन की बांयी दीवार पर रोटिसरी खोंचे (A) में लगायें। बांयी तरफ हल्का दबायें जब तक रोटिसरी बार रोटिसरी खोंचे (A) में न फँस जाए।

3. Support the other end of the rotisserie bar (E) on the hollow of the rotisserie holder (B).

रोटिसरी बार का दूसरा किनारा (E) रोटिसरी होल्डर (B) के खाली भाग में रखें।

4. Carefully place the heat proof glass ware in the microwave oven, on top of the glass turntable.

टर्न टेबल के ऊपर माइक्रोवेव ओवन में ऊष्मारोधक काँच के बर्तन ध्यान से रखें।

Three recipes for starter / नवसिखुए के लिए तीन 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 : Apply little amount of water evenly on the both side of papad. Put the papad on tissue paper on glass tray properly arranged. Use quick start select 0.5-1.5 minute depending on no. of papad. After Roasting remove papad stand for a minute to gain its crispyness. भुने हुए पापड़ - पापड़ के दोनों तरफ को गीला करें। पापड़ को टिशू पेपर के ऊपर रखकर काँच की ट्रे पर रखें। पापड़ की संख्या पर quick start को 0.5-1.5 मि० के लिए रखें। एक मि० के लिए भुने हुए पापड़ को इसके कुरकुरे होने तक रखें।	2 2. POP CORN : Place the pop corn bag to the low rack properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3~4 minutes. remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating. (Note: Attend popping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.) POP CORN : Pop Corn का बैग नीचले rack पर रखें। quick start को 3~4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुएँ। नोट - भुनने की क्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।	3 3. FRENCH FRIES : Brush Sliced potato fingers with oil and spread potato product out on the metal tray on glass tray. Use Grill Combination for 3 Minutes at 40% Microwave power. Then change the layer of potato and again cook for 3 Minutes on same combination. After cooking remove from the oven and let stand for 1 to 2 Minutes. फ्रेंच फ्राईज - कटे हुए आलू को तेल से गीला करें। काँच की ट्रे पर धातु की ट्रे रखकर ऊपर आलू के उत्पादों को फैला दें। 40% माइक्रोवेव पावर पर ग्रिल कॉम्बिनेशन 3 मिनट के लिए सैट करें। 3 मिनट के बाद आलू की तह को बदलें और फिर 3 मिनट के लिए पकायें। पकने के बाद ओवन से निकाल लें। 1-2 मिनट तक बना के रखें।
--	---	--

Clean your Oven / अवन को साफ करना

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. 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 energy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

अवन की दर्राज (cavity) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छींटे या जल पदार्थ का गिरना आम बात है इसलिए दर्राज को गीले कपड़े से साफ करें। दरवाजा अंदर की तरफ से पूरी तरह साफ रखना चाहिए जिससे उसके बंद होने में कोई परेशानी न हो।

2 Keep the outside of the oven clean / अवन को बाहर से साफ रखना

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 oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

पहले गीले कपड़े से साफ करके तुरंत सूखे कपड़े से पोंछ लेना चाहिए। सफाई में साबुन का इस्तेमाल कर सकते हैं परंतु पानी अंदर न जाए, इसकी सावधानी रखें।

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 microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

दरवाजे पर जमी भाप को नरम कपड़े से पोंछ लेना चाहिए।

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 POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

दरवाजा और उसके पुर्जे पूरी तरह से साफ रखें।

कभी भी दानेदार पाउडर सा सख्त वस्तु से सफाई न करें।

अंदर से साफ करने के लिए गीला कपड़ा इस्तेमाल करना आसान तरीका है।

Cookware to use in Microwave Oven / माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन

Cookware should be such that it allows the Microwave to pass through. If not the waves will get reflected or absorbed thus no cooking would take place. Shape & size are again important. खाना पकाने वाले बर्तन ऐसे होने चाहिए जिनमें से माइक्रोवेव प्रवाहित हो सके। यदि नहीं, तो माइक्रोवेव परावर्तित या संयुक्त हो जायेगी जिससे खाना नहीं पक सकेगा। बर्तन की आकृति और आकार बहुत ही महत्वपूर्ण हैं।

COOKWARE SELECTION TABLE

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Metal Cookware painted with metallic paints	No	Yes	Not recommended
Glazed / partly glazed pottery	No	No	No
Polystyrene, Melamine, Multilayer container	No	No	No
Aluminium foil	For Shielding	For Shielding	Yes
Aluminium foil container	No	For Shielding	Yes
Recycled paper / glued paper product	No	No	No
Oven proof glass, Glass, Ceramic stoneware	Yes	Yes	Yes
Plastic microwave cookware	Yes (If recommended by Manufacturer)	No	No
Cling film, Butter paper	Yes	No	No

Calorific Value Table (Vegetables/Fruits/Dairy Products) / कैलोरी तालिका

S.No.	Food Stuff	Amount (gm)	Calories (cal)	Protein (gm)
VEGETABLES / सब्जियाँ				
1.	Cabbage / पातगोभी	100	27	1.8
2.	Spinach / पालक	100	26	2.0
3.	Carrot / गाजर	100	48	0.9
4.	Potato / आलू	100	97	1.6
5.	Onion / प्याज	100	59	1.8
6.	Tomato / टमाटर	100	20	0.9
7.	Cauliflower / फूलगोभी	100	30	2.6
8.	Cucumber / खीरा	100	13	0.4
9.	French Beans / सेम की फलियां	100	26	1.7
10.	Lady Finger / भिण्डी	100	33	1.9
11.	Peas / मटर	100	93	7.2
FRUITS / फल				
1.	Apple / सेब	100	59	0
2.	Banana / केला	100	116	1.2
3.	Cherry / चैरी	100	64	1.1
4.	Grapes (Green) / अंगूर (हरे)	100	71	0.5
5.	Guava / अमरुद	100	51	0.9
6.	Lemon / नींबू	100	57	1.0
7.	Lichi / लीची	100	61	1.1
8.	Mango / आम	100	74	0.6
9.	Orange / सन्तरा	100	48	0.7
10.	Papaya / पपीता	100	32	0.6
11.	Pomegranate / अनार	100	65	1.6
DAIRY PRODUCTS / दुग्ध उत्पाद				
1.	Milk (Buffalo) / भैंस का दूध	100	117	4.3
2.	Milk (Cow) / गाय का दूध	100	67	3.2
3.	Curd (Cow) / दही (गाय)	100	60	3.1
4.	Skim Milk (Liquid) / स्किम मिल्क (द्रव्य)	100	29	2.5
5.	Skim Milk (Powder) / स्किम मिल्क (पाउडर)	100	357	38
6.	Paneer (Cow's Milk) / पनीर (गाय)	100	265	18.3
7.	Paneer (Buffalo Milk) / पनीर (भैंस)	100	292	13.4
8.	Cheese / चीज़	100	348	24.1
9.	Khoa (Buffalo Milk) / खोवा (भैंस)	100	421	14.6
10.	Khoa (Toned Milk) / खोवा (टोन्ड मिल्क)	100	206	22.3

Plug wiring information/Technical Specifications / वायरिंग तथा तकनीकी जानकारी

Warning / चेतावनी

This appliance must be earthed / यह यन्त्र अर्थ किया जाना चाहिए

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following codes / मेन्स (mains) पावर कॉर्ड का रंग निम्न निर्देशानुसार होता है –

BLUE/BLACK ~ Neutral

BROWN/RED ~ Live

GREEN & YELLOW/GREEN ~ Earth

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

The wire which is coloured BLUE/BLACK must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Coloured BLACK.

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

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

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

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  से

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

Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	MC-8083MLR
Power Input / पावर इनपुट	230 V AC / 50 Hz
Output / आउटपुट	900 W (IEC705 rating standard)
Microwave Frequency / माइक्रोवेव फ्रिक्वेन्सी	2450 MHz
Outside Dimension / बाहरी माप	530 mm(W) X 500 mm(D) X 322 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watts
Grill / ग्रिल	1250 Watts
Combination / कॉम्बीनेशन	2650 Watts
Convection / कनवेक्शन	1350 Watts

List of Authorised Service Centres

Branch	ASC Name	Address	Phone No.	Mobile No.	E-Mail ID
Agra	Alfa Service	28, Gulmohar Vatika, Sheela Rd, Agra	0662-2530917	9837605942	to be made (under process)
Aligarh	Multicare	8/66, New Ashok Ngr,	0671-3090372	9358265272	lgascal@rediffmail.com
Mathura	Electronic People	P-07, Anand Vihar, Maholi Rd	0665-2462827	9319099245	lgascmtr@yahoo.com
Firozabad	Vardhman Electronics	2/143 Suhag Nagar,	06612-230387	9637892087	lg_asc_tzdb@sanchamel.in
Jhansi	Digital Services	200/1, Civil Lines,	0671-2440004	9415507495	lgdigitalsvco@yahoo.com
Ahm	Digital Care	Usmanpura Ahmedabad	26468081	9825406131	digital_care@email.com
Ahm	Dhruv Marketing	Mari Nagar Ahmedabad	079-25461189	9825406134	dhruvmktg@siif.com
Mahesana	Logic Care	Apolo Endave, Mahesana	02762-230822	9825406127	logiccare@winetonline.net
Anand	Yash Service	Vidya Ngr. Road, Anand	02692-395045	9875077993	yashservices_lg@yahoo.com
Gandhinager	D.P.Services	Kotlargo, Sector-29, Gandhinager	079-30942532	9825406135	dpsservices2004@yahoo.com
Durgapur	Raj Services	Karnalpur Plot, Benachity, Durgapur-713213	0343-3099655	9632112276	rajservice@sanchamel.net
Gangtok	S.K. Traders	31/A, Nr. Super Market, Gangtok, Sikkim	03592-202322	94341131265	gascganguk@yahoo.com
Malda	Nucleous Services	3, Govt. Colony Near Women College Rd, Malda-732101	03512-257862	9434149402	cto_nucleouservices@rediffmail.com
Belhrampur	Evergreen Electronics	137/1, Pilihananaroad, Near Seed Firm, Ranibagan, Berhampore-742101	03482-309206	9434168184	siludatta@rediffmail.com
Burdwan	Apex Services	Officers Colony, Sipahly, Near Kallita, Burdwan	0343-3091108	9832138258	gase_asc_apex@yahoo.com
Asansol	Millinium Plaza	Grnd Floor, Rashmi Apts, S B Goral Road, Asansol - Dist - Burdwan	9832166427	9832166427	tditya_tarafar@rediffmail.com
Siliguri	Sillicon Computer & Technical Svc	23, Swamji Sarani, Hakimpura Opp. Vivekanand School Siliguri	0353-2630638	9832030330	lgascmtr@hotmail.com
Asr	Bhogal Telecare	680, Batala Road, Asr	0183-5050491	9814523591	lgasr2003@yahoo.co.in
Asr	Vision Care Centre	244, Anand Avenue, Amritsar	0184-0599641	9814058586	visioncare_2005@indiatimes.com
Batala	Batala Service Plaza	Sc-19, New Guru Nanak Market, Shastrinagar, Batala	01871-222203	9856055713	batalaserviceplaza@yahoo.com
Pathankot	Electro Care Centre	Opp Sgm Court, Badraya Road, Pathankot	0186-3090734	9876090734	ghumman_bkram@yahoo.co.in
Nanded	Royal Unique Services	Plot No. 48, Krishna Kamal, Opp Sunil Furniture Bhagya Nagar Road, Ashok Nagar Nanded	2462-262419	9823317063	swanandkature200@yahoo.com
Dhule	Falguni Services	Plot No. 05, G S Colony, Near Hiray Mangal Karlaya, Station Road Aurangabad.	02562-292929	9823317144	falguni98@rediffmail.com
Nasik	Duru Electronics	Shop No-6, Radha Raman Society, Opp. Telephone Exchange, Canada Corner, Nasik	0253-2577102	9823317050	sawani_rsk@sanchamel.in
Aurangabad	Pride Services	Sayadri Building Opp Shivaji High School, Kolad Pura Aurangabad-431001	240-2357579	9422717861	syedilias@sanchamel.net
Ahmednagar	T V Spot	Burglone No 1, Patrakar Colony, Civil Chowk, Nagar Mamad Road, Ahmednagar	0241-2346508	9823317179	tvspot@rediffmail.com
Jalgaon	Divya Electronics	C/O, Dr. Sorode "Sangyug Banglow", B/H Brook Bond Colony, Ring Road Jalgaon	2573093644	9823317073	lgdivya_2005@rediffmail.com
Mysore	Flatron Services	# 763, 12th Main, Kuvempu Nagar, Mysore- 570023.	0821-2344403	9880423960	lgascmys@indiatimes.com
West Bangalore	Golden Eye Services	No.57, 41St Cross, 2Nd Block, Rajajinagar, Bangalore	080-3521333	9880423910	lgges_ghouse@yahoo.co.in
East Bangalore	Marc Electronics	No. 89/1, Ground Flr, Gandhi Bazar Main Road, Bangalore - 04	080-26627788	9880423940	marcrg@rediffmail.com
North-East Bangalore	A-One Services	Property No 3169/C 1St Main 60 Feet Service Road Hal Second Stage Bangalore 38	080-25202988	9880423920	aconeservices@rediffmail.com
Kolar	Cool Point Services	Opp Head Post Office, 1St Cross, Gowripet, Kolar	08152-570749	9880170567	coolpoint_lg@yahoo.com
Bangalore	Ashwini Services	# 14/3, 3rd Flr, Hrb Chambers, Andree Road, Shanthi Nagar, Bangalore - 27	080-5119301	9341211941	ashwini_services@yahoo.com
Bhatinda	People Care Services	Bibi Wala Road Bhatinda	0164-3081307	9872645240	rimpy_bhangu@rediffmail.com
Ferozepur	Saini Electronics	Outside Bagdadi Gate, Opp Water Works Office, Ferozpur	01632-223748	9814123287	sainelectronics@rediffmail.com
Sangrur	Anjali Electrocare	Opp. P.W.D. Rest House, Nr. Rani Di Kohli, Sangrur	01672-502270	9876135570	electro_world123@yahoo.com
Bhopal	Perfect Sales & Services	Shop No.4, 93-94, R.K.Tower Zone II, M.P.Nagar	0755-5276845	9893022139	vsrlg@satyam.net.in
Bhopal	J.M.Enterprises	J.M.Enterprises, 13-A, Sector G, Gopinpur Indus Area J.K.Road	0755-5279911	9826042592	jmenterprise@rediffmail.com
Gwalior	Electrocare	D-3, Basanti Vihar Gwalior	0751-5072416	9425111056	electrocare@touchtelindia.net
Jabalpur	Technocare	272, Napier Town, Opp Naveen Vidya Bhawan, Jabalpur (M.P.)	0761-5037487	9826827787	technocare_jbp@touchtelindia.net
Guna	Electromax	Old Navharat Press Office, Near Dargah, Hanuman Colony Guna	07542-500422	9425117224	sarveel5@rediffmail.com
Satna	Satna Services	M/S Satna Services, Pushpraj Colony Gali No 1, Near Prince Palace Satna	07672-505066	9425172261	prashantjisingh@mantrafreenet.com
Itarsi	Mahima Services	Mahima Services, 9Th Line, Behind Police Station, Itarsi	07572-241250	9826817907	mahima_service_lg@yahoo.co.in
Sagar	Techno Services	Opp. Marvel House Near Motling Telephone Exchange Bhopal Road Sagar	07582-508546	9826043447	techno_lgservices@yahoo.com
Chindwara	Y.S.Service Centre	Opp. St.Joseph School, Near Sri Circular Road, Chindwara	07162-242614	9826149020	ys_electronics@rediffmail.com
Rourkela	P.S. Electronics	L-17, Civil Township Rourkela	0661-2400596	9861038857	psbatel@rediffmail.com
Behrampur	Global Electronics	Gandhi Nagar, 1St Lane, Behrampur	0680-2223124	9437063124	d_nepak@rediffmail.com
Cuttack	Jagannath Care Centre	Plot No. A-1/6, Swati Villa, Surya Vihar, Link Road, Cuttack	(0671) 2335818	9437271730	jagannath1966@rediffmail.com
Bhubneshwar	Miracle Services	Plot No 108 Unit 7 Surya Nagar Bhubneshwar	0674-2400461	9437027100	miracle_svc@siif.com
Sambalpur	M.S. Electronics	Near Lic Office, Budharaja, Sambalpur	0663-2540125	9437054125	sudarsan_sbp@rediffmail.com
Balasore	Maa Electronics	Kachheri Road, Balasore	06782-395757	9437159428	maa_electronics5@hotmail.com
Anugul	R.S. Electronics	Church Lane, Simlipada, Anugul	06764-394309	9437319663	asc_angul@yahoo.com
Hoogly	Kms Electronics Pvt Ltd.	Door No 118A Rishi Bankim Sarani, Serampore, Hooghly	033-26525916	9830980932	kmselectronics2000@yahoo.com
Barrackpore	J.S. Electronics	195, Barasat Road, Barrackpore	9433099994	9830875902	jsselectronics_lg2003@yahoo.com
Kolkata	Antique	Bd-36, Salt Lake, Kolkata	033-23212059	9830335150	lgascanti@vsnl.net
Kolkata	South End Services	P-537, Raja Basanta Roy Road, Kolkata	033-24652727	9830880160	lgascses@vsnl.net
Kolkata	South End Plaza	37/1B Hazra Road, Kolkata-29	033-30959985	9830880150	55pinaki_roy@yahoo.com
Kolkata	M/S Elegant Service,	54-8 Hazra Road, Kolkata-29	30954563	9830980880	elegant_serv@yahoo.com
Howrah	Sahana Enterprise	68/1 Narasingha Dutta Road, Nera Kadamtala Power House, Howrah-1	26412528	9830980930	sahanaenterprise@yahoo.co.in
Kolkata	Sunshine	83 Golaghatla, Vip Tower, Ulladanga, Kolkata.	30955683	9830961047	sunshine_service@siif.com
Manimajra	Electro World	Sco-912, Manimajra Ut	0172-5003185	9888084795	electrolg@siif.com
Dharamshala	Dayal Enterprises	H-301, Civil Line, Dharamshala	01892-225815	9816084260	ascdharamshala@yahoo.com
Mandi	Group Engineers	Near Namdhari Udyog, Near Chowk Mandi, Himachal Pradesh	01905-241973	9816061806	groupengrs@yahoo.com
Chandigarh	New Tec Electronics	Sco-495, 96, Sect-35C, Chandigarh	0712-5007961	9814244862	lgsvc35nt@yahoo.com
Shimla	Ayush Electronics	A-54 Sector-1, New Shimla, Hp	0177-2670410	9816009601	ayush_electronics@rediffmail.com
Chandigarh	A-One Services	177-G Industrial Area Phase-1, Chandigarh	0172-5071974	9872581400	rachnaahuja@rediffmail.com
Una	Swastik Electronics	Nangal Road, Una		9818431865	sunil_una@rediffmail.com
Chennai	Golden Electronics	No.28, Fourth Main Road, C.I.T.Nagar, Chennai - 35	24356618	9840728801	lgasche@yahoo.co.in
Chennai	Golden Electronics Extn .	No.3/2 Teachers Colony, Indira Nagar Adyar Chennai - 20	24455247	9840728621	goldenextm@yahoo.com
Chennai	Jai Maruti Electronics	No.15, F-Block, 2Nd Main Road , Annanagar East, Chennai - 102.	26193751	9884308161	lgascnw@eth.net
Chennai	Kashruti Engineering	Door No.73, Old No.64, Stp Kolt Street, South Peravallur, Chennai - 82 .	26702301	9840728688	lgascchene@rediffmail.com
Chennai	Hifi Solutions	No. 267, Kilpauk Garden Road , Kilpauk, Chennai - 10.	52034727	9840100300	lgriendasc@yahoo.com
Chennai	Asia Electronics	#3, (Old #418), Post Office Street, (Opp. To Venus Theatre), Krishna Nagar, Vellore - 632 001	0416-2233524	9842311192	lgascvellore@yahoo.com
Kanchipuram	Universal Services	New # 24/18, North Madia Street, Little Kanchipuram 631 501.	0416-269169	9443148169	lgasckanchi@yahoo.com
Chennai	Anand Engineering	No. 90, Gnt Road Ponniammammedu Madavaram Chennai -110	25530678	9840728620	cschennai@geazbuy.com
Pathanamthitta	M/S- Aiswariya Electronics	Nr.Good Samaritan Hospital , College Road , Pathanamthitta.	0486-2327543	9895399628	aiswariyalg@eth.net
Trivandrum	M/S- H-Tech Electronics	Hrishikesh, Tc-27/39, Maltrubhumi Road, Pattom, Trivandrum	0471-2466882	9895399623	service@htech-lg.com
Cochin	M/S- Sincere Services	Multor Building, Opp. Hotel Cochin Tower, Lissy Junction, Ernakulam, Cochin	0484-2405198	9895399624	lgservicescochin@eth.net
Allapuzha	M/S- Essar Combines	38751 M.O. Ward, Nr. Medical College Jn, Alappuzha.	0477-3953150	9847511225	essarcombiners@rediffmail.com
Kottayam	M/S- Wecare	Door No-Kmc22200, Keerthi Niwas , Thiruvattikkal, Kottayam-686 003	0481-3951248	9895399627	wecare_ktm@hotmail.com
Coimbatore	Ab Electronics	2/77, Talabadi 1St Street, Sivanandha Colony, Coimbatore - 12.	0422-2400778	9894018701	lgsvccom@yahoo.com
Salem	Lakshmi Tronics	No.22, Brindavan Road, Fairlands, Salem	0427-2333053	9865244111	lgsvcsln@yahoo.co.uk
Tirupur	Master Care	No.2, Sbi Colony, Kongu Nagar, Tirupur	0421-5337177	9865216161	lgsvcdtrup@yahoo.com
Erode	Mountannia Electro Care	No.94, Opp. To Nallasamy Hospital, Power House Road, Erode	0424-2266981	9894026500	mec-kg@eth.net
Delhi East	Swift Services	A-103 Chander Vihar Opp Shayadharl Appt Back Gate I P Extn	55497017	9810179630	swift_lgsvcd@rediffmail.com
Delhi East	Avk Services	B-23 Joshi Colony I P Extn	3954989708	9810527761	avkserviceslg1960@yahoo.co.in
Delhi East	Paras Service	B-843 100R Road Near Jain Mandir Wali Gali Durgapuri Chowk Shahdara	22126032/34	9811659363	lgps@rediffmail.com
Hardwar	Samarth Enterprises	509 Awas Vikas Model Colony Ranipur Mord, Hardwar	01334-265563	9837084855	lgservice_hrd@yahoo.co.uk
Roorkee	Kohli Enterprises	425, Ram Nagar, Lane-10, Roorkee	01332-266170	9837423691	lgroorkee@yahoo.com
Haldwani	Shradha Communications	Lt. Gr. Flr. Ultrachal Trade Centre, Tikonia, Haldwani	05946-282724	9837792696	lgaldwani01@yahoo.com
Dehradun	Smart Services	2, Gndhi Rd, Nr Allahabad Bank, Clock Tower Dehradun	0135-3082828	9412052113	lgsmartservices@rediffmail.com
Almora	Telecom Care Centre	Palton Bazaar, Almora	05962-237100	9412092197	lgtelecomalmora@yahoo.com
Rishikesh	Saumya Enterprises	Bh. Andhra Bank, Nr. Ranipur Mode	0135-3087537	9897520292	lg_rishikesh@rediffmail.com

Branch	ASC Name	Address	Phone No.	Mobile No.	E-Mail ID
South Delhi	Kn Services	N-25, Malviya Nagar	39584543	9350290096	knlgsvco@rediffmail.com>
South Delhi	Advance Services-Asc	391, Sant Nagar, East Of Kailash	39536376	9212127152/5	advance_service@rediffmail.com
South Delhi	Hi-End Services-Asc	O-5, Lajpat Nagar-II	30966303/304	9810676700	hiend_svc@rediffmail.com
South Delhi	S.S Enterprises	379/A Basement East Of Kailash Sant Nagar	39580399	9811766673	lg_ssenlerprises@yahoo.com
Delhi West	Decent Services	C6B/7, Janakpuri	25616079	9899078689	lgdecentservices@rediffmail.com
Delhi West	Prime Services	C-58, Gr. Fl. Mansarovar Garden	51421154	9891481140	lgprimesvc@rediffmail.com
Delhi West	Instant Solutions	16 Avtar Enclave Paschim Vihar.	52311187	9810110049	lginstanl_so@rediffmail.com
Delhi West	InstantService	C3/2 Rajouri Gdn, Gr Floor	51421897/88	9810398807	instantservices@yahoo.com
North Delhi	Unique Service	28/128 West Patel Nagar	25886287	9891522150	lguniqueservices@rediffmail.com
North Delhi	Digital Tv North	Dp-5 Pitampura	30980258	9891919791	lgdigitalservices@yahoo.co.in
North Delhi	Instat Solution	16 Avtar Enclave Paschim Vihar	30969186	9810110049	lginstanl_so@rediffmail.com
North Delhi	Priya Services	207-208, Pkt B7, Sector 4 Rohini, New Delhi	39524322	9818816900	privaigsvco@rediffmail.com
North Delhi	Smart Services	J96, 1St Floor, Street No 7 Prem Nagar Road, Prem Nagar	25875171	9313778202	smartservicesin@indiatimes.com
North Delhi	Sharp Services	C- 160, Sector 5, Rohini, Delhi - 110 085	27046916	9350168866	sharpservice_lg@yahoo.co.in
Meerut	Akash Electronics	29, Jagannathpuri, Behind Shankar Ashram, Meerut	0121-2645720	9637032180	lgascmer@yahoo.com
Muzaffarnagar	Micro System	288, South Civil Lines Circular Road, Muzaffarnagar	0131-3090518	9412110215	lgascmuz@yahoo.co.in
Morabadabad	Super Services Network	Cm-74, Deen Dayal Nagar, Phase-I, Moradabad	0591-3090516	9359710191	lgascmbd@yahoo.co.in
Saharanpur	S.V Enterprises	2/2342, Powell House Birj Compound Church Road , Saharanpur	0132-2724343	9637072345	sventerprises-sre@rediffmail.com
Bareilly	Multitech Service Network	218 Chitrakoot Building , Civil Lines Behind Hotel Chandragut, Bareilly	0581-3090671	9637056553	lgascbyl@hotmail.com
Bijnore	Venus Electronics	Civil Lines - 1 Opp Old Lady Hospital, Bijnore	0134-2268444	9637801610	lgascbjn@yahoo.com
Bulandshahr	Apit Electronics	12 /361 Mohalla Kothiyat D.M Colony, Bulandshahr	05732-220453	9697471997	lgasetbs@rediffmail.com
Noida	Bionics	D - 207 Sec - 10 Noida	0120-5575111	9213432345	noidalgco@sify.com
Ghaziabad	Fair Deal Services	R 110 Raj Nagar, Ghaziabad	0120-2700303	9811691800	lgairdealservices@sify.com
Ghaziabad	Service Plaza	R2/85, Raj Nagar, Ghaziabad	0120-3083068	9811354167	service_plaza2003@yahoo.co.in
Noida	Digital Service Point	A-56, Sec-6, Noida	0120-2423278	9810090994	lgdigitalservicepoint@yahoo.co.in
Paritjm	Star Services	Plot No. D3& D4, Regd Begh, Alto St.Cruz, Bambolim	2459637	9650478913	lgstarvcs@yahoo.com
Margao	Alpine Services	C-12, N. St. Joaquin'S Chapel, Borda, Margao Goa	3096153	9328118807	alpine_lg@rediffmail.com
Gurgaon	Java Enterprises	Soc-21, Sector-12-A, Gurgaon	0124-5082201	9811354715	lgascgurgaon@yahoo.com
Faridabad	Expert Services	Sof-39, Sect-16A, Faridabad	0129-5023225	9811354716	lgascfaridabad@yahoo.co.in
Hissar	Universal Electro Lab	Sof-2, Red Square Market, Hissar	01662-229967	9896354501	lgascchissar@yahoo.com
Sinsa	United Electrocare	Oppt. Canal Colony, Hissar Road, Sinsa	01666-227457	9896354504	lgascsinsa@yahoo.com
Rawari	Master Services	1 Shiv Complex, Garhi Bolni Road, Rawari	01274-257455	9896354865	lgascrawari@yahoo.com
Bahadurgarh	A.S. Enterprises	8/205, Sant Colony,Railway Road, Opp. High School, Bahadurgarh	01276-232915	9896353700	lgascbahadurgarh@yahoo.com
Sohna	Supreme Services	Delhi Alwar Road Near Damadana Mord Sohna	0124-3946036	9896354802	lgascsohna@yahoo.com
Guwahati	Maxicare Service Centre	Guwahati	0361-2607689	9864042433	maxicare_lg@rediffmail.com
Silchar	Sandhya Electronics	Silchar	03842-260107	9435170120	sduttalg@sanchamel.in
Tinsukia	Aristo Services	Tinsukia	0374-2331134	9435036720	aristo_svc@rediffmail.com
Jorhat	R P Electronics	Jorhat	0376-2309074	9435093489	rupmshukan@yahoo.com
Tezpur	Complete Solution	Tezpur	03712-220991	9435081544	complete_solution@hotmail.com
Agartala	Executive Services	Banerjee Para, Krishnanagar, Agartala	0381-2319125	9436125749	rupa_agl@sanchamel.in
Guwahati	Venture Technology	Guwahati	0361-2461833	9864080435	ventighy@rediffmail.com
Shimoga	Room Electronics	Opp. Sapthagiri Finance Nr. Jail Circle, Kuvempu Road - Shimoga	08182-222133	9845327526	lgsmrslgco@yahoo.com
Belgaum	Indian Electronics	Jyothi Saroj Building , Ccb 101, Maratha Colony ,Tilakwadi - Belgaum	0831-469614	9845327531	lgascbel@sanchamel.in
Mangalore	Mangalore Kings Electronics	M.M Garden, Old Kant Road, Pandeswar, Mangalore-5257001	0824-2447772	9845327528	lgmrnglsc@yahoo.co.in
Davanagere	Sneha Electronics	# 231 / 2, 3Rd Main, 4Th Cross, P.J.Extension - Davangere	08192-271937	9845327530	lgascdvq@rediffmail.com
Hubli	Az Electronics	No. 24, Kusugal Road Keshwarpur-Hubli	0836-2268675	9845697001	lgascshub@rediffmail.com
Gulbarga	A-One Electronics	No.1-21/4 Melthal Compound, Court Road - Gulbarga	08472-440995	9342352542	lgascgl@yahoo.co.in
Bellary	Sarah Electronics	# 18 /60 , 3Rd Cross, Sanjeevamma Compound, Panvathi Nagar - Bellary	08392-267608	9845941035	lgascbellary@rediffmail.com
Udupi	Shivalaya.Bh.Old Udupi Service Bus Stand, Udupi-576101		0820-3950189	9845941044	lgascud@yahoo.co.in
Hyd	Sv Electronics	D. No. 5-9-84 /2A, "Capoor'S Cottage,Chappel Road, Abids, Hyderabad	040-55588095/96	9845955998	lg_murthy@rediffmail.com
Hyd	Ganesh Electronics	Plot No.- 62, Sipuram Colony , Rta Office Road, Beside Trinetra Super Market, Moosarambagh	040-55838260/63	9849984158	lgasc_dsnr@hotmail.in
Hyd	Praneel Electronics	Shop No. 11&12, Global Enclave, Aruna Co-Operative Society, Food World Lane, Kukatpally, Hyderabad	040-55177871	9240264363	lgascphb@hotmail.com
Sec-Bad	Kevin Services	Plot No.28, Shop No.3, Laxmi Enclave, Vasavi Nagar, Karkhana, Lane Opp: Linga Plaza, Secunderabad	040-55495255/56	9866514330	lgascsec@hotmail.com
Hyd	Mabood Electronics	6-3-9027/2, Opp:Shanthi Shikara Apts,Rajbhavan Rd, Soomajiguda,Hyd	040-30913991	9866005100	servmabood@yahoo.co.in
Hyd	Lakshmi Ganapathi Electronics	Plot No: 1053, H.No:1-1-775, Nr Second Park, Gandhinagar,Hyderabad	040-55842777	9866309616	lgasc_laxmi@yahoo.co.in
Hyd	Srinivasa Electronics	P.No:167, Shop No:104,Ground Floor, Tahseen Plaza,Kamalapur City Phase -2,Srinagar Colony,Hyd-73	040-55974950	9866076577	Srinivasael@sify.com
Warangal	Maheshwara Electronics	D.No.:1-7-1788, Below Labour Office,Balasamudram Main Road,Hanumakunda, Warangal - 506001	0870 - 5597711	9866300589	balaboina_vinodkumar@hotmail.com
Nizamabad	Srichakra Electronics	Sh.No:15,Ghandhi Chowk,Nizamabad	08462-251156	9496992742	lgascnzb@sify.com
Karimnagar	Hi-Tech Electronics	10, 11 B Block, Backside I.O.nk, Mukarampura, Karimnagar -505002	0878-2233949	9866005169	lgknr@yahoo.co.in
Mancherial	Sri Balaji Electronics	7-33, Behind Vashinnavi Sweet House, Gangareddy Road, Mancherial-504 208	08736-259345	9866316103	sribalajisvc_mnc@yahoo.com
Indore	Anubhi Enterprises	Lg-6, Maurya Center, 16 Race Course Road	0731-5069881/82	9893121261	lgindore@yahoo.com
Raflam	Excellent Services	Ground Floor,Prince Plaza,Chhatrapul	07412-506990	9893305602	excellentervices@mantrafreenet.com
Khandwa	Naman Refrigeration	Tapal Chal,B/H Ajanta Showroom	0733-2230089	9826630089	lgkhandwa@rediffmail.com
Ujjain	S.S.Care	63, Sainath Colony,Nr Swarg Sunder Talkies	0734-2517342	9425323212	lgssujain@rediffmail.com
Jaipur	Alpha Service Centre	B-71 Sahkar Marg, Lal Kothi Scheme, Jaipur	0141-2743787/88	9829213507	<mascpr@hotmail.com>
Alwar	Unique Electronics	Plot No-8, Sec. No-8 Gandhi Nagar, Alwar	0144-2702248	9829213569	<lgascaw@datainfosys.net>
Bharatpur	Gurudutt Micro Inlet Elect.	B-26, Shopping Center Ranjeet Nagar, Bharatpur	05644-237533	9414389732	gmie@rediffmail.com
Ajmer	Victor Care	234, A li/3, State Bank Colony, Police Line Ajmer	0145-2431996	9829213570	lgservicesajmer@yahoo.com
Jaipur	J. R. Electronics	15-A Gopalnari , Jaipur	0141-5101693	9829217693	lgascjpr1@yahoo.com
Jalandhar	Electronic Centre	148/1 Shaheed Udharn Singh Nagar, Jalandhar	0181-2236740	9814062741	lgjal@yahoo.co.in
Jalandhar	Electro Care	7/2-A, Old Jawahar Nagar, Ladowali Road, Nr. Alaska Chowk, Jalandhar	0181-5075369	9357252864	electrocare@vsnl.com
Hoshiarpur	Electro World	Gidda Complex, Nr. Sales Tax Office, Hoshiarpur	01882-309761	9815911761	electroworld2004@yahoo.com
Jammu	Excal Services	88/B-Vaid Mandir Road, Opp. Vaid Petrol Pump	0191-2574792	9419118128	excal@sanchamel.in
Jammu	Soft Care Point	89 A/D Gandhi Nagar, Opp Matto Eye Clinic	0191-2430341	9419198725	softcarepoint@indiatimes.com
Srinagar	Excellent Marketing	Opp. Almoor Masjid, Court Road Lal Chowk Srinagar	0194-2474852	9419139293	
Baramullah	Precise Service Centre	Baba Rishi Road, Nr Telephone Exchange Baramullah	01952-238958	9906010295	
Udhampur	Variety Stores	H No 5, Ward No 9, Arya Samaj Street Udhampur	01992-270903		
Jodhpur	Bhumika Electronics	22(1-A)21(2-B)2,Rico Heavy Industrial Area,Jodhpur,-342003	0291-2742471	9829213574	bhmikaelec@sify.com
Jodhpur	Digital Electro Care	34/B, Ist Polo, Fort Road, Paota	0291-2551571	9829793510	dzitalcare@sify.com
G/Nagar	Electro Device Care	10/H,Block, Sringanganagar-335001	0154-2473384	9829213578	edcare@sanchamel.in
Pali	Yukta Electronics	1-B-69, New Housing Board, Pali-306401	02932-258640	9829213575	yuktaelectronics@sify.com
Sikar	Gem Electronics	Bhaili Mension,Bajaj Road,Sikar-332001	01572-250885	9829213576	gemskarik@india.com
Bikaner	Global Electro Care	2Nd B-9, Jal Narayan Vyas Colony, Shivbairi Road,Bikaner-334003	0151-2234647	9829213577	kamlesh_sohal@yahoo.com
Thiruvr	Digital Electronics	No. 1 Velans Road,Koonkancherry, Thiruvr-680027	0487-2447239	9417463415	lgdigitalelectronics@asianetindia.com
Malappuram	Megabyte	Nr Isiahaya English Medium School, Varangode P.O.Downtown, Malappuram	0483-2736996	9847322739	lgmym@yahoo.com
Kannur	Servosonic	Safa Building, Below Manappuram Finance,Nr T.K.Thana,Kannur	0497-2707817	9447461614	lg_kannur@yahoo.com
Kozhikode	Carewell	11/434 Erankhikal Building, Cheroddy Road,Kozhikode	0495-2365126	9846150887	lgcozibh.net
Ambala	Advance Electronics	4261-62.D.C Road, Cross Road #2,Parajali Mohalla Near Vijay Bank,Ambala	0171-2645092	9896354301	advincosambala@rediffmail.com
Kundi	Star Services	26/A, Bhatisa Colony, Gali No-1, Assandh Road, Panipat	0180-3082638	9896354222	starpanipat@rediffmail.com
Ambala	Himalaya Sales Corporation	Dayal Colony,Opp Partap Public School, House No-100,Kamal	0184-2258100	9896354201	himalyakamal@rediffmail.com
Kundi	Royal Services	13-A, Model Town, Nr. Little Angels School, Sonapat	0130-2201432	9896354101	royalsoripat@rediffmail.com
Kundi	M.B Services	707 Makrouli House, Opp. Jagmohan Motors,Sonapat Road, Rohtak	01262-246258	9896354401	mbservice@rediffmail.com
Ambala	Royal Refrigeration	11 Professor Colony ,Behind Telephone Exchange , Choti Line Yamuna Nagar	01732-394950	9896354350	royalyamanagar@rediffmail.com

Branch	ASC Name	Address	Phone No.	Mobile No.	E-Mail ID
Lucknow	Altra Digi Services	Sp-18, Sec-C, Aliganj, Lko	0522-2328346	9839177312	anuragvco@rediffmail.com
Slitapur	Annpurna Services	447, Anya Nagar, Slitapur	05862-242997	9839177913	anmapurnasvc@rediffmail.com
Lucknow	New Electron Care	B-67, Nirala Nagar, B/H Mansarovar Sweets, Lko		9839900229	manujee@rediffmail.com
Faizabad	Elamal Electronics	House No.17/18, Laxmanpuri Coloy Amanganj, Faizabad	05278-244083	9415283407	eternal_elec@yahoo.com
Kanpur	Shree Customer Care	120/92A, Sarjaninagar, Kanpur	0512-3096838	9935514844	shreecustomerarcare@rediffmail.com
Kanpur	Vidtrack	117/Q/07,120R Rd, Sharda Nagar, Kanpur	0512-2562123	9839035507	lgaskan@radiffmail.com
Lucknow	Reliable Customer Care	Oriental Motor Compound, Opp- Darulshafa, Hazratganj	0522-5536060	9415102710	reliablecustomerservices@rediffmail.com
Ludhiana	As U Like	642-L Model Town	5013236	9814034823	as_ulike2000@yahoo.com
Ludhiana	Quick Services	Fountain Chowk	0161-3949908	9814578175	quickservices_lg@rediffmail.com
Patala	Richi Electronics	# 4 Ragubir Nagar		9814715901	lgsvcpat@rediff.com
Mohali	Anukaz Utility	Sdf.56, Phase 2		9815066550	anukaz_mohalllg@yahoo.com
Madurai	Mathiltha Ele. India Pvt. Ltd.	38 A.A. Road, Gnanapiluram Opp. Lic Of India Madurai-625016	0172-5095000	9452-2603563	9894099012
Triruneveli	Plasma Electronics	No. 50C, Trivandrum Road, Palayamkottai, Triruneveli	0462-2581825	9865192966	lgsvcmdu@yahoo.co.in
Karakudi	Rsr Electronics	23, Old No. 67, Collage Road, Karaikudi-63	04665-229471	9894064820	lgaschl@yahoo.com
Tuticorin	Yessum Electronics	No.16 Doovipuram, 5Th Street, Tuticorin	0461-2336599	9894033298	lgsvckarakudi@yahoo.com
Mumbai	MS Sigma Services	Shop No. 1, Plot No. 56, G.T.Akolawala Bldg. Dr. Ambedkar Rd., Chinchpokli	2373665556	9892523780	lgsvctut@yahoo.com
Mumbai	MS Sinal Ente.	Shop No. 1/2, Municipal Bldg- B, Raffi Ahmed Kidwai Rd., Opp. Sltaram Prakash	24165678	9892788733	lgsvctut@yahoo.co.in
Mumbai	Neutron Services	364, Veer Savarkar Marg, M.R. Dhuruwadi Bungalow, Opp. Govt. Technical Institute	5625706263	9821738625	lgsvctut@yahoo.co.in
Ghalokpar	Aditya Service Asc	Plot No-130, Mahavi Mahal, Garodia Ngr, Opp. Puspha Vihar Hotel, Ghalokpar-E	25062113	9867050056	lgsvctut@yahoo.co.in
Goregaon	Siddhivinyak Asc	Plot No.244, Shopno. 1945,Motilal Ngr No-1,Shrirang Sabale Marg, Opp. Shastri Ngr.	30930475	9821738625	neutronservices_lg@vsnl.net
Chandivalli	Alpha Service	Unit No-3,L Wing ,2Nd Floor,Chandivalli,Andheri-E		9821738625	aditya_ser@vsnl.net
Mumbai North	Shri Ganesh Electronics	173,Shahid Bhagat Singh Colony,Opp. Gurudwara, Andheri-E	9068667879	9820417188	siddhi_lg@yahoo.com
Santacruz	United Services	Shop No-2/3,Legend Apt,C/O Rambo Ink Compound,Off.Vaidya Marg	3096281314	9820702321	Alpha Mumbai @lgzbuy.com
Nagpur	Shivratronics	Shop No-2/3,Legend Apt,C/O Rambo Ink Compound,Off.Vaidya Marg	0712-2560765	9820702321	shirganeshelectronics@rediffmail.c
Nagpur	Cool Breez Services	B-51, Sai Regency, Ravi Nagar Square, Amravati Road, Nagpur	0712-3953267	9820702321	lg_unitedservices@rediffmail.com
Akola	Technic Electronics	Plot No. 4, Seem. Takilayout, Ring Road, Nr. Priyadarshni Boys Hostel, Nagpur	0712-3953267	9820702321	shivrat@rediffmail.com
Amravati	Microvision Services	Coenka Building Behind Indraprasth Tower Near Bhagwat Plot, Akola	0724-3008380	9820702321	lgaschl@yahoo.com
Chandrapur	Crystal Services	Opp Sarai Market, Jalpura Gate, Bhd Hotel Simran, Chandrapur	0712-3098788	9820702321	coolbreezservices@rediffmail.com
Patna	Service Plaza	17/C, S.K.Puri,Patna	0712-3098788	9820702321	techielectronics@rediffmail.com
Patna	Wiz Services	18/C S.K.Puri, Patna	0612-3097072	9820702321	microvisionservices@rediffmail.com
Gaya	Services India	Road No-2, White House Compound, Gaya	0612-3097072	9820702321	crystalservices@rediffmail.com
Muzaffarpur	Buddham	Kalambagh Road, Behind Parwati Cinema, Adarsh Colony, Muzaffarpur	0612-3097072	9820702321	bsat50@rediffmail.com
Muzaffarpur	Pioneer	Bank Road Muzaffarpur	0612-3097072	9820702321	wiz_service@yahoo.com
Bhagalpur	Dignet Services	West Rajbati Road, Adampur Chowk, Bhagalpur	0612-3097072	9820702321	serviceindia_gaya@yahoo.com
Purnea	Chandrakala Electronics	Rajani Chowk, Near S.K.Mission School, Purnea	0612-3097072	9820702321	serviceindia_gaya@yahoo.com
Pune	Samarth Electronics	54,Sahakar Vrudt Soc,Ramkrishna Paramhans Ngr:Paud Rd,Kothrud,Pune-411038	0612-3097072	9820702321	buddhamlg@yahoo.com
Pune	Phonix Electronics	Gawde Kunal Garden,Pimpri Chinchwad Link Rd,Nr:Hotel Chanakya,Chinchwad,Pune-411033	0612-3097072	9820702321	pinku_pal@rediffmail.com
Pune	S B S Electronics	Shop No.64, Panchratna Corp. Hou. Soc,Nala, Opp. Bata Showroom,Solapur Rd, Pune	0612-3097072	9820702321	dignet_svc@syfy.com
Pune	Omkar Services	Plot No.52, Laxmi Shaya Orp. Housing Soc. Shop No. 3 Ideal Colony, Paud Rd, Pune	0612-3097072	9820702321	amit_kr_purnea@yahoo.com
Kolhapur	Komal Electronics	57/110,Sawli Bungalow,Nr:Vikram High School,Kolhapur-416001	0612-3097072	9820702321	samarthelectronics@vsnl.net
Solapur	Atharva Electronics	Garud Bungalow,94/02, N'Sadar Bazar, Solapur - 413003	0612-3097072	9820702321	lg_phonix@yahoo.co.in
Satara	Yash Services	905B/1/2, Dwarka Apts., Nr. Bhawe Supari, Shanwar Peth, Satara - 415 002.	0612-3097072	9820702321	stbelect@rediffmail.com
Ratnagiri	S P Electronics	Paras Mani Bldg, Maruti Mandir Road, Ratnagiri - 416 001	0612-3097072	9820702321	omkarservices@hotmail.com
Rajpur	MS BK Electroscan	59 Jalvihar Colony,Rajpur	0612-3097072	9820702321	bvasant1@yahoo.com
Bilaspur	MS Cyber Services	Near P.G.T.B College,Bilaspur	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Bhilai	MS Voice Vision Services	109,110 Dhillon Complex, Supela, Bhilai	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Korba	MS Star Vision Services	Plot No. 102, Indira Commercial Complex,T.P. Nagar, Korba	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Bhuj	Imax-Care	198,Vijay Nagar,Hosp Rd B/H Shri Pathology Lab	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Rajkot-2	Om Electronics	Shop No. 1 & 2,Shree Ramdoot Complex,10 Ranchhod Ngr,Main Road,Kuvadva Rd	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Junagadh	Perfected Service	2,Ranavav Chowk, Gift Palace, Shop No-1	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Jamnagar	Prime Care	Beditbandar Road, 102,Cozhill Appt., Patel Colony, B/W St. No. 10-11	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Rajkot-1	Service Point	2,Vaishali Nagar, Nr. Railway Crossing, Raiya Rd	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Bhavnagar	Shreeji Engg.	UI-38,39 Patani Plaza, Nr. Neelam Bagni Estate	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Gandhidham	Vansh Electronics	Shop No-19,Swami Vivekananda Complex,Plot No-120-123,Sec-8,Nr Oslo Char-Rasta.	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Ranchi	See Cool	Near Nath Hospital, Kadru Road, Ranchi	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Jamshedpur	S.P.Digital	8 New Baradwari, Sakshi	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Dhanbad	Unique Care	J.C.C. Malik Road, Hirapur	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Bokaro	Electronics Care	HB-14 City Centre, Sec-Iv Bokaro	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Deoghar	Service Point	H/O Chandrashekar Tiwari Asram Kesan Road ,Near Kal Mandir,Castairs Town. Deoghar	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Dhanbad	City Service	Dhansar Chowk. Opp.Tvs Show Room Dhanbad	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Surat	Sai Services	G/26 Eskon Plaza,Anand Mahal Road, Nr. Bhulabhavan Surat	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Vapi	Comfort Services	C-3 Ankul Complex Opp., Cambridge Show Room,Koperty Road ,Vapi	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Baroda	Neel Electronics	21/A Anand Nagar Socity,Productivity Road, Alkapuri,Baroda	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Bharuch	Aim Electronics	"Shiv Krupa" Near Rungata Eye Hospital,Opp. Canera Bank.Sevashram Road,Bharuch -392001	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Thane	Shri Ganesh Electronics	Shop No. 5, Chamamrut Co-Op. Society,Near Suraj Water Park, Opp. Kanchan Pushpa Complex,Thane-(W)	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Kalyan	Nayjeevan Monitory Services	Shop No-12&13,Adharwadi Road,Neelkanth Dhara Bldg.,Kalyan - W	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Panvel	Pratham Electronics	Shop No 02, National Palace,Plot No 290/2,Takka,Opp National Paradise, Panvel	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Vashi	Action Electronics	Mangalmurti Chs, Hb Builders,Shop No 04,Plot No-17,Sec 30,Opp Sanpada Rty Stn., Vashi, N Mumbai.	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Brayender	Shy Services	Shop No-5 & 6,Jaggannath Dham,Vinayak Nagar,Bhayender -West	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Trirupati	Anjali Electronics	20-5-746(Gr. Floor)Trinamala By Pass Road, Tirupathi	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Nellore	Suman Electronics	Door No : 14/103 Opp:Archana Theater, Nellore	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Kadapa	Creative Services	Shop No:104, Vcsr Complex, Opp:Yamaha Showroom, Kadapa - 516001	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Anantapur	Mahalakshmi Electronics	Shop No:1, Ground Floor, Ls Towers, Subash Road, Anantapur - 515001	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Kurnool	Geetha Electronics	43-8,Nursing Raopet, Beside Swamalak Complex, Kurnool	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Mahabub Nagar	Sri Sai Electronics	Shop No: N-22, Nr.Traffic Police Station, Municipal Shopping Complex, New Town, Mahabubnagar	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Trichy	Mobale Electronics	11,Vayalur Mainroad, Srinivasa Nagar, Trichy-17	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Kumbakonam	Sigma Services	# Gothandapani St,Aaye Kulam Road,Kumbakonam	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Pondy	Balaji Electronics	#21, 3Rd Cross Annanagar,Pondichery	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Bhilwara	Digitronics	13/120, Guruduwara Road, Sindhu Nagar	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Udaipur	Classic Electronics	101, Moli Magni Scheme	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Kota	Rajesh Electronics	B-377,Talwadi	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Varanasi	S.R. Service	45, Shivaji Nagar, Mehmoorganj	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Allahabad	S.I. Electronics	7 E/5 Tashkand Marg Allahabad	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Gorakhpur	N.P.N Electronics	Opp.Kali Mandir Daudpur, Betia Hata Gorakhpur	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Ghaziipur	A.B Electronics	Singh Katre Railway Crossing Rauza, Ghaziipur	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Vijayawada	Digitech System & Services	Hanuman Singh Market Shakti Nagar Rd.	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Visakhapatnam	S.P.K Services	D.No.29-2-42,Governorpet Ram Mandiram Street,Vijayawada-520 002	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Rajmundry	Digital Eye Services	D.No: 14-1-99, F.No G 01, Horizons Enclave, Nowroji Road, Mahampeta, Visakhapatnam	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Guntur	Sri Kharappa Vinayaka Service Center	Door No.79-5/7 Beside Street Of Shh. Tlak Road, Rajahmundry, East Godavari District	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
Khammam	Sri Sai Electronics	21/Brodipet, Thuniguntla Annapooma Manson Guntur	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com
Tadepalligudem	S.J.S Services	9-7-111,Kaspe Bazar Opp:Khammam Finance Corporation:Khammam	0612-3097072	9820702321	lgsvservicesolapur@yahoo.com
	Srinivasa Electronics	D.No.3-2-22,Subbarayudu Building,Old Nimra Building,Tadepalligudem	0612-3097072	9820702321	lgcarsatara@rediffmail.com

P/No. : 3828W5A8312

Email : happycalls@lgzbuy.com