



MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL / उपभोक्ता पुस्तिका

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

कृपया इस्तेमाल के पहले उपभोक्ता पुस्तिका ध्यानपूर्वक पढ़ें।



MS-255R

— |

| —

— |

| —

Contents / विषय सूची

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

Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ

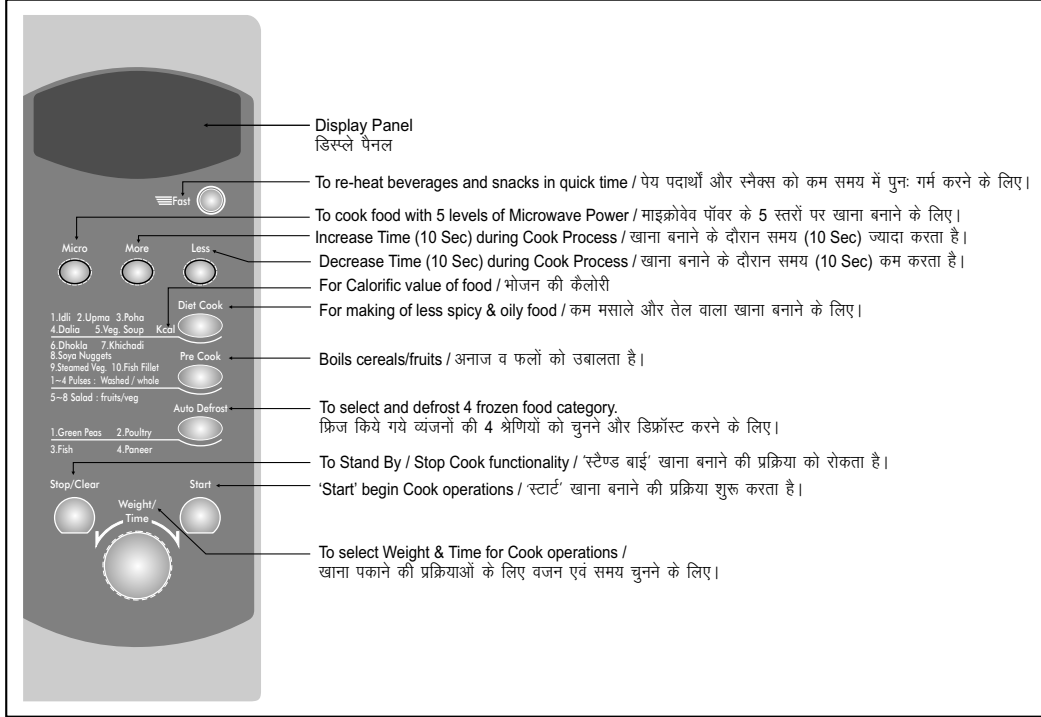
1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
अवन के दरवाजे, नियन्त्रण पैनल, सुरक्षा ताले या किसी भी दूसरे भाग से छेड़खानी न करें, मरम्मत न करें या तालमेल (adjustment) बैटाने का प्रयत्न न करें। मरम्मत व सर्विस किसी कुशल तकनीशियन से ही करायें।
2. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
अवन को कभी खाली न चलायें। 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 स्लॉट्स को न ढकें।
15. Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. (refer Cookware Selection Table at page 15)
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 15 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।



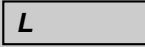

Control Panel / कन्ट्रोल पैनल



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।

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p>Press and hold STOP/ CLEAR until "L" appears on the display and BEEP sounds. STOP/CLEAR बटन तब तक दबा कर रखें जब तक 'डिस्प्ले पैनल' पर "L" न आ जाये और 'बीप' न सुनाई दे। The CHILD LOCK is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है। The time will disappear on the display if you have set the clock. यदि घड़ी की 'सेटिंग' की हुई है तो 'पैनल' पर समय अदृश्य हो जायेगा।</p>	<p>"L" appears on the display to let you know that CHILD LOCK is set. पैनल पर "L" आयेगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।</p>	<p>To cancel CHILD LOCK press and hold STOP/CLEAR until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released. चाइल्ड लॉक को खोलने के लिये STOP/CLEAR तब तक दबा कर रखें जब तक "L" अदृश्य न हो जाये और बीप सुनाई न दें। आपका सुरक्षा ताला अब खुल गया है।</p>

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 अवन 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 STOP/CLEAR दबायें।	2  Micro Select Micro Power Level (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) Refer Power Level Table given below. माइक्रो पावर स्तर (P-20, P-40, P-60, P-80, P-HI) चुनें। नीचे दी गई Power Level Table देखें।	3  Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करने के लिए डायल घुमाएं।	4  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 अवन 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	<ul style="list-style-type: none"> ★ Boil Water / पानी उबालना ★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना ★ Cook tender cuts of meat / मींस के नरम टुकड़े पकाना 	P-HI/900W/HI/100%
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	② times बार	<ul style="list-style-type: none"> ★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना ★ Roast meat and poultry / मींस 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	<ul style="list-style-type: none"> ★ 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	<ul style="list-style-type: none"> ★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना ★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलना ★ Cook less tender cuts of meat / मींस के कम नरम टुकड़े पकाना 	P-40/360W/MED-LOW/40%
LOW न्यूनतम	⑤ times बार	<ul style="list-style-type: none"> ★ 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 केक, 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 मांस 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, मांस 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 तरंगों 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.
मांस या मुर्गों 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.
ऊष्मा को फैलाने और पुनर्वितरित करने के लिए खाने को हिलाएं। हमेशा बाहर से अंदर की तरफ छीलना 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.
एल्युमीनियम 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।



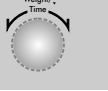

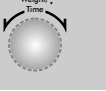

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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	4	5	6
					
Press Stop/Clear Press Stop/Clear दबाएं।	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) चुनें।	Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाणा पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	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) चुनें।	Turn Dial to Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाणा पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करने के लिए डायल घुमाएं।	Press Start Start दबाएं।
	For making Kheer (Set Power Level P-HI) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-HI पर सेट करें।	For making Kheer (Set Cook Time 6:00 Min) खीर बनाने के लिए 6:00 मि. का समय सेट करें।	For making Kheer (Set Power Level P-60) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-60 पर सेट करें।	For making Kheer (Set Cook Time 12:00 Min) खीर बनाने के लिए 12:00 मि. का समय सेट करें।	
STAGE - 1			STAGE - 2		

Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालियाँ

Please follow the given steps to operate cook functions (Pre-Cook, Diet-Cook, Auto-Defrost & Fast) in your Microwave / कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियाँ (Pre-Cook, Diet-Cook, Auto-Defrost & Fast) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	PRE-COOK	DIET-COOK	AUTO-DEFROST	FAST
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Pre-Cook to select Category from (HLP1-HLP8)	Press Diet-Cook to select Category from (DC1-DC10)	Press Auto-Defrost to select Category from (1-4)	Press FAST key & heating starts within 30 secs.
STEP-3	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	Turn Dial to set Weight	For Increase of Time (at interval of 30 seconds), keep pressing it repeatedly.
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start	

COOK MODE	PRE-COOK	DIET-COOK	AUTO-DEFROST	FAST
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	(HLP1-HLP8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए प्रि-कुक दबाएं	(DC1-DC10) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए डाइट-कुक दबाएं	(1-4) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए ऑटो डिफ्रॉस्ट दबाएं	FAST बटन दबाएं 30 सेकेंड्स में खाना गर्म होना शुरू हो जाता है।
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए डायल घुमाएं।	30 सेकेंड्स के अंतराल पर समय बढ़ाने के लिए इसे बार-बार दबाएं रखें।
STEP-4	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं	

FAST / फ़ास्ट

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 सेकेंड से 120 सेकेंड की कम अवधि में पुनः गर्म करने के लिए सहायता करता है।

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils वर्तन	Food Temp. तापमान	Press FAST key (No. of Times) FAST बटन दबाएं (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 कागज 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 सेकेंड्स पर चलाते रहें।
	ROTI/PANATHA रोटी/परांठा	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 सेकेंड्स 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

Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time at any point by pressing **MORE/LESS** key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल **MORE/LESS** बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

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 घन्टा पूर्व दाल को भिगोएं। इस भीगी 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	KABUL CHANA काबुली चना	50-400g 50-400 ग्रा.	Glass Bowl (Round) 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 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 हैं।
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 16.

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 16 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	INSTANT RAWA IDLI इन्स्टेंट रवा इडली Ingredients : i. Rawa ii. Dahi (Skim) i. रवा ii. दही (स्किम)	100~300g 100~300 ग्रा.	MWO Idli Mould. (Cutting Edge MWO Cookware - 65 mm Diameter used) माइक्रोवेव इडली मोल्ड	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 Ingredients : 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 Ingredients : 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	DALIA दलिया Ingredients : i. Broken Wheat i. टूटे हुए गेहूँ	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Dish (Round) बर्काच का डिश (गोलाकार)	Room सामान्य	170~1360 Kcal 170~1360 कि.कैल.	Roast dalia in MWO for 2-3 minutes then cook in 2 cups of water for the time mentioned. Stir in between after 1-2 minutes to avoid stickiness. 2-3 मिनट के लिए दलिया को माइक्रोवेव अवन में भूनें। फिर 2 कप पानी में उसे बताये गये समय तक पकाएं। चिपकने से बचाने के लिए 1-2 मिनट के बाद बीच-बीच में चलाते रहें।
DC5 डीसी 5	VEG. SOUP वेजीटेबल सूप Ingredients : 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। मर्कई का आटा डालकर गाढ़ा किया जा सकता है। उबालने के लिए बड़े बाउल का इस्तेमाल करें।

Diet Cook / डाइट कुक

S.No. क्र.सं.	Food व्यंजन	WT. Limit वजन	Utensils वर्तन	Food Temp. तापमान	Calorific Values कैलोरी	Instructions निर्देश
DC6 डीसी 6	INSTANT DHOKLA इन्स्टेंट दोकला Ingredients : i. Besan ii. Dahi (Skim) iii. Salt (as per taste) i. बेसन ii. दही (स्किम) iii. नमक (स्वादानुसार)	100~200g 100~200 ग्रा.	MWO Round Dish माइक्रोवेव गोलाकार डिश	Room सामान्य	430~860 Kcal 430~860 कि.कैल.	Mix besan, curd, salt, soda and other ingredients and put it in greased microwave dish and cook for the time mentioned. Then microwave mustard seeds, chillies, curry patta in oil for tempering, if dries sprinkle little water to avoid it. For 50 gms of Besan add 1/2 cup of water. बेसन, दही, नमक, सोडा और अन्य सामग्री मिलाकर तेल लगे माइक्रोवेव डिश में रखें और दिये गये समय तक पकाएं। फिर माइक्रोवेव सरसों बीज, मिर्च और करी पत्ता तेल में डालकर भूनें और यदि सूख जाए तो थोड़ा सा पानी डाल लें। 50 ग्राम बेसन के लिए आधा कप पानी डालें।
DC7 डीसी 7	KHICHADI खिचड़ी Ingredients : i. Rice ii. Dal iii. Ghee iv. Vegetables i. चावल ii. दाल iii. घी iv. सब्जियां	50~400g 50~400 ग्रा.	Glass Bowl (with lid) काँच का बाउल (ढक्कन सहित)	Room सामान्य	220~1760 Kcal 220~1760 कि.कैल.	Cook jeera and veg. in ghee for 2-3 minutes, then add water, soaked rice and dal and cook for the time specified. Standing time is very important as it cooks during this time also. Keep on stirring to avoid lumps. If end products is required little mushy then add 1/2 cup water extra before serving. For 50 gms of Khichadi add 2 cup of water. जीरा और सब्जियां घी में 2-3 मिनट तक पकाएं, फिर उसमें पानी, भीगे हुए चावल और दाल डाल दें और फिर बताये गये समय तक पकाएं और कुछ समय तक रखा रहने दें। गाँठें बनने को रोकने के लिए बार-बार चलाते रहें। आवश्यकतानुसार लेशदार बनाने के लिए आधा कप पानी परोसने से पहले मिला दें। 50 ग्राम खिचड़ी के लिए 2 कप पानी मिलाएं।
DC8 डीसी 8	SOYA NUGGETS सोया नगट्स Ingredients : i. Nuggets ii. Oil/Ghee iii. Vegetables i. बड़ियां ii. तेल/घी iii. सब्जियां	50~200g 50~200 ग्रा.	Glass Bowl (Large) काँच का बाउल (बड़ा)	Room सामान्य	245~980 Kcal 245~980 कि.कैल.	Soak the nuggets for 15 to 20 minutes in salted water. Roast masala (dry & wet) in oil/ghee for 2-3 minutes and then add soaked nuggets and cook till done. For 50 gms add 1/2 Cup of water. Nuggets have to be soaked in salted water for half an hour before and discard the water and add fresh water. सोयाबीन बड़ियों को 15-20 मिनट तक नमकीन पानी में भिगाएं। मसाले को तेल या घी में 2-3 मिनट तक भूनें और फिर उसमें भीगी हुई बड़ियों को डाल दें और तैयार होने तक पकाएं। 50 ग्राम के लिए आधा कप पानी मिलाएं। बड़ियों को आधा घण्टे तक नमक मिले पानी में भीगने दें और निकालने के बाद ताजा पानी डालें।
DC9 डीसी 9	STEAMED VEG. भाप द्वारा पकाई गई सब्जियां Ingredients : i. Vegetables ii. Garlic i. सब्जियां ii. लहसुन	100~500g 100~500 ग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Room सामान्य	30~150 Kcal 30~150 कि.कैल.	Cut the vegetables uniformly after washing them. Vegetables like beans and carrots take more time to cook as compared to cabbage, Capsicum. So first cook them for 2-3 minutes & then add other veg. flavour according to your taste with chilly and soya sauce. Stand, Stir every 2:00 to 3:00 Min. For 200g of cut veg. add 1/4 Cup of water. सब्जियों को धोने के बाद समान टुकड़ों में काट लें। सब्जियां जैसे, सेम और गाजर, गोभी या शिमला मिर्च की तुलना में पकने में ज्यादा समय लेती हैं। इसलिए पहले उन्हें 2-3 मिनट तक पकाएं, और फिर स्वादानुसार मिर्च एवं सोया सॉस सहित मसाले डालें। और थोड़ी देर रखकर २.३ मिनट तक चलाते रहें। 200 ग्राम सब्जी के लिए चौथाई कप पानी डालें।
DC10 डीसी 10	FISH FILLET फिश फिलेट्स Ingredients : i. Hilsa Fish ii. Garlic iii. Hung Curd i. हिल्सा मछली ii. लहसुन iii. फेंटी हुई दही	100~400g 100~400 ग्रा.	Glass Bowl (covered with lid) काँच का बाउल (ढक्कन सहित)	Room सामान्य	60~240 Kcal 60~240 कि.कैल.	Marinate the fish fillets in marinade made of hung curd or sour cream flavoured with garlic, chat masala, red chillies, vinegar etc. and microwave for 2 minutes. 1 fish fillet takes approx. 1 min. to flake. Apply salt or any marinade of your choice half an hour before cooking. Keep checking during beeps. मछली के टुकड़ों को फेंटी हुई दही या लहसुन, चाट मसाला, लाल मिर्च, सिरका इत्यादि मिली हुई खट्टी चटनी से लपेट लें और 2 मिनट तक माइक्रोवेव में रखें। मछली का एक टुकड़ा पकने में लगभग 1 मिनट लेता है। पकाने से आधा घण्टा पहले नमक या अन्य कोई पसन्दीदा मैरीनेड लगाएं। 'बीप्स' के दौरान चैक करते रहें।

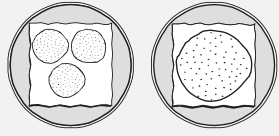
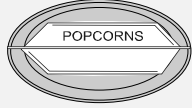
Auto Defrost / ऑटो डिफ्रॉस्ट

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 वर्तन	Food Temp. तापमान	Instructions निर्देश
DEF1 डीइएफ 1	GREEN PEAS हरी मटर	0.2~1 kg 0.2~1 किग्रा.	Glass Bowl काँच 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 काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रीजरिटेड	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 काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रीजरिटेड	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 काँच 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 तरफ 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।

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

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

<p>1</p>  <p>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 टिश्यू 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।</p>	<p>2</p>  <p>2. POP CORN : Place the pop corn bag on the Glass Tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 2~3 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 काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 2~3 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।</p>
--	--

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 दरवाजा (cavity) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छींटें या जल पदार्थ का गिरना आम बात है इसलिए दरवाजा 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 सकें। 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 (पाऊडर)	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 \perp

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

Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	MS-255R
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	515 mm(W) X 435 mm(D) X 310 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watts

List of Authorised Service Centres

AHMEDABAD

Baroda
Surat
Rajkot
East AHM
West AHM
Mehsana
Bhavanagar
Junagadh
Junagadh
HUBLI
Shimoga
Hubli
Belgaum
Mangalore
Davanagere
Perfect Services, Shop No. 5, Takshila Apart, Behind Dwarkadish Market, Near Bus Stand, Junagadh, Ph: 0285-2635372, E-mail: lperfect_svc@satyam.net.in

R R Enterprises, 47/2 Arunodaya Society, Near Arunodaya Circle, Alkapuri, Baroda - 390005, Ph: 9825406130, E-mail: rrserv@rediffmail.com
Sai Services, 3A, Vithal Nagar Society, Opp. Amidhara Hall, New Rander Road, Surat, Ph: 0261-2695219, 2695229, 2695232, E-mail: omsaiservice@rediffmail.com
Comfort Services, 4-Sardar Nagar (West), "MOTT", Behind Kansagra Hospital, Rajkot, Ph: 0281-2483188, 2695265, E-mail: comserv@spaceonline.co.in
Dhruv Marketing, GF-2/3, Kalji Complex, Nr. Jayhind School, Daxini Road, Maninagar, Ahmedabad, Ph: 079-5461189, E-mail: dhruvmktg@sifi.com
Digital Care, Narmada Shopping Centre, Nr. Usmanpura Rly Crossing, Behind Nayak Ngr Bus stop, Usmanpura, Ahmedabad, Ph: 079-6468081, 6404966, E-mail: digital_care@email.com
LOGIC CARE, 11, Shubh Complex, Radhanpur Road, Mehsana - 2, Ph: 02762-240407, E-mail: logiccare@wintelonline.net
Shreeji Engineering, Swastik Complex Celler, Opp. Greenland Hotel, Dawn, Bhavanagar, Ph: 0278-2510976, E-mail: shreejeeengbvm@yahoo.com
Raom Electronics, M. kenchappa Complex, Durgigudi Main Road, Shimoga, Ph: 08182-22133, E-mail: lsgmsgso@yahoo.com
Alpha Service Centre, C/o LGEIL, Balakrishna Compound, Next to Sidheshwar Bldg, P B Road, Hubli, Ph: 0836-242552, E-mail: gsammen@lgezbuy.com
Indian Electronics, # 215/A Gurudev mandir road, Hindwadi, Belgaum, Ph: 0831-469614, 464752, E-mail: lgsacbel@sanchamnet.in
Mangalore Kings Electronics, opp: Platinum theatre, Below E.C.E. Elevators, Falnir, Mangalore, Ph: 0824-432359, 432327, E-mail: lgmngsso@vasnet.co.in
Sneha Electronics, Soppina Complex, Shop No. 238/1 & 2, 4th Main, P.J Extension, Davanagere, Ph: 08192-71937, E-mail: lgsacdv@rediffmail.com

BANGALORE

Mysore
East Bangalore
West Bangalore
North-East Bangalore
Golden Eye Services, 3169/C, 1st main, 60 feet service road, HAL 2 nd stage, Indiranagar, Ph: 080-5202988, 5202987, E-mail: lgses_ind@rediffmail.com

JJJ Marketing & Services, No 1346, 1st Cross, Panchamantra Road, Kuvempunagar, Mysore, Ph: 0821-461144, 461155, E-mail: lggj123@rediffmail.com
DIGITAL ez SERVICES, # 3, 2nd Cross, Rajaram Mohan Roy Extn, OFF KH Road, Bangalore, Ph: 080-2121221, 331, E-mail: lggupta@rediffmail.com
Golden Eye Services, No. 57, 41st Cross, 2nd Block, Rajajinagar, Bangalore, Ph: 080-3521333, 3522700, E-mail: lgses@rediffmail.com
Golden Eye Services, 3169/C, 1st main, 60 feet service road, HAL 2 nd stage, Indiranagar, Ph: 080-5202988, 5202987, E-mail: lgses_ind@rediffmail.com

BHUWNSHWAR

Rourkela

Berhampur

Cuttack

Bhubneshwar

Sambalpur

CALCUTTA

Durgapur

Hooghly

Asansol

Barrackpore

Kolkata (North)

Siliguri

IT, Siliguri

Kolkata (South)

Port Blair

IT, Kolkata

CHANDIGARH

Chandigarh

Kangra

JAMMU

Jammu

Kashmir

LUDHIANA

Amritsar

Bhatinda

Ferozpur

Jalandhar

Ludhiana

Patiala

CHENNAI

Vellore

Kumbhakonam

Pondicherry

IT, Chennai

Trichy

South Chennai

North Chennai

COIMBATORE

Madurai

Tirunelveli

Salem

Coimbatore

COCHIN

Calicut

Thrissur

Trivandrum

Cochin

Kannur

Kottayam

DELHI

North-West Delhi

North Delhi

West Delhi

IT, Delhi-C

IT, Delhi-M

Central Delhi

South Delhi

East Delhi

IT, Delhi-M

GHAZIABAD

Agra

Dehradun

Bareilly

Meerut

Moradabad

Noida

Ghaziabad

CPC Electronics, AL-36, Basanti Colony, Rourkela, Ph: 0661-24508203, E-mail: rkl_cpork@rediffmail.com
Global Electronics, Church Road, Back side of Telephone Bhavan, Berhampur, Ph: 0680-2223124, E-mail: d_nepak@rediffmail.com
Alpha Service Centre, A-1/6 Swati Villa, Surya Vihar, Link Road, Cuttack, Ph: 0671-2335703, 23358185, E-mail: lgservice@rediffmail.com
Miracle Services, A-17/10, Unit-7, Surya nagar, Behind New Passport office, Bhubneshwar, Ph: 0674-2400461, 2400533, E-mail: bochacko@hotmail.com
M S Electronics, Near LIC Office, Budharaja, Sambalpur, Ph: 0663-2540125, E-mail: sudarsan_stop@rediffmail.com
Raj Services, Kamalpur plot, Benajchity, Durgapur, Ph: 0343-2584342, 2586418, E-mail: rajserve<rajserve@sanchamnet.net>
KMS Electronics Pvt Ltd., Door No 118A Rishi Bankim Sarani, Serampore, Hooghly, E-mail: kmselectronics2000@yahoo.com
M/s Millennium Plaza, Gnd Floor, Rashmi apts, S B Gorai Road, Asansol - Dist - Burdwan, Ph: 9832166427, E-mail: aditya_titaradar@rediffmail.com
Delight Services, 1/1 A Middle Road, Annandipuri, Barrackpore, Ph: 033-25923873, E-mail: delight_service@vsnl.net
Antique, BD-36, Salt Lake, Kolkata, Ph: 033-23212059, 23212040, E-mail: <lgsacant@vsnl.net>
Ghosh Electronics, 2 Bihdan Road (Opp. Focin Gate), Kanchanjungha Stadium, Siliguri, Ph: 0353-2432308, E-mail: <slg_lgsacsi@sanchamnet.in>
Digitec Service, Hotel vinayak complex, Hill Road, Siliguri, Ph: 0353-2529472, 2433542, E-mail: anil@mydigitec.com
South End Services, P-537, Raja Basanta Roy Road, Kolkata, Ph: 033-24652727, 28, E-mail: <lgsacant@vsnl.net>
Universal Services, Port Blair
Aforeserve.com Limited, Room 13, 1st Floor, 35 Chitranjan Avenue, Kolkata, Ph: 033-22119948, 22119674, E-mail: dipendu@afforeserve.com

Electro-World, SCO No.-24, Sector -41D, Chandigarh, Ph: 0172-2626577, E-mail: electrogl@glide.net.in
Shivalik Electro Services, Dharamshala Road, Nr. Petrol Pump, Birta, Kangra, Ph: 01892-62815, E-mail: shivalik3@sanchamnet.in

Dolphin International Services, 251-A, Gandhi Nagar, Jammu, Ph: 0191-2456707, 245999, E-mail: psharma21@rediffmail.com
Royal Care, 1A Rajbagh Srinagar, Ph: 0194-2454105

Bhogal Telecom services, Opp. Gill Resaurant, Batala Road, Amritsar, Ph: 0183-2273591, 2278591, E-mail: lgsar@glide.net.in
Vision Electronics, Btiwala Road, Near Hotel continental, Bhatinda, Ph: 0164-2213919, E-mail: vision@glide.net.in
Saini Electronics, Outside Bagdadi Gate, Opp Water Works Office, Ferozpur, Ph: 01632-223748, E-mail: sainisvc@ia.vsnl.net.in
Electronic Center, 148/1, Shahid Udham Singh Nagar, Jalandhar, Ph: 0181-2236740, 2453389, E-mail: lgsvc@ia.vsnl.net.in
U Like Electronics, 642-L, Model Town, Ludhiana, Ph: 0161-2313238, 2313236, 2454782, E-mail: as_ulikey2000@yahoo.com
Richie Electronics, 5, Upper Mall Stadium Road, Patiala, Ph: 0175-2213650, E-mail: lgsvcpat@rediffmail.com

Asia Electronics, No. 3, Post Office Street, Krishna Nagar, Vellore, Ph: 0416-2233524, E-mail: lgsacvellore@yahoo.com, vlr_shun24@sanchamnet.in
Sigma Services, No 15, Kothandapani Street, Kumbhakonam, Ph: 0435-2433414, E-mail: lgsigmaservices@yahoo.com
Sairam Engineers, No. 22, 11nd Cross Street, Anna Nagar, Pondicherry, Ph: 0413-2204433, E-mail: lgsacpondy@sify.com
Systems and solutions, SSR mall, 21 wallers road 2nd floor, Mount road, Chennai, Ph: 044-28416768, E-mail: lgsias@yahoo.com
Mobile Electronics, 11, Vayalur Main Road, Srinivasa Nagar, Trichy, Ph: 0431-2781094, E-mail: lgsactrichy@eth.net
Golden Electronics, No.28, Fourth Main Road, C.I.T. Nagar, Chennai, Ph: 044-24356618, 19, E-mail: lgsacscche@yahoo.co.in, goldenelect@vsnl.net
Alpha Service Centre, 90,G.N.T. Road, Ponniammanmedu, Madhavaram, Chennai-600110, Ph: 044-25531471, 72, E-mail: lgalphasvcche@yahoo.co.in

Rakesh Electronics, 4, Kamarajar Nagar, 3rd Street, Chinna Chokkikulam, Madurai, Ph: 0452-2526711, E-mail: lgsacmdur1@yahoo.com
Plasma Electronics, No. 50C, Trivandrum Road, Palayamkottai, Tirunelveli, Ph: 0462-2581825, E-mail: lgsacvli@yahoo.com
Classic Electronics, F13, Indra Gandhi Road, Fairlands, Salem, Ph: 0427-2335196, 2331586, E-mail: lgsacslm@eth.net
Alpha Service Centre, 250A, Kannappa Nagar, Sangarur, Coimbatore, Ph: 0422-2332506, 2331862, E-mail: alphacoimbatore@lgezbuy.com

Encore Services, Malaynadu Kavu Rd, Mankavu, Calicut, Ph: 0495-330729, E-mail: lgc@eth.net
Digital Electronics, NO.1,VELAN'S ROAD, OPP.MD FURNISHING HOUSE, KOORKENCHERY, KANIMANGALAM.P.O, THRISSUR, Ph: 0487-427984, E-mail: lalujp@zyberway.com
Hitech Services, TC-27/39/Bliss, Pattoor, Trivandrum, Ph: 0471-559256, E-mail: babu@hitech-ig.com
Sincere Services, Mullor Building, opp Cochin tower, Lissy Junction, Emakulam, Cochin, Ph: 0484-290179, 405204, E-mail: sincerereservices@eth.net
Future Vision, Philos Nest, Opp YMCA, Chettippeedika, Palikunnu PO, Kannur -2
Mariya Electronics, Parajil Building, Kalathiladi, KK Road, Kottayam, Ph: 0481-574717, E-mail: lgtkm@zyberway.com

Noble Service centre, 54 Raja Garden, Delhi, Ph: 011-25107707, 25100066, 25100099, E-mail: lgnobleservice@sify.com
Global Service, F1U-170, Pritam Pura, New Delhi, Ph: 011-2347559, 2347534, 2344460 / 61, E-mail: lggobalservice@yahoo.com
Prompt Service, A 4/9, Paschim Vihar, New Delhi, Ph: 011-25270467, 25258821, E-mail: customer@cool.net.in
Challenger Computer, 101, Madhuban, 55 Nehru Place, New Delhi, Ph: 011-26413104, 26236106, E-mail: challenger-id@eth.net/challengersvc@hotmail.com
Microshop System & Services, 204 Shakuntia Apartment 59, Nehru Place, New Delhi, Ph: 011-26290641, 26214369, E-mail: microshop@now-india.net.in / microshop@d.eth.net.in
Dizitek Service, 754, Main Mathura Road, Jungpura, New Delhi, Ph: 011-24317750, 24322359, 24322058, E-mail: lgdizitek@mantraonline.com
Alpha Service Centre, Z21, Okhla Industrial Estate, Phase-III, New Delhi, Ph: 011-26834110, 26839475, E-mail: masterasc@india.com
Electro-India, A-12, Pnyadarshini Vihar, New Delhi, Ph: 011-22506536, 22506560, 22506625, E-mail: electro_india@hotmail.com/electro_india@mantraonline.com
Microshop System & Services, 202, Satya Bhawan, 36 Community Centre, Wazirpur industrial Centre, Delhi, Ph: 011-27403489, E-mail: microshop@now-india.net.in / microshop@d.eth.net.in

Alpha Service Centre, 28, Gulmohar Vatika Seetla Road, Near Khandari Crossing, Agra, U.P., Ph: 0562-2530913, 17, E-mail: Alphaagra@lgezbuy.com/mascag@yahoo.co.in
Alpha Service Centre, Mohwah Wala, Rourkee road, Dehradun, Ph: 9897070810, E-mail: lgsacdeh@yaho.com
Multitech Service Network, G-64, Kumar complex 116-A, Civil Lines, Bareilly, Ph: 0581-2423141, E-mail: lgsacby@hotmal.com
Akash Electronics, 29, Jaganathpuri, Behind Shankar Ashram, Meerut, Ph: 0121-2645720, E-mail: lgsacmer@yaho.com
Super services network, CM-74, Deen Dayal Nagar, Phase-I, Moradabad, Ph: 0591-2352852, E-mail: lgsacmrd@yaho.com.co.in
Digital Service Point, I-2, Sec-12, Noida, G.B. Nagar, Ph: 0118-2532546, 2544778, E-mail: lgsacn@hotmal.com
Delight Services, R-1/28 Raj Nagar, Ghaziabad, Ph: 0120-2724744, 2752188, E-mail: lgsac_gzb@rediffmail.com, lgsacgzb@hotmail.com

GUWHATI

Guwahati
Silchar
Tinsukhia
Jorhat
Tejpur
HYDERABAD
Visakhapatnam
Tirupati
Warrangal
Rajamahendravaram
Anantapur
Hyderabad-S
IT, Secunderabad
Secunderabad
Hyderabad-P
Secunderabad-P
Nizamabad
Nellore
Kumool
INDORE
Bhopal
Gwalior
Raipur
Indore
Jabalpur
RAIPUR
Raipur
Bilaspur
JAIPUR
Jodhpur
Sriganganagar
Udaipur
IT, Jaipur
Jaipur
Alwar
Kota
Pali
Sikar
Ajmer
KUNDLI
Faridabad
Karnal
Ambala
Rohtak
Hissar
Gurgaon
Kundli
LUCKNOW
Varanasi
Kanpur
Allahabad
IT, Lucknow
Lucknow
Lucknow-B
Gorakhpur
Jhansi
GOA
Goa
Goa
MUMBAI
Ghatkopar
IT, Mumbai
Goregaon
Mahim
Chandivali
THANE
Vashi
Thane-A
Thane-S
PATNA
Bhagalpur
Patna
Muzaffarpur
IT, Patna
RANCHI
Jamshedpur
Ranchi
Dhanbad
PUNE
NASIK
Kolhapur
Pune
Pimpri
Aurangabad
NAGPUR
Nagpur

Alpha Service Centre, Birhora Roller Flour Mills, christian Basti, Guwahati, Ph: 0361-2340140, E-mail: alphaguwahati@lgezbuy.com
Sandhya Electronics, N N Dutta Road, Near Jain Bhavan, Silchar, Ph: 03842-260107, E-mail: sduttal@sancharnet.in
Satisfaction, Near Bangia Shishu Vidyalaya, Khageswar Road, Tinsukia, Ph: 0374-2331134, E-mail: satisfaction_tsk@yahoo.co.in
R P Electronics, K.B. Road, Jorhat, Ph: 0376-2329047, E-mail: rupmukhan@yahoo.com
Complete Solution, Thana road, Tejpur, Ph: 03712-220991, E-mail: complete_solution@hotmail.com

Alpha Service Centre, D. No. 40-7-6A, Danka Rd, Moghrajpuram, Vijaywada-520 010, Ph: 0866-2479530, 2479430, E-mail: alphavijaywada@lgeindia.com
Alpha Service Centre, D.No. 14-1-99, F.NO G 01, Horizons Enclave, Nowrogi Road, Mahampeta, Visakhapatnam, Ph: 0891-5586466, 5586199
Anjali Electronics, 20-5-746(G. Floor) Tirumala By Pass Road, Tirupathi, Ph: 08577-2280592, 2283261, E-mail: lgeacpti@netlinx.com
Anurag Electronics, D.No.-1-7-1788, Below labour office, Balasamudram Main Road, Hanumakunda, Warrangal, Ph: 0870- 2555994, E-mail: lgeacswl@hd2.dot.net.in
Sri Kharpaka Vinayaka service Centre, Door No.75-6-38, BVR complex, Nr. Manasa Hospital, Prakash Nagar, Rajamahendravaram, East Godawari District, Ph: 0883 - 2446120, 2423082, E-mail: lgrjy@hd2.dot.net.in
Royal Electronics, Shop No 5 & 6, 13-695-5, Takai Towers, RF Road, Anantapur, Andhra Pradesh, Ph: 08554-220229, 232614, E-mail: lgeacsp@netlinx.com
Sri Venkateshwar Electronics, D. No. 5-9-84 /2A, "Capoor's Cottage, Chappell Road, ABIDS, Hyderabad, Ph: 040-55588095, 96, E-mail: lgeashyd@vsnl.net
Sun Beam technologies, Flat no 120 Chenoy trade centre, Park Lane, Secunderabad, Ph: 040-55327848, 9, E-mail: sunbeamtech@talanova.com
Alpha Service Centre, DOOR NO : K / 1 / 1 , I D A (Industrial Development Area) Beside Modern Bread factory Uppal Main Road, Hyderabad, Ph: 040-27207396, 27207398, 27207399, Email: alphascv_hyd@rediffmail.com
Parneeth Electronics, Shop No. 11&12, Global Enclave, Aruna Co-Operative Society, Food World Lane, Kukutpally, Hyderabad, Ph: 040-26463382, E-mail: lgeacpkpb@hotmail.com
Parneeth Electronics, Sri Harsha Enclave, Shop No 1, Krishnapuri Colony, West Mareddy, Secunderabad, Ph: 040-27806466, E-mail: lgeacsec@hotmail.com
Srichakra Electronics, Door No:7-2-198 Marwadi Galli, Ghandhi Chowk, Nizamabad, Ph: 08462-2551556, E-mail: lgeacszb@sify.com
Anjali Electronics, Door No: 14/103 Opp: Archana Theater, Nellore, Ph: 0861-2347927, E-mail: lgeacnr@sify.com
Geeta Electronics, 40/139, 5&6, opp: p.r.ry station rd, Kumool, Ph: 08518-221836, E-mail: lgeacknl@sify.com

New Concept Services, Plot No. 9, Zone-I, M.P.Nagar, Gnd Floor, Press Complex, Nr. Nal Dandia Press, Bhopal, Ph: 0755-5276845, 5271845, E-mail: vslg@satyam.net.in
Electrocare, Anuj Sadan, Opp. Dainik Bhaskar Press, Bhaskar Lane, Jayendraganj, Gwalior, Ph: 0751-5086771, 2326542, E-mail: lgeacswl@mantrafreenet.com
S.B. Care Centre, Shop No. 17, Ground Floor, Pushpak Complex, 21 Dalumodi Bazaar, Raipur, Ph: 07412-506990, E-mail: sbcarecentre@mantrafreenet.com
Alpha Service Centre, LG-6, Mourya Centre, 16, Race Course Road, Indore, Ph: 0731-5069881, 5069882, E-mail: lgedynamic@mantramail.com
Techno care, 272, Napier Town, Near Navin Vidya Bhavan, Jabalpur, Ph: 0761-5037467, E-mail: bssoni@mantrafreenet.com

B K Electroscan, Dr. Rathi's House, C-10, Sector-II, Devender Nagar, Raipur, Ph: 0771-656776, 655733, E-mail: bkigrpr@mantrafreenet.com
Cyber Services, Near PGBT College, High Court Road, Bilaspur, Ph: 07752-505610, E-mail: cyberservices@sify.com

Bhumika Electronics, 10, Panchwati Colony, Ratanada, Opp NCC Ground, Jodhpur, Ph: 0291-2516615, E-mail: <lgeacjdp@datainfosys.net>
Electro Device Care, 10H Block, Sriganganagar, Ph: 0154-2423384, E-mail: <edcare@sancharnet.in>
Classic Electronics, White House, 18, Hajareswar Colony, Nyay Marg (opp. Tele. Exch.), Udaipur, Ph: 0294-2561958, E-mail: <lgeacuda@datainfosys.net>
Solution Computer, P. No. 4, Krishna Nagar-II, Jan Path, Lal Kothi, Jaipur, Ph: 0141-5106388, E-mail: <solutioncomputer@yahoocoin>
Alpha Service Centre, B-71 Sahkar Marg, Lal Kothi Scheme, Jaipur, Ph: 0141-2743787, 88, E-mail: <mscjrj@lgezbuy.com>
Unique Electronics, Krishana Bhawan, Near jat boarding, Station Road, Alwar, Ph: 0144-2702248, E-mail: <lgeacalw@datainfosys.net>
Supreme Electronics, 352, Shopping Centre, Kota, Ph: 0744-2363354, E-mail: <lgeacskt@datainfosys.net>
Yuksa Electronics, 1-b-63 Housing Board, Pali, Ph: 02932-258377, E-mail: <globalelectronic@sify.com>
Easy Care, Shovesari Street, Near Head Post Office, Jhathiya Bazar, Sikar, Ph: 01572-244396, E-mail: <contactom@rediffmail.com>
Victor Care, 52, Anasagar Link Road, Ajmer, Ph: 0145-2431956, E-mail: easy_svc@yahoo.co.in

Unitech Systems, 1K/76, Phawra Singh Chowk, NIT Faridabad, Ph: 0129-50232251, 2491072, E-mail: surenderyadav@eth.net
Digimax, 82 Sector 6 Kamal, Ph: 0184- 2283082, E-mail: ram1318@sify.com
Advance Electronics, A-96, Green Park, Mahesh Nagar, Ambala Cantt, Ph: 0171-2654150, 2655096, E-mail: advancesvc@sify.com
MB Services, Makrouli House, Sonapat Road, opp. Jagmohan Motor, Rohtak, Ph: 01262-246258, E-mail: mbservice@rediffmail.com
Universal Electro Lab, SCS-2, First Floor, Red square Mkt, Railway Road, Hissar, Ph: 01662-229967, E-mail: sartaj_kumar2001@rediffmail.com
Alpha Service Centre, M-49, Old DLF Colony, Near IT, Gurgaon, Ph: 0124- 8982201 / 8982202, E-mail: alphaggn@mantraonline.com
Alpha Service Centre, Sunder Cold Store & Ind. Compound, Opp. Sale Tax Barrier, GT Kamal Road, Kundli, Ph: 01264-370370 / 372346 / 372403, E-mail: alphakundli@lgezbuy.com

Kirti Electronics, 45 Shivaji Nagar, Mehmoorganj, Varanasi, Ph: 0542-221744, 224015, E-mail: kirtiele_vns@satyam.net.in
Videocart, 117/0/707, 120 lt Road Sharanaganj, Kanpur, Ph: 0512-582123, 583616, E-mail: lgeacskan@rediffmail.com
Mitra Electro Cottage, 61/60 Shiv Charan Lal road, Near wishamber cinema and Anurag Hotel, Allahabad, Ph: 0532-405719, E-mail: lgeacsal@sancharnet.in
Microworld, 2ND Floor, Shop No. 24, Naza Building, Lucknow, Ph: 0522-294172, E-mail: micro.world@sify.com
Yes Customer Care, B-58, Sector-B, Aliganj, Lucknow, E-mail: yescare@sancharnet.in
Altra Digi Services, 537 Hari Kunj Keshav Nagar, Sitapur Road, Lucknow, Ph: 0522-2757559, E-mail: altradigi@indiatimes.com
N.P.N Electronics, 288 L North Street, Opp. Indralok Cinema, Gorakhpur, Ph: 0511-346413, E-mail: ngn@ndb.vsnl.net.in
Starnet Technology, 371, Jeevan Shah, Civil Lines, Jhansi, Ph: 2331053, E-mail: starnet_tech@rediffmail.com

Rushel Electronics, Shop No. 7/37B, Kamat Complex, Tonca, Caranzalem, Panji, Goa, Ph: 0832-2462967, E-mail: rushel@goatelcom.com
Alpha Services, C/o LGEIL, Plot No - D3&D4, Rego bagh, Alto St Cruz, Bambolim Goa

MUMBAI
Aditya Services, Plot no 130, Mahavir Mahal, Garodia Nagar, Opp Pushpa Vihar Hotel, Ghatkopar (E), Mumbai, Ph: 022-25158113, 25169957, E-mail: aditya_ser@vsnl.net
Hybrid Electronics, 10/A, Janardhan Bldg B-Wing 48/50 Proctor Road Grant Road Mumbai 400007, Ph: 022-23876126, 23811836, E-mail: hybridelectronics@vsnl.net
Siddhivinayak Electronics, Shop No - 1A, Laxmi Commercial Center, Jaiprakash Nagar Road No -1, Goregaon (E), Mumbai, Ph: 022-28726463, 28761965, E-mail: siddhivinayak_lg@vsnl.net
United Services, Shop No-2, Plot No-374, Build Arch Terrace, Sittadevi Temple Road, Mahim(W), Mumbai, Ph: 022-24449798, 24449381, 24463565, E-mail: united93@vsnl.net
Alpha Service Centre, K-Wing, Tex Center, Chandivali Farm Road, Chandivali, Andheri (e) Mumbai, Ph: 022-28501637, 28511084, 28513141, E-mail: alphanumbai@lgezbuy.com

Anup Electronics, F-Type Market, Shop 12, Sec-4&5, Vashi, Mumbai, Ph: 022-2782222 / 27827404, E-mail: anoopelectronics@rediffmail.com
Alpha Service Centre, Godown 2&3, Raj Laxmi Compound, Kalher Village, Thane-Bhiwandi Road, Poma, Thane, Ph: 02522-271764, E-mail: AlphaThane@lgezbuy.com
Star Services, 3, Mehta Patel Shopping Center, Corner of modi patel Road, Station Road, Bhynder - West, Thane, Ph: 0251-28180589, E-mail: nevillstar_service@rediffmail.com

Diginet SVC, In Front Of LIC Branch-2, RBSSS Road, Bhakanpur, Bhagalpur, Ph: 0641-2306953, E-mail: joydasgupta18@yahoo.co.in
Service Plaza, B-8, S.K.Puri, Sahdeo Matho Marg, Patna, Ph: 0612-2211373, 2206072, E-mail: service_plaza@yahoo.co.uk
Testron Electronics Pvt Ltd., Tlak Maidan Road, Moti jheel, Muzaffarpur, Ph: 0621-2247823, E-mail: arind6@sancharnet.in
Microzone, B-8, Sakara Manzil, S.K.Puri, Sahdeo Matho Marg, Patna, Ph: 612-2211373, 2204845, E-mail: microzone11@hotmail.com

S P Digital Care, 465, Line No -17 Kashiidh, Sakchi, Jamshedpur, Ph: 0657-2425830, 2426713, E-mail: spdigitalcare@yahoo.co.in,
See Cool Service, "PREM KUNJ" Kadru Main Road, Near Nath Hospital, Ranchi, Ph: 0651-2240071, E-mail: seecoolaslam@yahoo.com,
Unique Care Centre, 3 No. J C Mallick Road, Hirapur, Dhanbad, Ph: 0326-2200306, E-mail: chraj2k@hotmail.com,

Duru Electronics, Shop No-6, Radha Raman Society, Opp. Telephone Exchange, Canada Corner, Nasik, Ph: 0253-2577102, E-mail: sawlani_nsk@sancharnet.in
Komal Electronics, 899/3 Shaupuri, 5th Lane Nr. Pant Balakundari Mkt (Gawat Mandai), Kolhapur, Ph: 0231-2667762, E-mail: kpr_bvasant@sancharnet.in, komalg@ip.eth.net
Shree Services, Satishdham, 250/B, Shanivarpeth, Besides Gandhi Hospital, Pune, Ph: 020-4478481, 82, E-mail: shreesvc@sancharnet.in
Shree Samarth Electronics, Gawde-Kunal Garden, Pimpri-Chinchwad Link Road, Pimpri, Pune, Ph: 020-7482781, E-mail: lgeacsvpc@eth.net
Hi tech Service Center, Shop No.6, Motiwala Trade Centre New Samarth Nagar, Nirala Bazar, Aurangabad, Ph: 0240-2337515, E-mail: lgeservs@sify.com

Shivatronics, Plot no 17, J B Thakkar Marg, Opp. RTO Office, Girpeth, Nagpur, Ph: 0712-2560765, E-mail: shivatm@nagpur.dot.net.in



P/No. : 3828W5A3509