

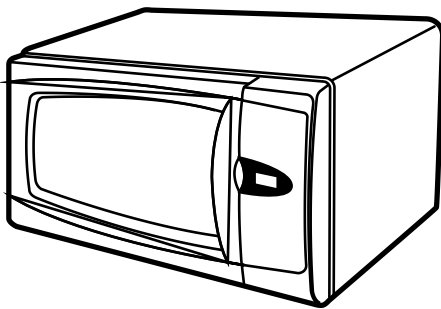
India's **No.1**  
MICROWAVE OVEN





## Owner's Manual

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

**MC-767W-WS**



	<b>ONE CALL DOES IT ALL</b>
	BSNL/MTNL: 18601809999 OTHERS: 39010909
	<b>CUSTOMER SERVICE</b>



## Contents / विषय सूची

<b>Safety Precautions / सुरक्षा सावधानियाँ</b>	<b>3</b>
<b>Unpacking &amp; Installing/How the Microwave works / अवन को खोलना व लगाना/अवर की कार्य प्रणाली</b>	<b>4</b>
<b>Control Panel/Child Lock / कन्ट्रोल पैनल/चाइल्ड लॉक</b>	<b>5</b>
<b>Micro Power Cooking &amp; Power Level / माइक्रो पावर द्वारा भोजना पकाना / पावर स्तर</b>	<b>6</b>
<b>Food characteristics &amp; Microwave Cooking / भोजन की विशिष्टताएँ व माइक्रोवेव द्वारा भोजन पकाना</b>	<b>7</b>
<b>Two stage Cooking/Grill Cooking / दो चरणों में भोजन पकाना/ग्रिल कुकिंग</b>	<b>8</b>
<b>Convection Cooking / कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना</b>	<b>9</b>
<b>Combination Cooking / कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना</b>	<b>10</b>
<b>Quick Start / Various Cook Functions /क्विक स्टार्ट/ विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां</b>	<b>11</b>
<b>Auto Cook / ऑटो कुक</b>	<b>12</b>
<b>Auto Defrost/ ऑटो डिफ्रॉस्ट</b>	<b>13</b>
<b>Auto Roast /Three recipes for starter / ऑटो रोस्ट/नवसिखुए के लिए तीन व्यंजन</b>	<b>14</b>
<b>Multipurpose Rotisserie Low Rack / मल्टीपरपज रोटेसरी लो रैक</b>	<b>15</b>
<b>Clean your Oven/Cookware used in Microwave / अवन को साफ करना/माइक्रोवेव अवन में प्रयुक्त होने वाले बर्तन</b>	<b>16</b>
<b>Plug Wiring Information/Technical Specifications / प्लग-तार के बारे में सूचना व तकनीकी विशिष्टताएँ</b>	<b>17</b>
<b>List of Authorised Service Centers / अधिकृत सर्विस केन्द्रों की सूची</b>	

## 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 करायें।
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 16)  
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 16 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

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.  
अवन को डिब्बे में से निकाल कर एक समतल (flat) सतह पर रखें।

- 2** Place the oven on the levelled location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30 cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

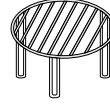
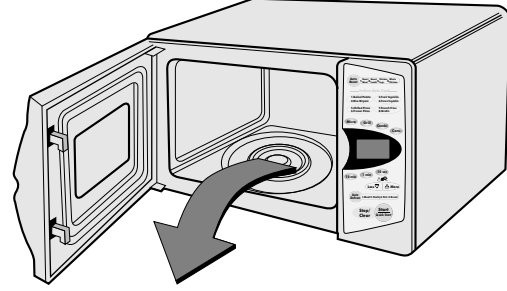
अवन को इच्छित ऊँचाई पर रखें जो लगभग 85 से.मी. से अधिक ऊँचाई हो, परन्तु 30 से.मी. ऊपर और 10 से.मी. जगह पीछे अवश्य छोड़ी गई हो ताकि हवा का घुमाव सही रूप से हो सके। अवन की बाहरी भाग, सतह के किनारों से कम से कम 8 से.मी. अन्दर की ओर हो ताकि अवन के उलटने का भय न हो। हवा की निकासी का मार्ग, अवन की ऊपरी-बाहरी सतह पर बनाया गया है। इस मार्ग के अवरुद्ध होने पर अवन को क्षति पहुँच सकती है।

- 3** Plug your oven into a standard household socket. Switch on all the icons glow. Press Stop button,  glows. If your oven does not work properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

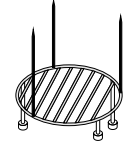
अवन का प्लग किसी सामान्य घरेलू सॉकेट में लगायें। स्विच दबायें, सारे चिन्ह उज्ज्वलित हो जाएंगे। Stop बटन दबायें,  चिन्ह आएगा। यदि आपका अवन सही रूप से काम न कर रहा हो, तो उसका प्लग निकाल कर दोबारा सॉकेट में डालें।

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

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



HIGH RACK / 'हाई' रैक



MULTIPURPOSE  
ROTISSERIE LOW RACK  
मल्टीपरपज  
रोटेसरी लो रैक



GLASS TRAY / काँच की ट्रे



ROTATING RING  
रोटेटिंग रिंग



MULTI COOK TAWA / मल्टी कुक तवा

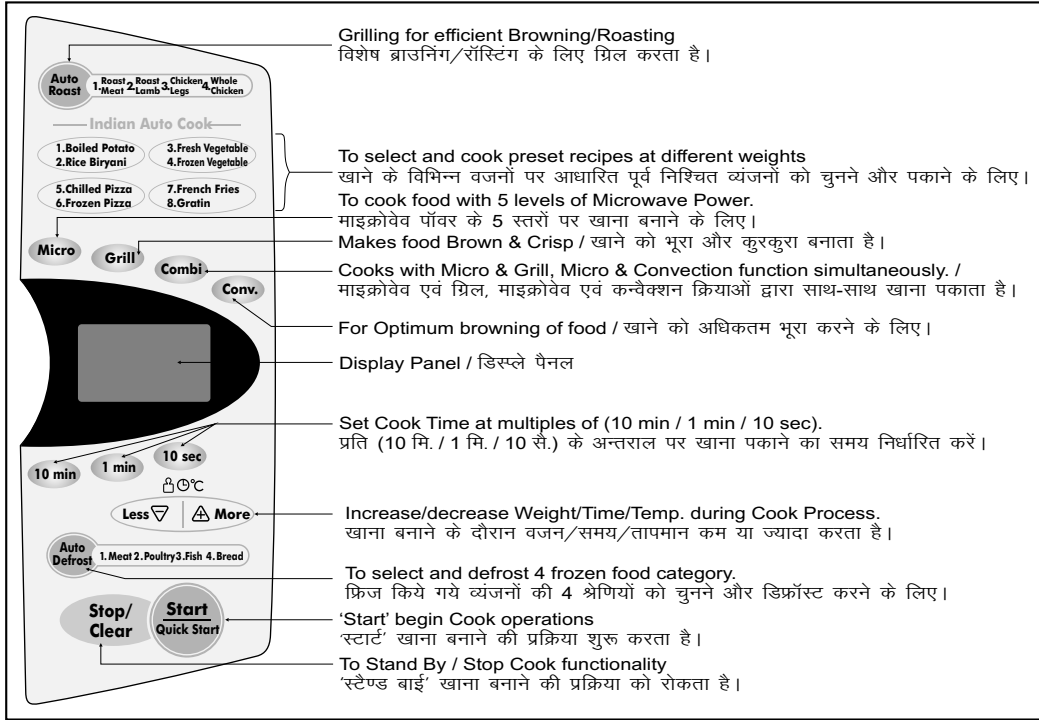
**Note:** Accessories shown above are as per model specific.  
**टिप्पणी:** ऊपर दर्शाई गई एसेसरीज़ विशिष्ट मॉडल के अनुरूप हैं।

## How the Microwave Oven works / माइक्रोवेव अवन की कार्य प्रणाली

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

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 मैग्नेट्रोन (magnetron) इस प्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके। मैग्नेट्रोन को दी गई विद्युत तरंगों की ऊर्जा में परिवर्तित हो जाती है।

## 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!



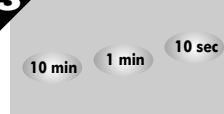

आपके अवन में विशेष सुरक्षा व्यवस्था है जो अवन को अनजाने में चलने नहीं देती। 'चाइल्ड लॉक' लगाने पर अवन चालू ही नहीं होगा। परन्तु बच्चा बाहरी द्वार अवश्य खोल पायेगा।

<p><b>1</b></p> <p><b>Stop/Clear Start Quick Start</b></p> <p>Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबाये।</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>Stop/Clear Start Quick Start</b></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।</p> <p>The CHILD LOCK is now set. / अब 'चाइल्ड लॉक' लग गया है।</p> <p>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><b>3</b></p> <p><b>L</b></p> <p>"L" appears on the display to let you know that CHILD LOCK is set. पैनल पर "L" आएगा ताकि आपको पता रहे कि चाइल्ड लॉक लगा है।</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>Stop/Clear Start Quick Start</b></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।

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
			
Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।	Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) Refer Power Level Table given below. माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें। नीचे दी गई Power Level Table देखें।	Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।	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
<b>HIGH MAX</b> उच्चतम	<b>1</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Boil Water / पानी उबालना</li> <li>★ Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गा, मछली व सब्जियाँ पकाना</li> <li>★ Cook tender cuts of meat / माँस के नरम टुकड़े पकाना</li> </ul>	P-HI/900W/HI/100%
<b>MEDIUM HIGH</b> मध्यम उच्च	<b>2</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना</li> <li>★ Roast meat and poultry / माँस व मुर्गा भूनना</li> <li>★ Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना</li> <li>★ Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ डाली गई हों</li> </ul>	P-80/720W/MED-HI/80%
<b>MEDIUM</b> मध्यम	<b>3</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bake cakes and scones / केक व 'स्कोन' बेक करना</li> <li>★ Prepare eggs / अण्डे पकाना</li> <li>★ Cook custard / कस्टर्ड पकाना</li> <li>★ Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना</li> </ul>	P-60/540W/MED/60%
<b>DEFROST/ MEDIUM LOW</b> डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	<b>4</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना</li> <li>★ Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पिघलाना</li> <li>★ Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना</li> </ul>	P-40/360W/MED-LOW/40%
<b>LOW</b> न्यूनतम	<b>5</b> times बार	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Soften butter &amp; cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना</li> <li>★ Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना</li> <li>★ Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना</li> </ul>	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 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 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.  
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.  
ऊष्मा को फैलाने और पुनर्वितरित करने के लिए खाने को हिलाएं। हमेशा बाहर से अंदर की तरह 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 जड़े 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।

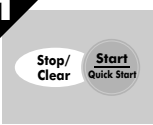

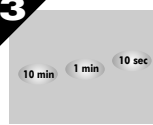

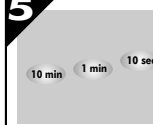
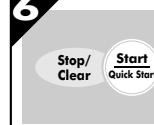
At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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
 <p>Press Stop/Clear Stop/Clear दबाएं।</p>	 <p>Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें।</p>	 <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय माइक्रो पावर स्तर (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	 <p>Select Micro Power Level (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W, 720W, 900W) चुनें।</p>	 <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय माइक्रो पावर स्तर (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	 <p>Press Start Start दबाएं।</p>
		<p>For making Kheer (Set Power Level P-HI) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-HI पर सेट करें।</p>			
		<p>For making Kheer (Set Cook Time 6:00 Min) खीर बनाने के लिए 6:00 मि. का समय सेट करें।</p>			
		<p>For making Kheer (Set Power Level P-60) खीर बनाने के लिए पावर स्तर P-60 पर सेट करें।</p>			
		<p>For making Kheer (Set Cook Time 12:00 Min) खीर बनाने के लिए 12:00 मि. का समय सेट करें।</p>			
STAGE - 1			STAGE - 2		

## Grill Cooking / ग्रिल द्वारा भोजन पकाना

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

इस मशीन में 'शीथ 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.

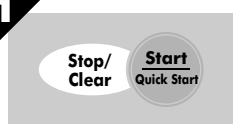

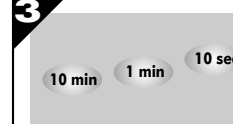

यह ग्रिल आपके खाद्य पदार्थों को शीघ्र भूरा व कुरकुरा कर देगी।

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
 <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	 <p>Press Grill mode ग्रिल मोड दबाएं।</p>	 <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	 <p>Press Start Start दबाएं।</p>

## 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)।



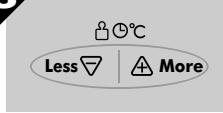
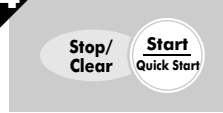
The oven has a ferment function at the oven temperature of 40 °C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40 °C.

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

<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Press Conv. Conv. दबायें।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Press 'More/Less' key to set Temperature (40°C to 250°C) तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए 'More/Less' बटन दबाएं।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Press Start to Preheat Start दबाएं।</p>
--	--	--	--




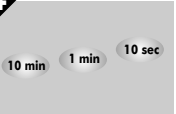

If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C. The cooking temperature can be changed by turning the Dial key.

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

<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Press Conv. Conv. दबायें।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Press 'More/Less' key to set Temperature (40°C to 250°C) तापमान (40°C to 250°C) सैट करने के लिए 'More/Less' बटन दबाएं।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।</p>	<p><b>5</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>
--	--	---	--	---

## 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 पकाने में लगने वाले समय की बचत।




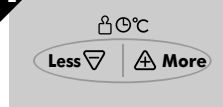

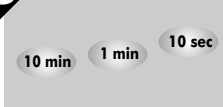

You can set three kinds of micro power level (20%, 40% and 60%) in combi mode.

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

### 1. GRILL COMBINATION / ग्रिल कॉम्बिनेशन

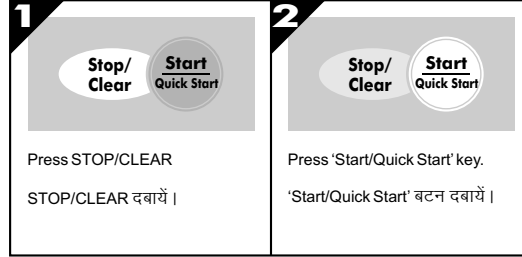
<p><b>1</b></p>  <p>Press Stop/Clear Stop/Clear दबाएं।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Press Combi. Combi दबायें।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Press Grill mode ग्रिल मोड दबाएं।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Press Micro to select Micro Power Level (180W, 360W, 540W). माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W) चुनने के लिए माइक्रो दबाएं।</p>	<p><b>5</b></p>  <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सेट करें।</p>	<p><b>6</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>
---	---	--	---	--	---

### 2. CONVECTION COMBINATION / कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन

<p><b>1</b></p>  <p>Press STOP/CLEAR STOP/CLEAR दबायें।</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Press Combi. Combi दबायें।</p>	<p><b>3</b></p>  <p>Press Conv. Conv. दबायें।</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Press 'More/Less' key to set Temperature (100°C to 250°C) तापमान (100°C to 250°C) सैट करने के लिए 'More/Less' बटन दबाएं।</p>
<p><b>5</b></p>  <p>Press Micro to select Micro Power Level (180W, 360W, 540W) माइक्रो पावर स्तर (180W, 360W, 540W) चुनने के लिए माइक्रो दबाएं।</p>	<p><b>6</b></p>  <p>Set Cooking Time (:10 Sec to 99:50 Min) खाना पकाने का समय (:10 Sec to 99:50 Min) सैट करें।</p>	<p><b>7</b></p>  <p>Press Start Start दबाएं।</p>	

## Quick Start / क्विक स्टार्ट

The **Quick Start** allows you to set 30 seconds interval of HIGH Power Cooking with a touch of 'Quick Start' key.  
क्विक स्टार्ट बटन दबा कर 30 सैकेण्ड के अन्तराल में हाई पावर पर भोजन पका सकते हैं।



**Note :** During Quick Start Cooking, you can extend the cooking time upto 99:59 minutes by repeatedly pressing the Quick Start key.  
केवल Quick Start button को बार-बार दबाकर क्विक स्टार्ट के दौरान पकाने का समय 99:59 मिनट तक बढ़ाया जा सकता है।

## Various Cook Functions / विभिन्न कूक कार्यप्रणालियाँ

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

COOK MODE	AUTO-COOK	AUTO-DEFROST	AUTO ROAST
STEP-1	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear	Press Stop/Clear
STEP-2	Press Auto-Cook to select Category from (Ac1-Ac8)	Press Auto-Defrost to select Category from (dEF1-dEF4)	Press Auto Roast to select Category from (Ar1-Ar4)
STEP-3	Press More/Less to set Weight	Press More/Less to set Weight	Press More/Less to set Weight
STEP-4	Press Start	Press Start	Press Start

COOK MODE	AUTO-COOK	AUTO-DEFROST	AUTO ROAST
STEP-1	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं	Stop/Clear दबाएं
STEP-2	(Ac1-Ac8) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए ऑटो-कूक दबाएं।	(dEF1-dEF4) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए ऑटो डिफ्रॉस्ट दबाएं	(Ar1-Ar4) श्रेणी के व्यंजन चुनने के लिए ऑटो रॉस्ट दबाएं
STEP-3	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।	वजन निर्धारित करने के लिए More/Less दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं	Start दबाएं	Start दबाएं

**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।

## 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	<b>BAKED POTATO</b> भुने हुए आलू	0.1~1.0 kg 0.1~1.0 किग्रा.	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 baked cooked potatoes. धुले हुए स्वच्छ आलू को काटें अनेक बार छेदीत आलू को तीन पपर टावल के साथ ग्लास ट्रे के मध्य रखे समय समाप्त होने पर 5 मिनट के लिए रखा रहने दें।
Ac2 एसी 2	<b>RICE/BIRYANI</b> चावल/बिरयानी	0.1~0.3 kg 0.1~0.3 किग्रा.	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, ad-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 भिगाए। आवश्यकतानुसार पानी मिलायें, ढक्कनदार बर्तन इस्तेमाल करें और वजन व्यवस्थित करने के बाद 'स्टार्ट' दबाएं। 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 सब्जियां, कटा हुआ मीट, तरी।
Ac3 एसी 3	<b>FRESH VEGETABLE</b> ताजा सब्जियां	0.2~0.8 kg 0.2~0.8 किग्रा.	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 कॅसरोल 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	<b>FROZEN VEGETABLE</b> जमाई हुई सब्जियां	0.2~0.8 kg 0.2~0.8 किग्रा.	Glass Tray/ Ceramic bowl काँच की ट्रे/ सिरामिक बाउल	Frozen फ्रोजन	Place in a microwave-safe bowl or casserole. Cover with plastic wrap. Let stand for 2~3 minutes. माइक्रोवेव सुरक्षित बाउल या कॅसरोल में रख दें। प्लास्टिक कवर से ढक दें। 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।
Ac5 एसी 5	<b>CHILLED PIZZA</b> ठंडा पिज्जा	0.2~0.4 kg 0.2~0.4 किग्रा.	Glass Tray/ Ceramic bowl काँच की ट्रे/ सिरामिक बाउल	Refrigerated रेफ्रिजरेटेड	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	<b>FROZEN PIZZA</b> फ्रोजन पिज्जा	0.1~0.5 kg 0.1~0.5 किग्रा.	Glass/Ceramic bowl + Metal tray काँच/सिरामिक बाउल + धातु की ट्रे	Frozen फ्रोजन	This function is for cooking frozen pizza. Remove all package and place on high rack over metal tray and glass tray. after cooking, let stand for 1~2 min. यह प्रक्रिया जमे हुए (फ्रोजन पिज्जा) को पकाने की है। सारी पैकेजिंग अलग करके धातु और काँच की ट्रे के ऊपर रख दें। पकने के बाद 1-2 मिनट तक रखा रहने दें।
Ac7 एसी 7	<b>FRENCH FRIES</b> फ्रेंच फ्राईज	0.2~0.4 kg 0.2~0.4 किग्रा.	Glass/Ceramic bowl काँच/सिरामिक बाउल	Frozen फ्रोजन	Spread potato products out on glass tray. When BEEP, turn food over. For best results, cook in a single layer. After cooking, remove from the oven and let stand for 1~2 min. ग्लास ट्रे के ऊपर आलू के उत्पादों को फैला दें। बेहतर परिणामों के लिए एक ही तह में पकायें। पकने के बाद ओवन से निकाल लें। 1-2 मिनट तक रखा रहने दें।
Ac8 एसी 8	<b>GRATIN</b> ग्रेटिन	0.5~1.2 kg 0.5~1.2 किग्रा.	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	<b>MEAT</b> मांस	0.1~4 kg 0.1~4 किग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Frozen फ्रोजन	Take the required quantity of meat in Bowl and keep turning upside down on beeps. बाउल में आवश्यकतानुसार मांस लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
dEF2 डीइएफ 2	<b>POULTRY</b> पोल्ट्री	0.1~4 kg 0.1~4 किग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रिजरेंटिड	Take the required quantity of poultry in Bowl and keep turning upside down on beeps. बाउल में आवश्यकतानुसार पोल्ट्री (मुर्ग, बत्तख, अण्डे) इत्यादि लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।
dEF3 डीइएफ 3	<b>FISH</b> मछली	0.1~4 kg 0.1~4 किग्रा.	Glass Bowl काँच का बाउल	Refrigerated रेफ्रिजरेंटिड	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	<b>BREAD</b> ब्रेड	0.1~5 kg 0.1~5 किग्रा.	Glass Tray काँच की ट्रे	Refrigerated रेफ्रिजरेंटिड	Take the required quantity of bread over the glass tray and keep turning upside down on beeps. काँच की ट्रे में आवश्यकतानुसार ब्रेड लें और 'बीप्स' आने पर पलटते रहें।

- The benefit of this Auto Defrost feature is automatic setting and control of defrosting, but just like conventional defrosting you must check the food during the defrosting time.
- ऑटो डिफ्रॉस्ट से डिफ्रॉस्टिंग विधि का संचालन स्वयंचालित और नियंत्रित होता है। फिर भी आपके निरीक्षण का महत्व कम नहीं होता।
- Remove outer shell or packing while defrosting.
- अच्छे डिफ्रॉस्टिंग के लिए पैकिंग या बाहरी आवरण निकाल कर पदार्थ को डिफ्रॉस्ट कीजिए।
- Place foods in a shallow glass baking dish to catch drippings.
- भोजन को उथली काँच की ट्रे में बूंदों को इकट्ठा करने के लिए रखें।
- Food should still be some what icy in the centre when removed from the oven.
- डिफ्रॉस्टिंग के बाद पदार्थ अंदर से थोड़ी मात्रा में बर्फीला होना चाहिए।
- When it is difficult to remove the wrap from the food, defrost the wrapped food for about a quarter of the total defrost time, which is displayed at the beginning of the defrost cycle. Then remove the food from the oven and remove the wrap from the food.
- अगर पैकिंग या बाहरी आवरण पहले ही आसानी से ना निकले तो एक चतुर्थ अवधि के बाद पदार्थ बाहर निकाल कर पैकिंग या आवरण निकालें, यह आसान होगा।
- Sliced bread should be placed between sheets of kitchen towel and bread rolls should be cut in half before defrosting.
- ब्रेड स्लाइस किचन टॉवल के बीच रखें तथा ब्रेड रोलस को बीच से काटें।

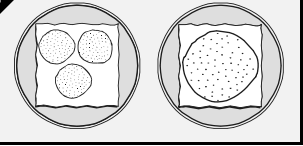
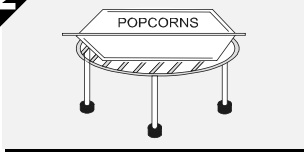
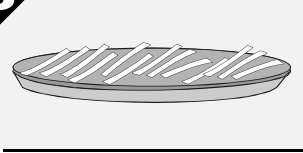
## Auto Roast / ऑटो रॉस्ट

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	Instructions निर्देश
Ar1 एआर 1	<b>ROAST MEAT</b> 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	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	<b>ROAST LAMB</b> भुनी हुई भेड़	0.5-1.5kg 0.5-1.5 किग्रा.	Glass tray +Glass/ Ceramic Dish + Low Rack कांच की ट्रे + कांच/सिरेमिक डिश + लो रैक	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 पन्नी (फॉइल) में रखा रहने दें।
Ar3 एआर 3	<b>CHICKEN LEGS</b> 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	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 पन्नी (फॉइल) से ढक कर रखा रहने दें।
Ar4 एआर 4	<b>WHOLE CHICKEN</b> मुर्ग	0.8-1.5kg 0.8-1.5 किग्रा.	Glass tray + Metal tray कांच की ट्रे + धातु की ट्रे	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 (पन्नी) में रखा रहने दें।

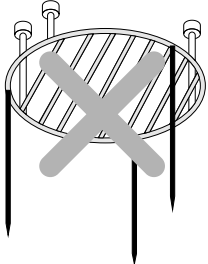
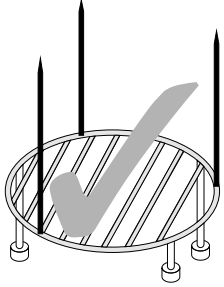
## Three recipes for starter / नवसिखुए के लिए तीन व्यंजन

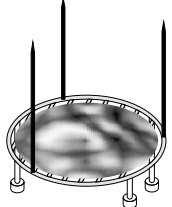
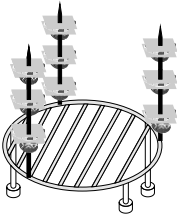
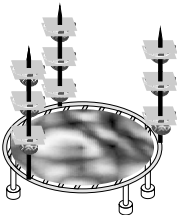
**NOTE:** The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.  
व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

<b>1</b>		<b>2</b>		<b>3</b>	
<p><b>1. ROASTED PAPAD :</b> 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. <b>भुने हुए पापड़</b> - 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।</p>	<p><b>2. POP CORN :</b> 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.) <b>POP CORN :</b> 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। <b>नोट</b> - भुनने की क्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।</p>	<p><b>3. FRENCH FRIES :</b> 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. <b>फ्रेंच फ्राईज</b> - 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।</p>			

## Multipurpose Rotisserie Low Rack / मल्टीपरपज रोटेसरी लो रैक

This feature can help you in evenly roasting and convection cooking in various mode.  
यह फीचर विभिन्न मोड में समरूप रोस्टिंग एवं कन्वैक्शन कुकिंग में आपकी मदद करती है।

<p>Grill mode (High Rack position) / ग्रिल मोड (हाई रैक स्थिति) <b>Note:</b> Never use Multipurpose Low Rack in the position shown below. <b>टिप्पणी:</b> नीचे दर्शाई गई स्थिति में मल्टीपरपज लो रैक कभी इस्तेमाल न करें।</p>  <p style="text-align: center;"><b>Incorrect / गलत</b></p>	<p>Convection / Rotisserie mode (Low Rack position) / कन्वैक्शन/रोटेसरी मोड (लो रैक स्थिति)</p>  <p style="text-align: center;"><b>Correct / सही</b></p>
---	--

How to Use / कैसे इस्तेमाल करें	Food / भोजन	Temperature तापमान	Instructions / निर्देश
<p>Convection mode / कन्वैक्शन मोड</p> 	<p>Plain Pizza base, Pizza sauce and toppings / Readymade frozen pizza प्लेन पिज्जा बेस, पिज्जा सॉस एवं टॉपिंग्स / तैयार फ्रोजन पिज्जा</p>	<p>Frozen फ्रोजन</p>	<p>Place Pizza (6") over Low Rack and let it cook in Combi (Micro-360W + Con-250°C) mode. After cooking, take out immediately, let stand for 2-3 minutes. पिज्जा (6") को लो रैक के ऊपर रखकर कॉम्बी मोड (Micro-360W + Con-250°C) पर पकाएं। पकने के बाद 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।</p>
<p>Rotisserie mode / रोटेसरी मोड</p> 	<p>Paneer, Chicken legs, Boneless Chicken pieces / पनीर, मुर्गे की टाँगें, हड्डी रहित मुर्गे के टुकड़े</p>	<p>Frozen फ्रोजन</p>	<p>Brush chicken/paneer pieces with melted margarine or butter. Then pierce over the vertical pointed bar and let it roast in Combi (Micro-360W + Conv-250°C) mode. After cooking, let stand covered with foil for 2-3 minutes. मुर्गे/पनीर के टुकड़ों को पिघले हुए घी या मक्खन में लपेट लें। फिर उन्हें सीधी नुकीली छड़ों में भेद दें और कॉम्बी (Micro-360W + Conv-250°C) मोड में पकने दें तथा 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।</p>
<p>Convection + Rotisserie mode / कन्वैक्शन + रोटेसरी मोड</p> 	<p>Plain Pizza base, Pizza sauce and toppings / प्लेन पिज्जा बेस, पिज्जा सॉस एवं टॉपिंग्स  Paneer, Chicken legs, Boneless Chicken pieces / पनीर, मुर्गे की टाँगें, हड्डी रहित मुर्गे के टुकड़े</p>	<p>Refrigerated रेफ्रिजरेटिड</p>	<p>As explained above for both (Convection &amp; Rotisserie modes). जैसा कि उपरोक्त (कन्वैक्शन एवं रोटेसरी मोड) के विवरण में बताया गया है। <b>Note:</b> Always use sliced vegetables as retainers at bottom and in between Paneer/Chicken pieces over the vertical pointed bar. <b>टिप्पणी:</b> सीधी नुकीली छड़ों में पनीर/मुर्गे के टुकड़ों को लगाते समय सहारा देने के लिए सब्जी के टुकड़ों को उनके नीचे और बीच में लगाएं।</p>

## Clean your Oven / अवन को साफ करना

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food splatters 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 splatters 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 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

## 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

	MC-767W/WS
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	582 mm(W) X 550 mm(D) X 354 mm(H)
Power Consumption / पावर कंजम्पशन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watt
Grill / ग्रिल	1250 Watt
<b>Combination</b> / कॉम्बीनेशन	2650 Watt
Convection / कनेक्शन	1350 Watt
RF Output / आरएफ आउटपुट	900 Watt

## List of Authorised Service Centres

### AHMEDABAD

Baroda  
Surat  
Rajkot  
East AHM  
West AHM  
Mehsana  
Bhavanagar  
Junagadh  
HUBLI  
Shimoga  
Hubli  
Belgaum  
Mangalore  
Davanagere

**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), "MOTI", Behind Kansagra Hospital, Rajkot, Ph : 0281-2483188, 2695265, E-mail : conserv@spaceonline.co.in  
**Dhruv Marketing**, GF-2/3, Kalji Complex, Nr. Jayhind School, Daxini Road, Maninagar, Ahmedabad, Ph : 079-5461189, E-mail : dhruvmtkg@siifi.com  
**Digital Care**, Namada Shopping Centre, Nr. Usmanpura Rly Crossing, Behind Nayak Ngr Bus stop, Usmanpura, Ahmedabad, Ph : 079-6468081, 6404986, E-mail : digital\_care@email.com  
**LOGIC CARE**, 11, Shubh Complex, Radhanpur Road, Mehsana - 2, Ph : 02762-240407, E-mail : logiccare@wiltelonline.net  
**Shreeji Engineering**, Swastik Complex Celler, Opp. Greenland Hotel, Dawn, Bhavanagar, Ph : 0278-2510976, E-mail : shreejeeengbvn@yahoo.com  
**Perfect Services**, Shop No. 5, Takshila Apart, Behind Dwarkadish Market, Near Bus Stand, Junagadh, Ph : 0285-2635372, E-mail : lperfect\_svc@satyam.net.in

### BANGALORE

Mysore  
East Bangalore  
West Bangalore  
North-East Bangalore

**Raom Electronics**, M. kenchappa Complex, Durgigudi Main Road, Shimoga, Ph : 08182-22133, E-mail : lsgmgs@yaho.com  
**Alpha Service Centre**, C/o LGEIL, Balakrishna Compound, Next to Sidheshwar Bldg, P B Road, Hubli, Ph : 0836-242552, E-mail : gssammen@gezbuy.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, Fairir, Mangalore, Ph : 0824-432359, 432327, E-mail : lgmgsso@vasnet.co.in  
**Sneha Electronics**, Soppina Complex, Shop No. Z38/1 & 2, 4th Main, P J Extension, Davanagere, Ph : 08192-71937, E-mail : lgsacdv@rediffmail.com

**JJJ Marketing & Services**, No 1346, 1st Cross, Panchamanthra Road, Kuvempunagar, Mysore, Ph : 0821-461144, 461155, E-mail : lgjj123@rediffmail.com  
**DIGITAL ez SERVICES**, # 3, 2nd Cross, Rajaram mohan Roy Extn, OFF KH Road, Bangalore, Ph : 080-2121221, 331, E-mail : lgupta@rediffmail.com  
**Golden Eye Services**, No.57, 41st Cross, 2nd Block, Rajajinagar, Bangalore, Ph : 080-3521333, 3522700, E-mail : lggos@rediffmail.com  
**Golden Eye Services**, 3169/C, 1st main, 60 feet service road, HAL 2 nd stage, Indiranagar, Ph : 080-5202988, 5202987, E-mail : lggos\_ind@rediffmail.com

### BHUWNSHWAR

Rourkela  
Bharampur  
Cuttack  
Bhubneshwar  
Sambalpur

**CPC Electronics**, AL-36, Basanti Colony, Rourkela, Ph : 0661-24508203, E-mail : rkl\_cpcrk@rediffmail.com  
**Global Electronics**, Church Road, Back side of Telephone Bhavan, Berhampur, Ph : 0680-223124, 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 : lgservicec@rediffmail.com  
**Miracle Services**, A-17/10, Unit-7, Surya nagar, Behind New Passport office, Bhubneshwar, Ph : 0674-2400461, 2400533, E-mail : bccbacko@hotmail.com  
**M S Electronics**, Near LIC Office, Budharaja, Sambalpur, Ph : 0663-2540125, E-mail : sudarsan\_sbp@rediffmail.com

### CALCUTTA

Durgapur  
Hooghly  
Asansol  
Barrackpore  
Kolkata (North)  
Siliguri  
IT, Siliguri  
Kolkata (South)  
Port Blair  
IT, Kolkata

**Raj Services**, Kamalpur plot, Benajchily, 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 Millinium Plaza**, Gnd Floor, Rashmi apts, S B Gorai Road, Asansol - Dist - Burdwan, Ph : 9832166427, E-mail : aditya\_titar@dar@rediffmail.com  
**Delight Services**, 1/1 A Middle Road, Annandipuri, Barrackpore, Ph : 033-25923873, E-mail : delight\_servicebkp@vsnl.net  
**Antique**, BD-36, Salt Lake, Kolkata, Ph : 033-23212059, 23212040, E-mail : <lgsacant@vsnl.net>  
**Ghosh Electronics**, 2 Bihnan Road (Opp. Focin Gate), Kanchanjungha Stadium, Siliguri, Ph : 0353-2432308, E-mail : <slg\_lgsacsi@sanchamnet.in>  
**Digitec Service**, Hotel vinayk 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 Chittaranjan Avenue, Kolkata, Ph : 033-22119948, 22119674, E-mail : dipendu@afforeserve.com

### CHANDIGARH

Chandigarh  
Kangra  
JAMMU  
Jammu  
Kashmir

**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

### LUDHIANA

Amritsar  
Bhatinda  
Ferozpur  
Jalandhar  
Ludhiana  
Patiala

**Bhogal Telecare services**, Opp. Gill Resaurant, Batala Road, Amritsar, Ph : 0183-2273591, 2278591, E-mail : lgsar@glide.net.in  
**Vision Electronics**, Bitiwala Road, Near Hotel continental, Bhatinda, Ph : 0164-2213919, E-mail : visiongl@glide.net.in  
**Saini Electronics**, Outside Bagdadi Gate, Opp Water Works Office, Ferozpur, Ph : 01632-223748, E-mail : sainsivc@ja.vsnl.net.in  
**Electronic Center**, 148/1, Shahid Udham Singh Nagar, Jalandhar, Ph : 0181-2236740, 2453389, E-mail : lgsvc@ja.vsnl.net.in  
**U Like Electronics**, 642-L, Model Town, Ludhiana, Ph : 0161-2313238, 2313236, 2454782, E-mail : as\_ulike2000@yahoo.com  
**Richie Electronics**, 5, Upper Mall Stadium Road, Patiala, Ph : 0175-2213650, E-mail : lgsvcpat@rediffmail.com

### CHENNAI

Vellore  
Kumbhakonam  
Pondicherry  
IT, Chennai  
Trichy  
South Chennai  
North Chennai

**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, Kolhandapani Street, Kumbhakonam, Ph : 0435-2433414, E-mail : lgsigmaservices@yahoo.com  
**Sairam Engineers**, No. 22, IInd 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 : lglasac@yahoo.com  
**Mobile Electronics**, 11, Vajalur 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 - 24366618, 19, E-mail : lgsacsscche@yahoo.co.in, goldenelect@vsnl.net  
**Alpha Service Centre**, 90, G.N.T. Road, Ponniammammedi, Madhavaram, Chennai-600110, Ph : 044-25531471, 72, E-mail : lgalphasvcche@yahoo.co.in

### COIMBATORE

Madurai  
Trunewell  
Salem  
Coimbatore

**Rakesh Electronics**, 4, Kamarajar Nagar, 3rd Street, Chinna Chokkikulam, Madurai, Ph : 0452-2526711, E-mail : lgsacmdr1@yahoo.com.  
**Plasma Electronics**, No. 50C, Trivandrum Road, Palayamkottai, Trunewell, Ph : 0462 - 2501825, E-mail : lgsacv@yaho.com  
**Classic Electronics**, F13, Indira Gandhi Road, Fairlands, Salem, Ph : 0427-2335196, 2331586, E-mail : lgsacsim@eth.net  
**Alpha Service Centre**, 250A, Kannappa Nagar, Sangannur, Coimbatore, Ph : 0422-2332506, 2331862, E-mail : alphacoimbatore@gezbuy.com

### COCHIN

Calicut  
Thirissur  
Trivandrum  
Cochin  
Kannur  
Kottayam

**Encore Services**, Malaynadu Kavru Rd, Mankavu, Calicut, Ph : 0495-330729, E-mail : lgc@eth.net  
**Digital Electronics**, NO.1,VELANS ROAD, OPP.MD FURNISHING HOUSE, KOORKENCHERY, KANIMANGALAM.P.O, THRISSUR, Ph : 0487-427984, E-mail : laluj@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, Ernakulam, Cochin, Ph : 0484-290179, 405204, E-mail : sincerereservices@eth.net  
**Future Vision**, Philos Nest, Opp YMCA, Chettipeedika, Pallikunnu PO, Kannur -2  
**Mariya Electronics**, Parajil Building, Kalathiladi, KK Road, Kottayam, Ph : 0481-574717, E-mail : lgtk@zyberway.com

### DELHI

North-West Delhi  
North Delhi  
West Delhi  
IT, Delhi-C  
IT, Delhi-M  
Central Delhi  
South Delhi  
East Delhi  
IT, Delhi-M

**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, 27347534, 27344460 / 81, E-mail : lggobalservice@yahoo.com  
**Prompt Service**, A 49, Paschim Vihar, New Delhi, Ph : 011-25270467, 25258821, E-mail : customer@bol.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 Shakuntla Apartment 59, Nehru Place, New Delhi, Ph : 011-26280641, 26214369, E-mail : microshop@now-india.net.in / microshop@id.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**, 221, Okhla Industrial Estate, Phase-III, New Delhi, Ph : 011-26834110, 26838475, E-mail : master asc@gindia.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@id.eth.net.in

### GHAZIABAD

Agra  
Dehradun  
Bareilly  
Meerut  
Moradabad  
Noida  
Ghaziabad

**Alpha Service Centre**, 28, Gulmohar Vatika Seeta Road, Near Khandari Crossing, Agra, U.P., Ph : 0562-2530913, 17, E-mail : Alphaagra@gezbuy.com, mscagc@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@hotmail.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 : lgsacmbd@yahoo.co.in  
**Digital Service Point**, I-2, Sec-12, Noida, G.B. Nagar, Ph : 0118-2532546, 2544778, E-mail : lgsacn@hotmail.com  
**Delight Services**, R-1/28 Raj Nagar, Ghaziabad, Ph : 0120-2724744, 2752188, E-mail : lgsac\_gzb@rediffmail.com, lgsacgzb@hotmail.com





P/No. : 3828W5A3725