



MICROWAVE/GRILL/CONVECTION/COMBINATION OVEN

OWNER'S MANUAL / उपभोक्ता पुस्तिका

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

कृपया इस्तेमाल के पहले उपभोक्ता पुस्तिका ध्यानपूर्वक पढ़ें।



MC-808WAR

Precautions सावधानियाँ

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.
सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा के अत्यधिक प्रभाव को कम करने या बचाव के संभावित तरीके

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surface.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the : (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

Warning

- Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.
- Do not operate the oven at Microwave and Combination Mode with Rotisserie Bar in the empty cavity.

अवन के द्वार में दिये आन्तरिक सुरक्षा तालों के कारण अवन का प्रयोग, द्वार खुला रख कर सम्भव नहीं है। द्वार खुलने पर, आन्तरिक सुरक्षा ताले, पकाने की प्रक्रिया को स्वतः ही बन्द कर देते हैं। ताकि सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा के हानिकारक प्रभाव आप पर न पड़े।

यह अत्यन्त आवश्यक है कि आन्तरिक सुरक्षा तालों से किसी प्रकार की छेड़छाड़ न की जाये।

अवन के आगे के भाग व द्वार के बीच में कोई भी वस्तु न रखें। न ही भोजन और सफाई-पदार्थों के कणों को अवन की आन्तरिक दीवारों पर जमा होने दें।

अवन में किसी भी प्रकार का नुकस या खराबी होने पर उसका प्रयोग न करें। अवन के द्वार को पूर्ण रूप से अवश्य बन्द रखें और निम्नलिखित खराबियों न आने दें : (1) द्वारा टेढ़ा न हो, (2) कब्जे (hinges) व कुण्डी (latches) ढीली या टूटी न हों, (3) द्वार पूरा बन्द होता हो।

अपने अवन की मरम्मत व समायोजन (adjustment) केवल योग्य व कुशल सर्विस कर्मचारी से ही करावें।

चेतावनी

- भोजन को पकाने का समय एकदम सही सेट करें क्योंकि अधिक पकाये जाने पर व्यंजन जल सकता है और अवन को भी हानि हो सकती है।
- खाली ओवन में केवल रोटेसरी बार लगाकर माइक्रोवेव व कॉम्बीनेशन मोड में न चलायें।

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा के अत्यधिक प्रभाव को कम करने या बचाव के संभावित तरीके

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken :

1. Avoid using straight sided containers with narrow necks.
 2. Do not overheat.
 3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
 4. After heating, allow liquids to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
- Be careful when handling the container.

Warning

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.

Precautions सावधानियाँ

माइक्रोवेव ओवन में तरल खाद्य पदार्थ जैसे सूप, सॉस आदि बिना बुलबुलों के ही उबलने के तापमान से अधिक गर्म हो सकते हैं और अचानक उबल कर नीचे गिर सकते हैं। उपरान्त से बचाव के लिये निम्नलिखित बातों का ध्यान रखें -

1. ऐसे बर्तनों का प्रयोग न करें जिनके किनारे सीधे और ऊपर का भाग छोटा हो।
2. खाद्य पदार्थों को एक तापमान से अधिक या ऊपर न गर्म करें।
3. तरल पदार्थों को ओवन में रखने से पहले एक बार चला दें। आधे समय बाद एक बार फिर चला दें।
4. पकने के बाद कुछ समय के लिये ओवन में ही छोड़ दें। सावधानीपूर्वक एक बार फिर चला दें। विशेष रूप से बच्चों के भोजन व दूध की बोतल के तापमान की जाँच करें। बर्तनों को बाहर निकालते समय धूरी सावधानी बरतें।

चेतावनी

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।

Precautions सावधानियाँ

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.
सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा के अत्यधिक प्रभाव को कम करने या बचाव के संभावित तरीके

How the Microwave Oven Works

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.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate materials such as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get heated from the heat generated by the food.

A very safe appliance

Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

माइक्रोवेव अवन की कार्य प्रणाली

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

ये सूक्ष्म तरंगें, अवन के आन्तरिक भाग में बने छिदी द्वारा, भोजन पकाने के भाग में प्रविष्ट करा दी जाती हैं। अवन की अन्दरूनी निचली सतह पर गोलाई में घूमने वाली एक गोलाकार कौंच की ट्रे दी गई है। सूक्ष्म तरंगें अवन के अन्दर की वातु की दीवारों को पार नहीं कर पाती, परन्तु ग्लास, पोरसीलैन व कागज जैसे सामान (Material) को भेद सकती हैं। इन्हीं वस्तुओं से माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तनों का निर्माण होता है।

सूक्ष्म तरंगें पकाने वाले बर्तनों को गर्म नहीं करती परन्तु बर्तन, भोजन द्वारा उत्पादित उष्मा से अतः गर्म हो जाते हैं।

एक बहुत ही सुरक्षित उपकरण

आपका माइक्रोवेव अवन घरेलू उपकरणों में सबसे सुरक्षित है।

द्वार खुलने पर अवन स्वतः ही तरंगों का उत्पादन बन्द कर देता है। भोजन को भेदते समय इन सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा पूर्ण रूप से उष्मा में परिवर्तित हो जाती है और इस भोजन को खाने पर किसी प्रकार की हानि की सम्भावना नहीं रहती।

Contents विषय सूची

Precautions	2~4	सावधानियाँ	2~4
Contents	5	विषय सूची	5
Unpacking & Installing	6~7	अन्न को खोलना व लगाना	6~7
Child Lock	8	सुरक्षा ताला	8
Micro Power Cooking	9	माइक्रो पावर द्वारा भोजन पकाना	9
Micro Power Level	10	माइक्रो पावर स्तर	10
Two stage Cooking	11	दो चरणों में भोजन पकाना	11
Quick Start	12	क्विक स्टार्ट	12
More or Less Cooking	13	भोजन को कम या अधिक पकना	13
Grill Cooking	14	गिल द्वारा भोजन पकाना	14
Convection Cooking	15~16	कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना	15~16
Combination Cooking	17~18	कॉम्बीनेशन द्वारा भोजन पकाना	17~18
Auto Defrost	19~21	ऑटो डी फ्रॉस्ट	19~21
Rotisserie	22	रोटिसरी बार	22
Three recipes for starter	23	नवसिस्सुए के लिए तीन व्यंजन	23
Auto Cook	24~26	ऑटो कुक	24~26
Auto Roast Cook	27~28	ऑटो रोस्ट कुक	27~28
Safety Precautions	29~30	सुरक्षा सावधानियाँ	29~30
Microwave Safe Utensils	31~32	माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन	31~32
Food characteristics & Microwave Cooking	33~36	भोजन की विशेषताएँ व माइक्रोवेव द्वारा भोजन पकाना	33~36
Questions & Answers	37	प्रश्न-उत्तर	37
Plug Wiring Information/Technical Specifications	38	प्लग-तार के बारे में सूचना व तकनीकी विशेषताएँ	38
List of Authorised Service Centers	39-40	अधिकृत सर्विस केंद्रों की सूची	39-40

Unpacking & Installing

अवन को खोलना व लगाना

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

इन दो पृष्ठों पर दिये गये प्रारम्भिक निर्देशों का अनुसरण करते हुये आप स्वयं ही जाँच लेंगे कि आपका अवन सही तौर पर काम कर रहा है या नहीं। अवन को लगाने (accessories) व पैकिंग का सामान पूरी तरह से निकाल लिया गया है। यह भी जाँच लें कि अवन को आगके घर तक पहुँचाने के दौरान किसी प्रकार की क्षति न पहुँची हो।

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

अवन को डिम्ब में से निकाल कर एक समतल (flat) सतह पर रखें।



HIGH RACK/हाई रैक



LOW RACK/लो रैक



CRISPY TRAY/क्रिस्पी ट्रे



ROTATING RING/रोटेटिंग रिंग



ROTISSERIE BAR

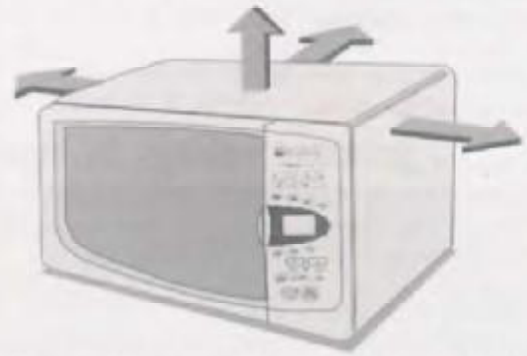


ROTISSERIE BAR HANDLE

6

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 सेमी. से अधिक ऊँचाई हो, परन्तु 30 सेमी. ऊपर और 10 सेमी. बागल पीछे अवश्य भेदी गई हो ताकि हवा का सुगम संचालन हो सके। अवन की बाएँ पीछे सतह के किनारे से कम से कम 8 सेमी. ऊपर की ओर हो ताकि अवन को उलटने का भय न हो। सतह की निकलती का नल, अवन की ऊपरी-बाएँ सतह पर बनाया गया है। इस भाग के अवरोध होने पर अवन को क्षति पहुँच सकती है।



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

इस अवन का प्रयोग व्यापारिक गतिविधियों के लिये न करें।



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 को प्लग किसी सामान्य घरेलू सॉकेट में लगायें। स्थित दबायें, शारे स्थित जगलजलित हो जाएंगे। Stop बटन दबायें,  चिन्ह जाएगा। यदि आपका अवन सही काम से काम न कर रहा हो, तो उसका प्लग निकाल कर दोबारा सॉकेट में डालें।



Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. If you have any doubt about what type of container to use please refer to page 31.

एक माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन में 300 मिली. (1/2 पाइन्ट) पानी डाल कर प्लेस की ट्रे के ऊपर रखें व द्वार बन्द कर दें। प्रयोग किये गये बर्तन की विषय में जानकारी कोई भी चालि हो तो पृष्ठ 31 देखें।



NOTE : DO NOT OPERATE OVEN WITH EMPTY CRISPY TRAY OR LOW/HIGH RACK/ROTESSORIE BAR WHEN OPTING FOR MICROWAVE MODE.

जब अवन माइक्रोवेव मोड में चलायें तो खाली क्रिस्पी ट्रे या लो/हाई रेक/रोटेसरीबार न रखें।



Open your oven door by pulling the DOOR HANDLE. Place the ROTATING RING inside the oven and place 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 प्लेस/कॉप की गोल ट्रे रखें।



Press the START button six times to set 3 minutes of cooking time. You will hear

a BEEP each time you press the button. Your oven will start before you have finished the sixth press; don't worry this is normal.

3 मिनट का समय सेट करने के लिये 'स्टार्ट' बटन को 6 बार दबायें। हर बार बटन दबाने पर 'बीप' सुनाई देगी। छठी बार बटन दबाने से पहले ही आपका अवन चालू हो जाएगा। चिन्तायें नहीं। यह सामान्य बात है।



The DISPLAY will count down from 3 minutes. When it reaches 0 it will BEEP open the oven door and test the temperature of

the water. If your oven is operating then the water should be hot. Be careful when removing the container it may be hot. "डिप्ले पैमल" पर अंक 3 से आरम्भ होकर कम होने लगेगा और शून्य पर पहुँचने पर "बीप" सुनाई देगी। द्वार खोलें और पानी के तापमान का परीक्षण करें। अवन के सही काम करने पर पानी गर्म हो जाएगा। इसे सतर्कता से हटाने में गर्व हो गया हो वरत चरो निगरानी समय पूरी सावधानी बतें।



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

आपका अवन प्रयोग के लिये तैयार है।

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

आपका माइक्रोवेव ओवन 5 पावर स्तरों से लैस है ताकि भोजन आपके अनुकूल व इच्छानुसार पका सके। नीचे दी गई तालिका में खाद्य पदार्थों के नाम व भोजन पकाने के उपयुक्त पावर स्तर दिए जा रहे हैं।

Micro Power Level माइक्रो पावर स्तर

POWER LEVEL पावर स्तर	OUTPUT (W) पावर उत्पादन (W)	USE प्रयोग
HIGH उच्चतम	900	• Boil water / पानी उबालना • Cook poultry pieces, fish, vegetables / मुर्गी, मछली व सब्जियाँ पकाना • Cook tender cuts of meat / माँस के नरम टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH उच्च	720	• All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना • Roast meat and poultry / माँस व मुर्गी भूनना • Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना • Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज़ वाली गई हों
MEDIUM मध्यम	540	• Bake cakes and scones / कोक व 'स्कॉन' बेक करना • Prepare eggs / अण्डे पकाना • Cook custard / कस्टर्ड पकाना • Prepare rice, soup / चावल व सूप पकाना
DEFROST/ MEDIUM LOW डी फ्रॉस्ट/मध्यम न्यून	360	• All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थों को सामान्य तापमान पर लाना • Melt butter and chocolate / बॉकलेट व मक्खन पिघलना • Cook less tender cuts of meat / माँस के कम नरम टुकड़े पकाना
LOW न्यूनतम	180	• Soften butter & cheese / मक्खन व चीज़ को नरम करना • Soften ice cream / आइसक्रीम को नरम करना • Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना



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 पकाने समय आप भोजन खोल कर भोजन जाँच सकते हैं। खोल कर 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 जायेगा।

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

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

In the following example it will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 360 power.

नीचे दिये उदाहरण में दो चरणों में भोजन पकाने की प्रक्रिया दी गई है। पहले चरण में खाद्य पदार्थ को 11 मि: के लिये 'हाई' पर पकाया गया है और दूसरे चरण में 360 पावर पर 35 मि: के लिये।

Press STOP/CLEAR - STOP/CLEAR दबाये।

Set the power and the cooking time for stage 1.

प्रथम चरण का अनुसार पावर स्तर व पकाने का समय 'सेट' करें।

Press MICRO once to select HIGH power.

उच्चतम पावर स्तर के चुनाव के लिये MICRO एक बार दबायें।

Press 10min-1time / 10min - एक बार दबायें।

Press 1min-1time / 1min - एक बार दबायें।

Set the power and the cooking time for stage 2.

प्रथम चरण की अनुसार पावर स्तर व पकाने का समय 'सेट' करें।

Press MICRO four times to select 360 power.

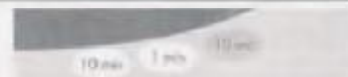
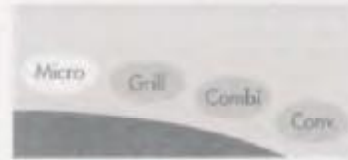
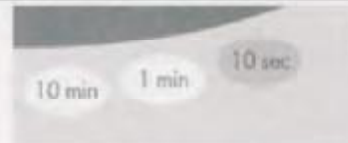
360 पावर स्तर के चुनाव के लिये MICRO चार बार दबायें।

Set time 35:00 / 35:00 निर्दिष्ट करने के लिए

Press 10min-3times / 10min - 3 बार दबायें।

Press 1min-5times / 1min - 5 बार दबायें।

Press START / START दबायें।



In the following example it will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
 नीचे दिए उदाहरण में 'स्टार्ट' बटन पर 2 मिनट में खाना पकाना बताया गया है।

Quick Start क्विक स्टार्ट



Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबाएँ।

The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START key.

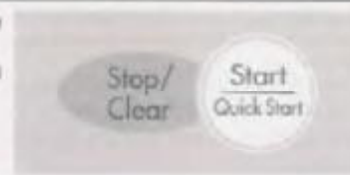
क्विक स्टार्ट की विशेषता यह है कि आप 30 सेकंड के अन्तराल में 'स्टार्ट' बटन दबा कर भोजन पका सकते हैं।

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

2 मिनट को चिने 'स्टार्ट' बटन पर चार बार दबाएँ। बटन को चौथी बार दबाने से पहले ही खाना काम में चलना आरम्भ कर देता है।

During QUICK START cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the START key.

क्विक स्टार्ट भोजन को बार-बार दबा कर, QUICK START के दौरान, पकाने का समय बढ़ाया जा सकता है।



More or Less Cooking

कम या अधिक पकाना



If you find that your food is over or undercooked when using the AUTO COOK programme, you can increase or decrease cooking time by pressing the MORE/LESS key.

यदि आपका भोजन ज़ीरो कुक पर कम या अधिक पका जाता है, तो आप MORE/LESS बटन दबा कर पकाने के समय में परिवर्तन कर सकते हैं।

When cooking without Autocook function 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 ज़ीरो कुक पर न पका रहे हो, 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।

In the following example it will show you how to change the preset AUTO COOK/AUTO ROAST programme for a longer or shorter cooking time.

नीचे दिये गये उदाहरण द्वारा आपको यह दिखाया जाएगा कि सेजुटा ज़ीरो कुक/ज़ीरो रोस्ट कार्यक्रम में भोजन पकाने के समय में परिवर्तन किया जा सकता है।

Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबाये।



Set the required AUTO COOK programme.

आवश्यकतानुसार AUTO COOK कार्यक्रम सेट करें।

Select weight of food. / खाद्य पदार्थों की मात्रा का चुनाव करें।

Press START. / START दबाये।

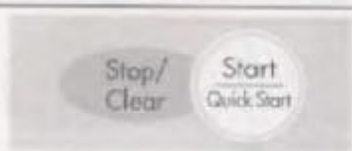
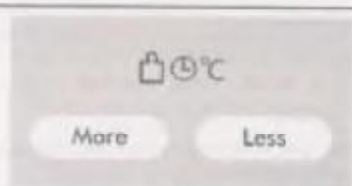
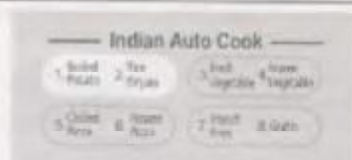
Press MORE/MORE बटन दबाये।

The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key. हर बार बटन दबाने पर पकाने के समय में 10 सेकेंड्स बढ़ी जायेंगी।

Press LESS/LESS दबाये।

The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key. हर बार बटन दबाने पर पकाने के समय में 10 सेकेंड्स घटी जायेंगी।

Press START. / START दबाये।



In the following example it will show you to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.
इस उदाहरण द्वारा आपको गिल का प्रयोग करते हुए 12:30 मि. में भोजन पकाना बताया गया है।

Grill Cooking

गिल द्वारा भोजन पकाना



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

इस मॉडल में क्वार्ट्ज गिल का प्रयोग किया गया है जिसे पहले गर्म करने की कोई आवश्यकता नहीं होती।

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

यह गिल आपके खाद्य पदार्थों को ज़ीरा मूल में कुसकृत कर देगी।

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

गिल रैक आप दो स्थितियों में प्रयोग कर सकते हैं - उच्च या निम्न। इसका प्रयोग खाद्य पदार्थों के आकार/प्रकार पर निर्भर करेगा।

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

गिल कुकिंग करते समय गिल रैक (हाई) आवश्यकतानुसार प्रयोग करें।



Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबायें।



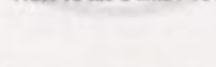
Press GRILL / GRILL दबायें।



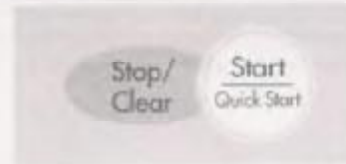
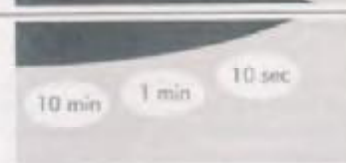
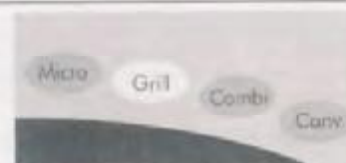
Press 10 min-1 time / 10 min - एक बार दबायें।

Press 1 min-2 time / 1 min - दो बार दबायें।

Press 10 sec-3 time / 10 sec - तीन बार दबायें।



Press START / START दबायें।



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 खबन में तापमान सीमा 40 °C और 100 °C – 250 °C है (180 °C स्वतः सेट है जब कन्वेक्शन सेट 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.

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

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

In the following example it will show you how to preheat the oven, then cook some food at a temperature of 230 °C for 50 minutes.

इस उदाहरण द्वारा आपको सबसे से पहले खबन गरम करना, फिर कुछ खाद्य 50 मिनट के लिए 230 °C तापमान पर पकाना बताया गया है।

1. To preheat / पहले गरम करने के लिए

Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबाने।

Stop/
Clear

Start
Quick Start

Press CONV/CONV. दबाने।

Microwave

Grill

Combi

Conv.

Press MORE five times to select 230 °C.

230 °C सेट करने के लिए MORE बटन पाँच बार दबाने।

The cooking temperature can be changed by pressing the MORE/LESS button. MORE/LESS बटन दबाकर खाना पकाने का तापमान बदला जा सकता है।

230 °C

More

Less

Press START / START दबाने।

Stop/
Clear

Start
Quick Start

Convection Cooking कन्वेक्शन द्वारा भोजन पकाना



If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by pressing the more or less button.

यदि आप कोई तापमान नहीं चुनते तो अपने खाना को 180 °C चुनेगा। पकाने का तापमान MORE या LESS बटन दबाकर बदल सकते हैं।

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

कन्वेक्शन रैक का प्रयोग कन्वेक्शन कुकिंग के समय अवश्य करना चाहिए।



2. To cook/खाना पकाने के लिए

Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबावे।

Stop/
Clear

Start
Quick Start

Press CONV/CONV. दबावे।

Microwave

Grill

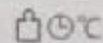
Combi

Conv.

Press MORE five times to select 230 °C.

230 °C (होट) बनाने के लिए MORE बटन पाँच बार दबावे।

The cooking temperature can be changed by pressing the MORE/LESS button. MORE/LESS बटन दबाकर खाना पकाने का तापमान बदल जा सकता है।



More

Less

Press 10min-5 times / 10min 5 बार दबावे।

4

10 min

1 min

10 sec

Press START / START दबावे।

5

Stop/
Clear

Start
Quick Start

Combination Cooking

कॉम्बिनेशन द्वारा भोजन पकाना

In the following example it will show you how to programme your oven with combi mode for a cooking time of 25 minutes. GRILL COMBINATION/ग्रील कॉम्बिनेशन
इस उदाहरण में 'कॉम्बी मोड' पर 25 मिन में भोजन पकाने के लिये ओवन को नियोजित करना बताया गया है।



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

आपका ओवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसकी प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में पका सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकाने में लगने वाले समय की कमी।

You can set three kinds of micro power level (180, 360 and 540) in combi mode.

आप कॉम्बी मोड में तीन प्रकार के माइक्रो पावर स्तर (180, 360 और 540) चुन सकते हैं।

1. GRILL COMBINATION/ग्रील कॉम्बिनेशन

Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबायें।

Press COMBI / COMBI बटन दबायें।

Press GRILL / GRILL बटन दबायें।

Press MICRO two times to select 360 power.

360 पावर स्तर चुनने के लिए MICRO बटन 2 बार दबायें।

Press 10min-25times / 10 min - दस बार दबायें।

Press 1min-3times / 1 min - तीन बार दबायें।

Press START / START बटन दबायें।

When cooking you can use MORE/LESS key to increase/decrease cooking time.

भोजन पकाने की प्रक्रिया के दौरान MORE/LESS बटन दबा कर समय को बढ़ाया या घटाया जा सकता है।

Be careful when removing your food because the container will be hot!
भोजन को ऊपर से निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि कंटीन गर्म हो सकता है।

Stop/
Clear

Start
Quick Start

Micro

Grill

Combi

Conv.

Micro

Grill

Combi

Conv.

10 min

1 min

10 sec

Stop/
Clear

Start
Quick Start

In the following example it will show you how to programme your oven with combi mode for a cooking time of 25 minutes.

इस उदाहरण में कॉम्बी मोड पर 25 मि. में भोजन पकाने के लिये ओवन को निरीक्षणित करना बताया गया है।

Combination Cooking

कॉम्बिनेशन द्वारा भोजन पकाना



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

आपके ओवन में यह सुविधा इस लिये प्रदान की गई है ताकि आप इसके प्रयोग से भोजन को हीटर व माइक्रोवेव द्वारा एक ही समय में बना सकें। सामान्यतः इसका अर्थ होता है कि भोजन पकाने में लगे हुए लक्ष्य समय की बचत।

2. CONVECTION COMBINATION/कन्वेक्शन कॉम्बिनेशन

Press STOP/CLEAR / STOP/CLEAR दबायें।

Press COMBI / COMBI बटन दबायें।

Press CONV. / CONV बटन दबायें।

Press MORE two times for convection temperature 200 °C.
कन्वेक्शन के 200 °C तापमान के लिए MORE बटन की 2 बार दबायें।

Press MICRO two times to select 40% power.
40% पावर स्तर चयन के लिए MICRO बटन 2 बार दबायें।

Press 10min-2times / 10 min - दो बार दबायें।

Press 1min-5times / 1 min - पाँच बार दबायें।

Press START / START बटन दबायें।

When cooking you can use MORE/LESS key to increase/decrease cooking time.

भोजन पकाने की प्रक्रिया के दौरान MORE/LESS बटन दबा कर समय को बढ़ाया या घटाया जा सकता है।

Be careful when removing your food because the container will be hot!
भोजन को ओवन से निकालते समय सावधानी बरतें, क्योंकि बर्तन गर्म हो सकता है।

Stop/
Clear

Start
Quick Start

More Grill Combi Conv

More Less 200°C

Micro Grill Combi Conv

10 min 1 min 10 sec

Stop/
Clear

Start
Quick Start

Auto Defrost



Your oven has four microwave defrost settings: MEAT, POULTRY, FISH and BREAD; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the AUTO DEFROST key will select a different setting.

Category	Press	
	DEFROST	
MEAT	1	time
POULTRY	2	time
FISH	3	time
BREAD	4	time

The temperature and density of food varies, it is recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example will show you how to defrost 1.4kg of frozen poultry.

Press STOP/CLEAR.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps, then place the food in your oven and close the oven door.

Stop/
Clear

Start
Quick Start

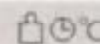
Press AUTO DEFROST twice to select the POULTRY defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.

Auto
Defrost

1.Meat 2.Poultry 3.Fish 4.Bread

Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Press More 1/4 times



More

Less

Press START.

Stop/
Clear

Start
Quick Start

During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press START to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounds) unless the door is opened.

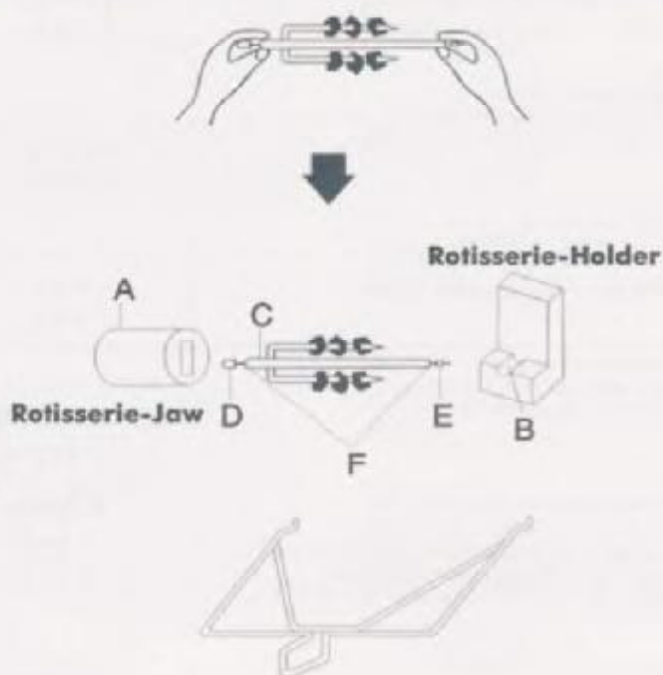
AUTO WEIGHT DEFROST SEQUENCE LIST ऑटो वेट डिफ्रॉस्ट क्रम

SEQUENCE क्रम		FOOD पदार्थ	MIN./MAX. FOOD मात्रा
1. MEAT 1. मांस	Lamb मटन	Chops (2.5 cm thick), Rolled roast. कटा टुकड़ा (2.5 cm मोटा)	0.1/4.0 kg 0.1/4.0 kg
2. POULTRY 2. पुरी	Chicken चिकन	Whole (under 2 Kg), Cut up Breasts (boneless), Legs. पूरा (2 Kg से कम), कटे हुए टुकड़े (बोनलेस), टांगड़ी	0.1/4.0 kg 0.1/4.0 kg
	Turkey टर्की	Breasts (under 2.5 Kg) मांस (2 Kg से कम)	
3. FISH 3. मछली	Fish माछली	Fillets, Steaks, Whole टुकड़ा, भुजा हुआ, पूरा	0.1/4.0 kg 0.1/4.0 kg
	Shellfish शेलफिश	Crabmeat, Lobster tails, Shrimp, Scallops. कंकज, लोबस्टर, शिम्प, स्कॉल्प्स	
4. BREAD 4. ब्रेड	BREAD ब्रेड	Sliced brown/White bread, White/brown rolls, French stick, Baguette, Croissant स्लाइस, ब्रॉन ब्रेड, रोल्स, फ्रेंच स्टिक, ब्रैगुएट, क्रोसैंट	0.1/0.5 kg 0.1/0.5 kg

- 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 फिरो का समायोजन स्वयंचालित और नियंत्रित होता है। फिर भी आपको निरीक्षण कर पढ़ाव कम नहीं होता।
- Remove outer shell or packing while defrosting.
- जबसे डिफ्रॉस्टिंग के लिए रैकिंग या बाहरी आवरण निकाल कर पढ़ाव को डिफ्रॉस्ट कीजिए।
- Place foods in a shallow glass baking dish to catch drippings.
- भोजन को पतली काँच की डिश में खुले को ड्रिप्पिंग्स को रोकने के लिए रखें।
- Food should still be somewhat icy in the centre when removed from the oven.
- डिफ्रॉस्टिंग के बाद पढ़ाव अंदर से थोड़ी मात्रा में बचीका 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 रैकिंग या बाहरी आवरण पढ़ाव से हटाने में ना निकले तो एक चतुर्थ अवधि के बाद पढ़ाव बाहर निकाल कर रैकिंग 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 टौवल के बीच रखें तथा ब्रेड रोल्स को बीच से काटें।



Rotisserie रोटेसरी



Never operate the oven at microwave and combination mode with rotisserie bar in the cavity when oven is empty.

सबसे अधिकतम में रोटेसरी बार लगाकर माइक्रोवेव व कॉम्बिनेशन मोड में कभी न चलायें।

1. Position the food on the spit, ensuring that the rotisserie bar runs centrally through the food. And tie the food with thread to the bar if necessary.
भोजन को रोटेसरी बार की सलाखों में लगाएं और यदि आवश्यक हो तो धागे से बांधें। ध्यान रहे कि रोटेसरी बार भोजन के केंद्र से गुजरे।
2. Insert the end of the rotisserie bar (D) into the rotisserie jaw (A) on the left side of the oven wall. Push it to the left, rotating the rotisserie bar slightly until the rotisserie-bar fits into the rotisserie jaw (A).
रोटेसरी बार का किनारा (D) ओवन की बायीं दीवार पर रोटेसरी खाँचे (A) में लगायें। बायीं तरफ़ डालना दबायें जब तक रोटेसरी बार रोटेसरी खाँचे (A) में न फँस जाए।
3. Support the other end of the rotisserie bar (E) on the hollow of the rotisserie holder (B).
रोटेसरी बार का दूसरा किनारा (E) रोटेसरी होल्डर (B) के खाली भाग में रखें।
4. Carefully place the heat proof glass ware in the microwave oven, on top of the glass turntable.
टर्न टेबल की ऊपर माइक्रोवेव ओवन में उष्मारोधक काँच के बर्तन रखें।

Three recipes for starter

नवसिखुए के लिए तीन व्यंजन

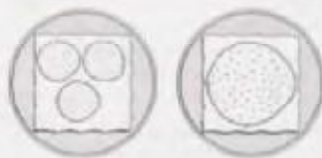
NOTE :

The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.

व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्व या अंग, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

- 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 crispiness.

मुने हुए पापड़ - पापड़ के दोनों तरफ को गीला करें। पापड़ को टिश्यू पेपर के ऊपर रखकर कोंच की ट्रे पर रखें। पापड़ की संख्या पर quick start को 0.5-1.5 मि० के लिए रखें। एक मि० के लिए मुने हुए पापड़ जो इसकी कुरकुरे होने तक रखें।



- 2. POP CORN** Place the pop corn bag to the low rack properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3-4 minutes, remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

(Note: Attend popping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.)

POP CORN : Pop Corn का बैग नीचले rack पर रखें। quick start को 3-4 मि० के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक मुन्ने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारे को न छुएँ।

नोट - मुनने की क्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।



- 3. FRENCH FRIES** Brush Sliced potato fingers with oil and spread potato product out on the metal tray on glass tray. Use Grill Combination for 3 Minutes at 40% Microwave power. Then change the layer of potato and again cook for 3 Minutes on same combination. After cooking remove from the oven and let stand for 1 to 2 Minutes.

फ्रेंच फ्राईज - काटे हुए आलू को तेल से गीला करें। कोंच की ट्रे पर आलू की ट्रे रखकर ऊपर आलू को उत्पादों को फैला दें। 40% माइक्रोवेव पावर पर गिल कोम्बोनेशन 3 मिनट के लिए सेट करें। 3 मिनट के बाद आलू की तरह को बदलें और फिर 3 मिनट के लिए पकाएँ। पकाने के बाद ओवन से निकाल लें।

1-2 मिनट तक बना के रखें।



In the following example it will show you how to cook 0.2 kg of Rice/Biryani.
 नीचे दिये उदाहरण में 0.2 kg को ऑटो कुक पर पकाने की विधि दी गई 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.

'ऑटो कुक' द्वारा आप अपने मनपसन्द भोजन को आसानी से पका सकते हैं।

कौनसा भोजन की प्रकार का चयन करें और उसका भार पैमाने में रीट करें।

Press STOP/CLEAR / STOP CLEAR दबाएँ।

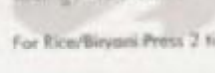


Stop/
Clear

Start
Quick Start

Press AUTO COOK button.

ऑटो कुक बटन दबाएँ।

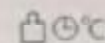
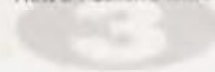


For Rice/Biryani Press 2 times. / चावल/बिरयानी के लिए दो बार दबाएँ।

Indian Auto Cook

- | | | | |
|-----------------|----------------|-------------------|---------------------|
| 1. Bubb. Prawn | 2. Hot Biryani | 3. Hot Aloo Matar | 4. Hot Veg. Biryani |
| 5. Chilli Matar | 6. Hot Poha | 7. Hot Dalia | 8. Hot |

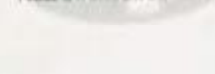
Press 0.1 Button 2 times.



More

Less

Press START/START बटन दबाएँ।



Stop/
Clear

Start
Quick Start

FOOD CATEGORY	WT. LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP.	INSTRUCTIONS
1. BOILED POTATO (AC 1)	0.2 kg – 1.0 kg	Glass Tray	Room temp.	Wash, dry and prick potatoes with fork several times. Place them on three pieces of paper towel in the centre of Glass tray. After Cooking, let stand for 5 Minutes to get Boiled Cooked potatoes.
2. RICE/BIRYANI (AC 2)	0.1 kg – 0.3 kg	Glass/Ceramic bowl	Room temp.	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, adjust time by more & less keys. But do not over heat. Biryani-Rice Mix: spices, chopped vegetable, minced meat, gravy.
3. FRESH VEGETABLES (AC 3)	0.2 kg – 0.8 kg	Glass/Ceramic bowl	Room temp.	Place in a microwave-safe bowl or casserole. Add 30cc water per 0.2 kg. Cover with plastic wrap. After cooking time, let stand covered for 2–3 min.
4. FROZEN VEGETABLES (AC 4)	0.2 kg – 0.8 kg	Glass/Ceramic bowl	Frozen	Place in a microwave-safe bowl or casserole. Cover with plastic wrap. Let stand for 2–3 min.
5. CHILLED PIZZA (AC 5)	0.2 kg – 0.4 kg	Glass/Ceramic bowl	Refrigerated	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.
6. FROZEN PIZZA (AC 6)	0.1 kg – 0.5 kg	Glass/Ceramic bowl + Metal tray	Frozen	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.
7. FRENCH FRIES (AC 7)	0.2 kg – 0.4 kg	Glass/Ceramic bowl + Metal tray	Frozen	Spread potato products out on the metal tray on high rack. When BEEP, turn food over. For best results, cook in a single layer. After cooking, remove from the oven and let stand for 1 to 2 min.
8. GRATIN (AC 8)	0.5 kg – 1.2 kg	Glass/Ceramic bowl + Convection rack	Room temp.	Use this key to cook home made Gratin. After cooking, let stand for 1–3 min. (with no cover).

भोजन की श्रेणी	मात्रा	बर्तन	तापमान	निर्देश
1. उबले हुए आलू (ऐ.सी. 1)	0.2 कि.ग्रा. — 1.0 कि.ग्रा.	कांच कि ट्रे	सामान्य	धुले हुए स्वच्छ आलू को काटें अनेक बार छेदीत आलू को तीन पेपर टाबल के साथ स्लास ट्रे के मध्य रखे समय समाप्त होने पर 5 मिनट के लिए रखा रहने दें।
2. चावल/बिरयानी (ऐ.सी. 2)	0.1 कि.ग्रा. — 0.3 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल	सामान्य	'बिरयानी' या 'राइस गिश्त' के लिए 5-6 मिनट तक चावल पानी में भिगाए। आवश्यकतानुसार पानी मिलाये, ड्रकनदार बर्तन इस्तेमाल करें और कचन व्यवस्थित करने के बाद 'स्टार्ट' दबाएं। यदि आवश्यकता हो तो पकाने 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।
3. ताजा सब्जियां (ऐ.सी. 3)	0.2 कि.ग्रा. — 0.8 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल	सामान्य	माइक्रोवेव सुरक्षित या कैसरोल में रख दें। प्रति 0.2 कि.ग्रा. पर 30 से.सी. पानी डालकर प्लास्टिक कवर से ढक दें। पकने के बाद, 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।
4. जमाई हुई सब्जियां (ऐ.सी. 4)	0.2 कि.ग्रा. — 0.8 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल	क्रोजन	माइक्रोवेव सुरक्षित या कैसरोल में रख दें। प्लास्टिक कवर से ढक दें। 2-3 मिनट तक रखा रहने दें।
5. ठंडा पिज्जा (ऐ.सी. 5)	0.2 कि.ग्रा. — 0.4 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल	रेफीजरेटिड	इस प्रक्रिया में बने हुए ठंडे पिज्जों को दोबारा गर्म किया जाता है। ठंडे पिज्जे को हाई रेक पर रख दें। पकने के बाद सुरत बाहर निकालें। 1-2 मिनट तक रखा रहने दें।
6. क्रोजन पिज्जा (ऐ.सी. 6)	0.1 कि.ग्रा. — 0.5 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल + धातु की ट्रे	क्रोजन	यह प्रक्रिया जमे हुए (क्रोजन पिज्जा) को पकाने की है। सारी पैकेजिंग अलग करके धातु और कांच की ट्रे के ऊपर रख दें। पकने के बाद 1-2 मिनट तक रखा रहने दें।
7. फ्रॉज प्रवाइज (ऐ.सी. 7)	0.2 कि.ग्रा. — 0.4 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल + धातु की ट्रे	क्रोजन	हाई रेक पर धातु की ट्रे के ऊपर आलू के जलानों को फैला दें। बेहतर परिणामों के लिए एक डी तह में फैलाएं। पकने के बाद जीवन से निकाल लें। 1-2 मिनट तक रखा रहने दें।
8. पेटिन (ऐ.सी. 8)	0.5 कि.ग्रा. — 1.2 कि.ग्रा.	कांच/सिरामिक बाउल + कन्वेंशनल रेक	सामान्य	पेटिन को पकाने के लिए इसका प्रयोग करें। पकने के बाद 1-3 मिनट तक बिना ढके रखा रहने दें।

In the following example it will show you how to cook 1.4 kg of Roast Meat.
 नीचे दिये उदाहरण में 1.4 kg Roast Meat को पकाना दिखाया गया है।

Auto Roast Cook ऑटो रॉस्ट कुक



AUTO ROAST cook allows you to cook most of your favourite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.
 ऑटो रॉस्ट कुक आपको इच्छित भोजन के प्रकार और वजन सैट करने के बाद पकाना आसान कर देता है।
 Use Rotisserie Bar. The Rotisserie Bar allows you to cook in Auto Roast more uniforming.



NOTE :

After cooking to remove food with Rotisserie Bar use handle provided as Accessory.

नोट :

पकाने के बाद रोटिसरी बार से भोजन को उतारने के लिए रोटिसरी हैंडिल जो कि एक्सेसरी के तौर पर दिया है, प्रयोग करें।

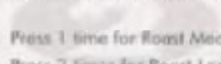
Press STOP CLEAR / STOP CLEAR दबायें।



Stop/
Clear

Start
Quick Start

Press AUTO ROAST / AUTO ROAST दबायें।



Press 1 time for Roast Meat / रॉस्ट मीट के लिए एक बार दबायें।

Press 2 times for Roast Lamb / रॉस्ट बकरे के लिए दो बार दबायें।

Press 3 times for Chicken Leg / चिकन की टांग के लिए तीन बार दबायें।

Press 4 times for Whole Chicken / पूरा मुर्ग के लिए चार बार दबायें।

Auto
Roast

1. Roast Meat 2. Roast Lamb 3. Chicken Leg 4. Whole Chicken

Press More 10 times / More 10 बार दबायें



More 10

More

Less



Press START / START दबायें।

Stop/
Clear

Start
Quick Start

FOOD CATEGORY	WT. LIMIT	UTENSILS	FOOD TEMP	INSTRUCTIONS
1. ROAST MEAT (AR 1)	0.5 kg – 1.5 kg	Glass tray + Glass/Ceramic dish + Low rack	5 °C	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.
2. ROAST LAMB (AR 2)	0.5 kg – 1.5 kg	Glass tray + Glass/Ceramic plate + Low rack	5 °C	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.
3. CHICKEN LEGS (AR 3)	0.2 kg – 0.8 kg	High Rack + Metal tray	5 °C	Wash and dry skin. Brush the chicken legs with the melted margarine or butter. Place on the high rack over the glass turntable. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.
4. WHOLE CHICKEN (AR 4)	0.8 kg – 1.5 kg	Glass tray + Metal tray	5 °C	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 10 minutes.

NOTE : Use glass or microwave proof dish as drip tray to collect food dripping.

भोजन की श्रेणी	मात्रा	बर्तन	तापमान	निर्देश
1. भुना हुआ गोشت (रोस्ट मीट) (ए और 1)	0.5 कि.ग्रा. – 1.5 कि.ग्रा.	कांच की ट्रे + कांच/सिरेमिक डिश + लो रैक	5° सेल्सियस	गोشت को पिघले घी या मक्खन में लपेट लें। घातु की तथा कांच की ट्रे के ऊपर लो रैक पर रख दें। पकने के बाद 10 मिनट तक घनी (फ्रीडल) में रखा रहने दें।
2. भुनी हुई भेड़ (ए और 2)	0.5 कि.ग्रा. – 1.5 कि.ग्रा.	कांच की ट्रे + कांच/सिरेमिक प्लेट + लो रैक	5° सेल्सियस	पिघले घी या मक्खन में गोشت को लपेट लें। घातु तथा कांच की ट्रे के ऊपर लो रैक पर रख दें। पकने के बाद 10 मिनट तक घनी (फ्रीडल) में रखा रहने दें।
3. मुर्ग की टांग (ए और 3)	0.2 कि.ग्रा. – 0.8 कि.ग्रा.	हाई रैक + घातु की ट्रे	5° सेल्सियस	धोकर सुखा लें। पिघले हुए घी या मक्खन से मुर्ग की टांगों को ब्रश करें। फिर कांच की टर्नटेबल के ऊपर रखकर हाई रैक पर रखें। जब बीप की आवाज आए, तब उसको पलट दें। और फिर स्टार्ट बटन दबाते जिससे पकना जारी रहे। पकने के बाद, उसे 2-5 मिनट तक फ्रीडल से उकस रहने दें।
4. मुर्ग (ए और 4)	0.8 कि.ग्रा. – 1.5 कि.ग्रा.	कांच की ट्रे + घातु की ट्रे	5° सेल्सियस	मुर्ग को पिघले घी, मक्खन या उबित मसालों में लपेट लें। मुर्ग को कांच की ट्रे के ऊपर घातु की ट्रे में रखें। बीप के बाद, जूरे को निकाल कर मुर्ग को पलट दें। पकने के बाद 10 मिनट तक फ्रीडल (घनी) में रखा रहने दें।

नोट : कांच या माइक्रोवेव प्रूफ डिश का प्रयोग करें, जिस प्रकार ड्रिप ट्रे खाना उठाने के लिए इस्तेमाल करते हैं।

WARNING: Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

चेतावनी : कृपया यह अवश्य निश्चित करें कि भोजन पकाने का समय सही रूप से नियोजित (set) किया गया है, क्योंकि भोजन को अधिक पकाने से अवन में अग्न जल सकती है और अवन क्षतिग्रस्त हो सकता है।

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. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

अवन के दरवाजे, नियंत्रण पैनल, सुरक्षा तारों या किसी भी दूसरे भाग से छेड़खानी न करें, मरम्मत न करें या तालमेल (adjustment) बिटाने का प्रयास न करें। उस व्यक्ति के सिवा संकट उत्पन्न हो सकता है, जो अवन की मरम्मत व सर्विस करते समय उस आवरण (covers) को हटाने का प्रयास करें, जो माइक्रो तरंगों के प्रभाव से, इसकी रक्षा करते हैं। मरम्मत व सर्विस किसी कुशल तकनीशियन से ही करावें।

- 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 ग्लास के गिलास में पानी भर कर, अवन के अन्दर रख दें। अनचाहे में अवन चालू हो जाने पर पानी माइक्रो तरंगों की ऊर्जा को अवशोष (absorb) लेगा।

- 3 Do not dry clothes in the microwave oven which may become carbonized or burnt if heated too long.

माइक्रोवेव अवन में कपड़ा आदि कभी न सुखावें। अवन में अधिक ऊष्मा होने के कारण वे जले सकते हैं।

- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.

भोजन को कभी भी कागज के तौलियों (paper towels/napkins) में लपेट कर न पकायें जब तक आपकी पुस्तक में ऐसा निर्देश न दिया गया हो।

- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

भोजन पकाने के लिये कागज के तौलियों के स्थान पर अवशर के कागज का प्रयोग न करें।

- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

लकड़ी के बर्तनों का प्रयोग न करें। वे गर्म होकर काले पड़ सकते हैं या जल सकते हैं। चीनी मिट्टी के उन बर्तनों का प्रयोग न करें जिन पर सोने, चाँदी जैसी धातुओं का काम किया गया हो। धातु की सुईयें तुरंत खोरी अवन से अवश्य निकाल दें। धातु भी चरबुई, अवन के दो सहायकों के बीच बिजली का प्रकाश (arc) उत्पन्न कर सकती है जिससे अवन का गम्भीर क्षति हो सकती है।

- 7 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, which may cause microwave energy leakage.

अवन के दरवाजे में कपड़ा, नेपकिन, तौलिया आदि की रुकावट होने पर अवन कभी न चलायें, ये माइक्रो तरंगों की ऊर्जा के रिसाव का कारण हो सकता है।

- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

अवन में कागज या अवशरों के उत्पादनों का कभी प्रयोग न करें। उनमें धातु के भूतल कम हो सकते हैं जो विस्फोट/अग्न उत्पन्न कर सकते हैं।

- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

भोजन पकाने के तुरन्त बाद ही चौरों की ट्रे को पानी के नीचे न रखें। गर्म होने के कारण वह क्षतिग्रस्त हो सकती है या टूट सकती है।

- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time, if normal times

Safety Precautions सुरक्षा सावधानियाँ

WARNING : Please ensure cooking times are correctly set & over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

चेतावनी : कृपया यह अवश्य निश्चित कर लें कि भोजन पकाने का समय सही रूप से निर्धारित (set) किया गया है, क्योंकि भोजन को अधिक पकाने से अवन में आग लग सकती है और अवन क्षतिग्रस्त हो सकता है।

are allowed they may overheat and burn.

खाद्य पदार्थों की मात्रा कम करने पर गर्म करने या पकाने के समय में भी कमी आ जायेगी। यदि सहायक समय का उपयोग किया गया तो भोजन अधिक गर्म हो कर जल भी सकता है।

- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

अवन रखते समय इस बात का विशेष ध्यान रखें कि अवन का बाहरी किनारा, टेबल सतह से कम से कम 8 cm अन्दर हो, ताकि अचानक गलती से अवन के पीछे गिरने का खतरा न रहे।

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.

पकाने से पहले आलू-सेब जैसे सख्त फल-जड़ियों के छिलकों को काटे से छेद (भेद) दें, नहीं तो इनके फटने का खतरा होगा।

- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.

अण्डों को छिलके समेत न पकाने। अण्डों के अन्दर वायु का दबाव बढ़ जाने से वे फट सकते हैं।

- 14 Do not attempt deepfat frying in your oven.

अवन में तलने का प्रयास न करें।

- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.

पकाने अथवा डी फ्रॉस्टिंग से पहले भोजन पर लगाया गया प्लास्टिक का आवरण (cling film) हटा दें। परन्तु कभी-कभी भोजन को पकाने या गर्म करने समय क्लिंग फिल्म से ढकने की आवश्यकता पड़ सकती है।

- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.

अवन का द्वार/द्वार संधिग्रस्त होने पर पहले किसी योग्य टेक्नीशियन से उसकी मरम्मत करावें, फिर उसे उपयोग में लायें।

- 17 If smoke is observed, switch off or disconnected the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

अवन में से धुआँ निकलने पर उसका सम्बन्ध बिजली से काट दें। दरवाजा न खोलें ताकि लपेटें न बढ़ सकें।

- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.

भोजन को प्रयोग करने के लिए दिये जाने वाले प्लास्टिक, कागज के डिब्बों में गर्म करने से पहले यह जाँच लें कि वे किसी तरह क्षयित नहीं हो सकते हैं।

- 19 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 अथवा निर्गमक के बिना, अवन तभी प्रयोग करने दें, जब उन्हें सारे निर्देश पूरी तरह से समझा दिये गये हों। बच्चा अवन का उपयोग पूरी सतर्कता से करेगा और खतरों से बचा रहेगा।

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

तरल खाद्य पदार्थ कभी भी बन्द डिब्बों में गर्म न करें। दबाव के कारण डिब्बे फट सकते हैं।

Microwave-safe Utentils माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

माइक्रोवेव ओवन में कभी भी ऐसे बर्तनों का प्रयोग न करें जो धातु के बने हों या उनमें धातु जिनगी भी अन्य में इस्तेमाल की गई हो।

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

माइक्रोवेव ओवन को नहीं भेद पाती, अतः परावर्तित होकर दो संघर्षक के बीच बिजली का प्रसार (arcing) उत्पन्न कर सकती है। इसलिए माइक्रोवेव के लिये कौन बर्तन उपयुक्त है, जो धातु के न बने हो और ताप विरोधक हो। फिर भी कभी-कभी बर्तनों में ऐसे ताप हो सकते हैं जो उन्हें अनुपयुक्त बना दें। बर्तन की उपयुक्तता की विषय में कोई भी सन्देह होने पर यह परीक्षण करें -

ओवन में दो बर्तन, जिनमें एक पानी से भरा हो, साथ-साथ रखें। अन्य को 'हाई पावर' पर 1 मि. के लिये चलाने। पानी गर्म हो और बर्तन ठंडा रहे तो वह माइक्रोवेव सुरक्षित है। फिर भी यदि कभी का सामान न बदले और बर्तन गर्म हो जाये, तो इसका अर्थ है

कि माइक्रोवेव बर्तन द्वारा ताप की गई है और बर्तन उपयोग के लिये असुरक्षित है। आपकी रसोई में साफ़ ऐसे बहुत से बर्तन जिनका उपयोग माइक्रोवेव में हो सकता है। कबल नौवें दिनें निर्दिष्ट पढ़ लें।

Dinner plates / खाने की प्लेट

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

कई प्रकार की प्लेटें माइक्रोवेव सुरक्षित हैं। सन्देह होने पर निर्माता द्वारा दिये गये निर्दिष्ट पढ़ लें व माइक्रोवेव परीक्षण करें।

Glassware / काँच के बर्तन

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

काँच के वे बर्तन जो ताप विरोधक होते हैं, माइक्रोवेव सुरक्षित हैं। इनमें सभी प्रकार के काँच के बर्तन आते हैं। फिर भी काँच के मिश्रण, शराब के पितास जैसे नाजुक बर्तन का प्रयोग न करें। वे गर्मी से चुर-चुर हो सकते हैं।

Plastic storage containers / प्लास्टिक के डिब्बे

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually wrap or melt plastic containers.

जल्दी गर्म होने वाले खाद्य पदार्थ इनमें गर्म किये जा सकते हैं। फिर भी इन डिब्बों का अधिक समय के लिये, ओवन में न रखें। अधिक ताप से वे पिघल सकते हैं या टूटें हो सकते हैं।

Microwave-safe Utentils माइक्रोवेव सुरक्षित बर्तन

Paper / कागज

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

कम समय में पकाने वाले भोजन विभिन्न बरत (fat) और नमी (moisture) की मात्रा कम हो, उनमें विशेष कागज को प्लेट या टावेल प्रयोग किये जा सकते हैं। भोजन को जलने से बचाने के लिए कागज के लीनिंग बर्तन उपयोगी हैं। बेकन जैसे तैलीय खाद्य पदार्थों को पकाने की बेकिंग ट्रे में भी इनका उपयोग होता है। कम और पर-नमी भोजन के उपयोगों का प्रयोग सही नहीं होता क्योंकि इनका रंग निकल सकता है। कुछ रिसाइक्ल्ड कागज अक्सर के उत्पादों में धातु को कम हो सकते हैं जो बिजली/आग पैदा कर सकते हैं।

Plastic cooking bags / प्लास्टिक की थैली

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

भोजन पकाने के लिए प्लास्टिक की थैली का प्रयोग तभी करें जब वे विशेष रूप से माइक्रोवेव के लिए बनाई गई हों। फिर भी, भाप निकलने के लिए थैली में चीस अवरुध जगा दें। साधारण प्लास्टिक की थैलियाँ खान से पिघल कर फट सकती हैं।

Plastic microwave cookware / प्लास्टिक के माइक्रोवेव के बर्तन

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most

part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

प्लास्टिक के बर्तन आपके आसपास व कम में मिलते हैं जिनका उपयोग माइक्रोवेव खान में सुरक्षित है। नये बर्तन खरीदने के स्थान पर अपनी थैलियाँ में देखें।

Pottery, stoneware and ceramic / मिट्टी, पत्थर व चीनी के बर्तन

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

इस प्रकार के बर्तन अधिकतर माइक्रोवेव सुरक्षित होते हैं। फिर भी उनका परीक्षण कर लेना सही रहेगा।

CAUTION / चेतावनी

Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

कुछ बर्तनों में लीड व लोहे की मात्रा अधिक होती है, उनका प्रयोग हानिकारक हो सकता है।

माइक्रोवेव खान में प्रयोग किये जाने से पहले बर्तनों का सुरक्षा-परीक्षण अवश्य करें।

Food characteristics & Microwave cooking

खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

Keeping an eye on things निगाह रखना

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

पुस्तक में दी गई पाक विधियाँ बड़ी सावधानीपूर्वक बनाई गई हैं, परन्तु यह आप पर निर्भर करेगा कि आप भोजन कितने ध्यान से पकाती हैं। भोजन पकाने समय बस घर घूरा ध्यान दें। आपकी अवन में स्थापित प्रकाश की व्यवस्था है जो अवन को चालू होने ही प्रकाशित हो जाता है। चाकि आप अन्दर रखे भोजन को देख सकें और उस पर निगाह रख सकें। पाक विधियों में खाद्य पदार्थों को ऊँचाई पर रखना या चलाया जैसे निर्देश कम से कम दिये गये हैं। आवश्यकता होने पर आप उसमें फेर-बदल कर सकते हैं। यदि भोजन समकूप से न पक रहा हो तो विधि में फेर-बदल कर ले ताकि भोजन/पकाया समकूप से पका सके।

Factors affecting microwave cooking times

माइक्रो तरंगों की पाक विधि को प्रभावित करने वाले कारक

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food

is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, it is recommended that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

अनेक कारक भोजन पकाने के समय को प्रभावित करते हैं। पाक विधि में प्रयुक्त अवयवों (ingredients) का तापमान भोजन पकाने के समय को प्रभावित करता है। उदाहरण के तौर पर ठण्डे अण्डों, मक्खन व दूध से बनाई गई ब्रेड, सामान्य तापमान पर रखी गई सामग्री से, पकाने में अधिक समय लेगी। इस पुस्तक में दी गई सभी पाक विधियों में पकाने के समय की रेंज दी गई है। सामान्यतः आप देखेंगे कि इस रेंज के आरम्भ में भोजन अल्पकाल रहा जाता है इसलिए आप उसे अधिक समय के लिये पकाते हैं। परन्तु यह व्यक्तिगत स्वाद व इच्छा पर निर्भर करेगा कि भोजन को कितना पकाया जाये। इस पुस्तक की विशेषता ही यह है कि उनमें न्यूनतम समय दिया गया है। अधिक पाक भोजन खाने योग्य नहीं रहता।

कुछ पाक विधियों में, विशेष रूप से डबलरोटी, ब्रेड व कस्टर्ड जैसी, आपको यह संज्ञा दी जाती है कि आप भोजन को थोड़ा अल्पकाल रहने ही अवन से बाहर निकाल लें। इसमें कुछ गलत नहीं है। जब भोजन को बाहर निकाल कर छोड़ेंगे, वह उस समय भी पकता रहेगा क्योंकि भोजन के बाहरी भागों में फैली उष्म धीरे-धीरे अन्दर की ओर संचालित होती है। यदि पकावने की पूर्ण रूप से पकने के लिये अवन में छोड़ दिया गया हो उसका बाहरी भाग अधिक पक जायेगा या जल जायेगा। आप धीरे-धीरे विभिन्न पदार्थों के पकाने में लगने वाले समय व 'स्टैण्डिंग टाइम' से दख लीते जायेंगे।

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. You might take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

Food characteristics & Microwave cooking

खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

दुर्बल व रस (pores) वाले भोजन को, जैसे जंक, ब्रेड आदि, पकाने में कम समय लगता है, परन्तु अधिक घनत्व वाले गरी खाद्य पदार्थों जैसे 'रोस्ट' और 'डीसलेज' आदि में अधिक समय लगता है। रस (pores) वाले खाद्य पदार्थों को माइक्रो तरंगों द्वारा पकाने समय यह ध्यान रखें कि बाहरी किनारे सूखे और भुरभुरे न हो जायें।

Height of food / खाद्य पदार्थों की ऊँचाई

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

खाद्य पदार्थों की बड़े टुकड़ों को ऊपरी किनारे विशेषकर भोजन की शीर्ष के भाग में, कम समय में पक जाते हैं। इसलिए, इसी में समझदायी है कि खाद्य भोजन को बड़े टुकड़ों को पकाने समय घुमाते रहें।

Moisture content of food / खाद्य पदार्थों में नमी की मात्रा

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

माइक्रो तरंगों द्वारा उत्पन्नित उष्म खाद्य पदार्थों की नमी खो जाती है। इसलिए कम नमी वाली सब्जियां व भोजन को पकाने समय थोड़ा थोड़ा पियूज दे या ढक कर पकायें। इससे भोजन सुखेगा नहीं।

Bone and fat content of food / खाद्य पदार्थों में हड्डी व चर्बी की मात्रा

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

हड्डीय उष्म संचालित करती हैं और चर्बी (fat) पकाने में भोजन से कम समय लेता है। अतः इस बात का ध्यान रखें कि जब हड्डीय या चर्बी वाले भोजन के टुकड़े पका रहे हैं तो वह समकूप हो पके और जल नही।

Quantity of food / खाद्य पदार्थों की मात्रा

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much

food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

भोजन कितनी भी मात्रा में हो या पकाया जा रहा हो, माइक्रो तरंगों की गणना में कोई परिवर्तन नहीं होता। इसलिए खान में कभी बड़े भोजन की मात्रा विकसी बाँगी जतनी भोजन पकाने के समय में घटि होती है। पकाने समय भोजन की मात्रा आधी करती समय, पकाने के समय को एक तिहाई कम करना पड़ेगा।

Shape of food / खाद्य पदार्थों 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. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

माइक्रो तरंगों भोजन को केवल 2 cm गहरा तक ही घेद सकती हैं। इससे मोटा या चौड़ा खाद्य पदार्थ, बाहरी सतह के निकट वाले खण्डों व संचालित उष्म द्वारा ही पकाता है। खाद्य के केन्द्र वाली किनारे ही माइक्रो तरंगों की ऊर्जा से पकाते हैं, बाकी का भाग उष्म के संचालन द्वारा ही पकाता है। भोजन का मोटा और चौड़ा वर्गकार आकार माइक्रो तरंगों द्वारा पकाने जाने वाले आकारों में सबसे खराब प्रकार है। इस प्रकार में बीच के भाग के गर्म होने में बड़ी मात्रा में किनारे जल जायेंगे। गोल व पतले खाद्य पदार्थ या चक्करों के आकार के खाद्य पदार्थ, माइक्रो तरंगों द्वारा सबसे सफलतापूर्वक पकते हैं।

Covering/आवरण

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

ढक्कन, भाग व उष्म को अन्दर ही रोक कर रखता है। इससे भोजन जल्दी पकाता है। भोजन को माइक्रोवेव करते मय ढक्कन या 'क्लिंग फिल्म' का प्रयोग करें, साथ ही उसे मोड़ कर मोटा खुला छोड़ना न भूलें।

Food characteristics & Microwave cooking

खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

Browning / भूरा या कुरकुरा करना

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

मांस या पक्षी को टुकड़े, मिश्रित 15 मि- से अधिक समय के लिये पकाया गया हो, अपनी ही चर्बी में भूरा हो जायेगा। जिन खाद्य पदार्थों को कम समय के लिये पकाया हो उन पर भूरा करने वाली ब्राउनिंग सॉस जैसे वॉर्चेस्टरशायर सॉस, सोया सॉस या बार्बेक्यू सॉस लगा दें ताकि भोजन देखते ही भूख जाग उठे। सॉस की मात्रा कम हो रही इसलिए भोजन की स्वादबोधिक खुराक व स्वाद में कोई परिवर्तन न आवे।

Covering with greaseproof paper / घीरोपक कागज से ढकना

Greaseproofing effectively prevents splattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

घीरोपक कागज भोजन को छिलकाने से बचाने में बड़ा कारण सिद्ध होता है, खाद्य ही भोजन को गर्म रखता है। तुरन्त हुनका आवरण ग्लिम फिल्म या टाइन से कहीं दीला जाता है, इसलिये ये भोजन को सूख जाने देता है।

Arranging and spacing / भोजन को तालीब से रखना व खाली स्थान छोड़ना

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres 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.

पुने आलू, कोक आदि को समकाल से गर्म करने के लिये, जवन में लगान दूरी पर गोलार्द्ध में रखें। भोजन को कभी भी ढेरी के रूप में न रखें।

Stirring / हिलाना

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is

stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

यह एक बहुत उपयुक्त और महत्वपूर्ण टेक्नीक है। इससे खाद्य पदार्थ बनने में आसानी होती है। हमेशा बाहर से अंदर की तरफ हिलाना चाहिए क्योंकि बाहर का पदार्थ पहले गर्म होता है।

Turning over / पलटाना

Large, foil foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

शीत के बड़े टुकड़ों को पलट कर भूने से समानता लब्ध हो सकती है।

Placing thicker portions facing outwards / बड़े टुकड़े बाहर की ओर रखना

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

माइक्रोवेव ऊर्जन में रखे गये पदार्थ बड़े टुकड़े प्लेट में बाहर की ओर रखना उचित 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. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

एल्यूमीनियम फोइल का इस्तेमाल पदार्थ के जलने को बचाती है। यह फोइल को पक्की तरह से प्लेट के नीचे जहकड़ाए नहीं हो आसानी हो सकती है।

Elevating / ऊपर उठाना

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

गढ़े पदार्थ को थोड़ा ऊपर उठा कर रखना पदार्थ की निचली परत को पकाने में आसानी प्रदान करता है।

Food characteristics & Microwave cooking

खाद्य पदार्थों की विशेषताएं और माइक्रोवेव द्वारा पकाने की प्रक्रिया

Piercing / छेदना

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetable and fruits.

छिलकदार पदार्थ छेदकर रखना जरूरी है नहीं तो वह फट सकते हैं।

Testing if cooked / टेस्टिंग

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

माइक्रोवेव खाने में खाना बहुत जल्दी पकता है इसलिए अचानक बनने तक बीच में पकने की प्रक्रिया टेस्ट करना जरूरी है।

Standing time / स्टैंडिंग 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.

खाने पकने के बाद 3 से 10 मिनट उकाकर रखना पकने की प्रक्रिया समाप्त करने में मदद करता है। इस अवधि को स्टैंडिंग टाइम कहा जाता है। यह खाने के रस को बरकरार रखने में मददगार होता है।

To Clean Your Oven / खाने 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.

खाने की दस्तक (crumbs) को साफ रखें। खाद्य पदार्थ की छिले या जल पदार्थ को मिटना आम बात है इसलिए दस्तक को नीले कपड़े से साफ करें। दरवाजा अंदर की तरफ से पूरी तरह साफ रखना चाहिए जिससे उसके बाद होने में कोई परेशानी न हो।

2 Keep the outside of the oven clean / खाने 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.

बहने वाले 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 या कड़वा सा सफा करने से सम्झूट न करें।

अंदर से साफ करने के लिए नीला कपड़ा इस्तेमाल करना अज्ञात तरीका है।

Questions & Answers

प्रश्नोत्तर

Q What's wrong when the oven light will not glow ?

जब भी लाइट फ्लैश-बैक सिस्टम में नहीं जलता ?

A There may be several reasons why the oven light will not glow -
Light bulb has blown, Door is not closed.

कम चालू हो गया हो या दरवाजा पूरी तरह से बंद न किया हो।

Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door ?

क्या माइक्रोवेव एनर्जी दरवाजे की छवि से गुजरती है ?

A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

विशेष प्रकार की जाली माइक्रोवेव तरंग को बाहर की निकलने नहीं देती।

Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched ?

बीप आवाज क्यों आती है (कंट्रोल पैनल के पद पर दबाने पर) ?

A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

बीप की आवाज सुनिश्चित करती है कि सेटिंग ठीक तरह से दर्ज हो रही है।

Q Will the microwave oven be damaged if it operate empty ?

क्या माइक्रोवेव ओवन खाली चलाने से खराब हो सकता है ?

A Yes, never run it empty or without the glass tray.

हाँ, कभी-कभी खाली ओवन को चलाए न दें बिना ग्लास ट्रे के।

Q Why do eggs sometimes pop ?

जबकि अंडे कभी-कभी फटते हैं ?

A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

जब आपका पकाया जाता है (या पकाया) योल्क (yolk) फट सकता है इसलिए इसे तोड़कर पकाना उचित है।

Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over ?

स्टैंडिंग टाइम का क्या मतलब है ?

A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

माइक्रोवेव खाने की पकड़ समाप्त होने के बाद खाने में खाने के अंदर-बाहर तक होने में थोड़ा समय लगता है इसलिए खाने को थोड़ी देर खड़ा कर दें। इस अवधि को स्टैंडिंग टाइम कहते हैं। यह अवधि खाने को पकाव कर निर्धारित है।

Q Why does the turntable rotates in opposite direction ?

क्या टर्न टेबल विपरीत दिशा में घूमता है ?

A Type of turntable motor we use result in changed direction of rotation.

हाँ, विशेष प्रकार की मोटर के इस्तेमाल से दिशा परिवर्तन होता है।

Q Is it possible to pop corn in a microwave oven ?

क्या पॉपकोर्न माइक्रोवेव ओवन में पकाना संभव है ?

A Yes, if using one of the two methods described below :

1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.

2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

हाँ, यदि निम्नलिखित तरीका से बनाया जाए -

1 पॉपकोर्न बनाने वाले खास बर्तन का इस्तेमाल करें।

2 पैकेज्ड माइक्रोवेव पॉपकोर्न को पैकेट के दिशा के अनुसार बनाने के निर्देश दें। निर्देशों का पालन करना अनिवार्य है। यदि पॉपकोर्न नहीं बनता तो प्रक्रिया को रोक दें। क्योंकि पॉपकोर्न ज्यादातर जल सकता है। पॉपकोर्न बनते समय निगरान रखें।

CAUTION / सावधानी

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

कृपया कृपम पैपर बैग का इस्तेमाल न करें। कभी भी बाकस की दाने दुबारा पॉप करने के ली कोशिश न करें।

Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says ?

निर्देश पुस्तिका के समय और प्रक्रिया के समय में अंतर क्यों है ?

A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

कृपया आप निर्देशों का सही अनुसरण करें। पुस्तिका में दी गई जानकारी सच निर्देश है जिससे ओवन बुझिके न जा सके।

हमारी सलाह है कि आप अपना अंदाज बना कर अपने खाद्यपदार्थ अवधि निर्धारण करें।

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' टर्मिनल 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' टर्मिनल से

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

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



Technical Specification / तकनीकी जानकारी

	MC-808WAR
Power Input / पावर इनपुट	230 V AC / 50 Hz
Output / आउटपुट	850 W (IEC705 rating standard)
Microwave Frequency / माइक्रोवेव फ्रीक्वेंसी	2450 MHz
Outside Dimension / बाहरी माप	530 mm(W) X 500 mm(D) X 322 mm(H)
Power Consumption / पावर कॉन्समप्शन	
Microwave / माइक्रोवेव	1350 Watt
Grill / ग्रिल	1250 Watts
Combination / कॉम्बिनेशन	2650 Watt
Convection / कॉन्वेक्शन	2550 Watt
RF Output / रेडिएशन आउटपुट	900 Watt

Tiruchirappalli	Satish Electronics Near Bonga (Shree Vidyayee) Khagazhwar Road, Tiruchirappalli. Ph: 0274-311134	Kundli	Entech Systems 16/78, Preeti Singh Chowk, HT Field Road, Tiruchirappalli. Ph: 0274-5491022
Tirupur	R.P. Electronics K.R. Road, Tirupur. Ph: 0279-330947	Kurukshetra	Digital 1219, Sector-7, Karnal. Ph: 0194-288420
Tiruvallur	Complete Solution Thiruvallur Road, Tiruvallur. Ph: 02712-23391	Kurukshetra	Advance Electronics A-96, Green Park, Mahesh Nagar, Ambala Cantt. Ph: 0171-2854190
Tiruvannamalai	Alpha Service Centre D, No. 29-37-70, Ar. Vijay Taluk, Eluru Road, Tiruvannamalai. Ph: 0995-905942/43/44/45	Kurukshetra	Global Service 332, Model Town, Delhi Road, Rohtak. Ph: 01662-43807
Tiruvannamalai	Sri Sampath Vinayaka Service Centre D, No. 14-1-56, F.No. G.01, Haridwar Enclave, Nanang Road, Mahalingapuram. Ph: 0995-703881/69646/52518	Kurukshetra	Global Electro Care SCD 354, Red Square Market, Hissar. Ph: 01662-30867
Tiruvannamalai	Anjali Electronics, 20-5-746 (2nd Floor) Tirumala By Pass Road, Tiruvannamalai. Ph: 08574-60300	Kurukshetra	Alpha Service Centre M-48, Old DLF Colony, Near ITI, Gurgaon. Ph: 0124-630275/4, 9811354715
Tiruvannamalai	Anand Electronics D, No. 1-7-1298, Below Lakshmi Office, Sakasamodam Main Road, Narasimkonda, Warangal. Ph: 0872-555994	Kurukshetra	Kirti Electronics 46 Shival Nagar, Mehmoorganj, Varanasi. Ph: 0522-221744/224015
Tiruvannamalai	Sri Kharipeta Vinayaka Service Centre Door No. 75-6-30, B.N. Complex, Sri. Minerva Hospital, Prakash Nagar, Rajahmundry, East Godavari District. Ph: 3883-44303	Kurukshetra	Vidvats 11712/707, 1208 Road, Shikhar Nagar, Kanpur. Ph: 8515-58123/50876
Tiruvannamalai	Royal Electronics Shop No 5 & 6, 13-695-5, Taluk Towers, RF Road, Anantpur, Andhra Pradesh. Ph: 08534-23229/23214	Kurukshetra	Mitra Electro Cottage 6180 Star Churn Lal Road, Near Whiteadder Cinema and Anand Hotel, Alahabad. Ph: 0532-405719
Tiruvannamalai	Sri Venkateswara Electronics D, No. 5-9-54, CA, 'Capoor's Cottages', Chappal Road, ARIOS, Hyderabad. Ph: 040-6580955	Kurukshetra	Microworld 2nd Floor, Shop No. 24, Naza Building, Lucknow. Ph: 3523-254172
Tiruvannamalai	Sun Beam Technologies Plot No. 120, Chancy Trade Centre, Park Lane, Secunderabad. Ph: 040-6207546/5	Kurukshetra	Yes Customer Care B-58, Sector II, Aligarh, Lucknow. Ph: 0522-322603/322602
Tiruvannamalai	Alpha Service Centre Door No. K/1/1, Industrial Development Area, Beside Modern Small Factory, Uppal Main Road, Hyderabad. Ph: 040-702736/702737/702738	Kurukshetra	N.P.N. Electronics 208, North Street, Opp. Indrakshi Cinema, Gorakhpur. Ph: 0551-348413
Tiruvannamalai	New Concept Services Plot No. 9, Zone-I, M. P. Nagar, 2nd Floor, Preeti Complex, No. 141 Daria Press, Bhopal. Ph: 0755-278645/278646	Kurukshetra	Addya Services Shop No. 4, New Faria House, Pulkhan Road No. 1, Khopri, Opp. Shivnaga Station, Thane, Mumbai. Ph: 022-244622/244623
Tiruvannamalai	Electronics And Station, Opp. Dinkar Bhaskar Press, Bhaskar Lane, Jaynagar, Gwalior. Ph: 0751-587711/528542	Kurukshetra	Anup Electronics F-Type Market, Shop No. 12, Sector-485, Vashi, Mumbai. Ph: 022-782222
Tiruvannamalai	S.B. Care Shop No. 17, Ground Floor, Pusthak Complex, 21 Dakanodi Bazaar, Vadod. Ph: 07412-58990	Kurukshetra	Super A Services 5, Topkale Lane, Africa House, Lamington Road, Grant Road (E), Mumbai. Ph: 022-3814527/3814492
Tiruvannamalai	Dynamic Services LG-6, Mouja Centre, 16, Race Course Road, Vadod. Ph: 0721-285881/285882	Kurukshetra	Siddhivinyak Electronics Shop No. 1A, Laxmi Commercial Center, Jagrakash Nagar Road No. -1, Gurgaon (E), Mumbai. Ph: 022-4725463/4719365
Tiruvannamalai	Altri Service Point Jeevan Chaya Apt., Gate No. D4 Wright Town, Vadod. Ph: 0791-505730	Kurukshetra	United Services Shop No-2, Plot No-374, Bala Aarti Terrace, Shikhar Temple Road, Mahan (W), Mumbai. Ph: 022-4445754/444593/444593/444593
Tiruvannamalai	Shivani Electronics 10/14, Residency Road, Civil Lines, Vadod. Ph: 0221-543615	Kurukshetra	Shivnaga Plot No. 17, J.B. Thakkar Marg, Opp. RTO Office, Gwalior, Nagpur. Ph: 0712-582765
Tiruvannamalai	Electro-Device Care 124 Block, Seeganganagar, Ph: 0154-423384	Kurukshetra	Digital SVC in Front of LIC Branch-2, P.B. Road, Bhakampur, Bhagpur. Ph: 0541-306853
Tiruvannamalai	Classic Electronics, White House, 18, Higneshwar Colony, Nitya Marg (Opp. Teli, Teli), Vadod. Ph: 0254-581958	Kurukshetra	Service Plaza 18A, Sakhar Mulla Marg, S.K. Pat, Patna. Ph: 0812-211373
Tiruvannamalai	Solution Computer P. No. 4, Krishna Nagar-2, Jan Path, Lal Kothi, Vadod. Ph: 0145-436388	Kurukshetra	Tescon Electronics Pvt. Ltd., Vikas Nagar Road, Moh. Jheel, Meerut. Ph: 0121-247823
Tiruvannamalai	Alpha Service Centre B-71, Sakhar Marg, Lal Kothi Scheme, Vadod. Ph: 0141-2478788	Kurukshetra	Micromax G-5, Ground Floor, Karpur House, S.P. Verna Road, Patna. Ph: 0612-254458
Tiruvannamalai	Unique Electronics Krishna Bhawan, Near Jan Road, Sakhar Road, Vadod. Ph: 0144-702248	Kurukshetra	Daru Electronics Shop No. 8, Radha Ramani Society, Opp. Telephone Exchange, Canada Corner, Noida. Ph: 01203-577102
Tiruvannamalai	Supreme Electronics 252, Shopping Centre, Kola. Ph: 0744-362354	Kurukshetra	Kamal Electronics 8993 Shekhar, 18 Lane, N. Post Sakhar Road (Gandhi Market), Kolhapur. Ph: 0221-607182
Tiruvannamalai	Victor Care Haveli Sharda Marg, Agre Club Circle, Agre. Ph: 0445-431950	Kurukshetra	Shree Services Subhashchurn, 250A, Shankarpath, Beside Gandhi Hospital, Patna. Ph: 025-447541/582
Tiruvannamalai	J.M.D. Marketing 33, S.B. Gore Road, Anand. Ph: 0241-208773	Kurukshetra	Shree Sanath Electronics Ganga Kumbh Centre, Puri Chowk (L.H. Road), Puri, Patna. Ph: 025-7462781
Tiruvannamalai	Microtek Plot M1, Stock B, Arghya Apts. 32, New G.T. Road, Uttarpur, Meerut. Ph: 033-0542540/541934	Kurukshetra	Hitech Service Center Shop No. 8, Mohalla Trade Centre, New Sanath Nagar, Noida. Ph: 01203-327515
Tiruvannamalai	KMS Service 1/1 A Middle Road, Anandpur, Baramulla. Ph: 033-5834167	Kurukshetra	B.K. Electronics Dr. Path's House, C-10, Sector-4, Dwarka Nagar, Patna. Ph: 0711-6575655/7388448
Tiruvannamalai	Anand 80-36, Salt Lake, Kolkata. Ph: 033-2612099/2612094	Kurukshetra	Coal Craft Shop No. 18, Central Plaza, Straight Mile Road, Chhatrapati, Jamshedpur. Ph: 0657-222385
Tiruvannamalai	Ghosh Electronics 2, Bidhan Road (Opp. F.M. Saha), Ranchinganga Stadium, Siliguri. Ph: 0353-432308	Kurukshetra	See Coal Service "PRITHVI" Kachhi Main Road, Near Nath Hospital, Ranchi. Ph: 0651-240671
Tiruvannamalai	South End Services P-137, Raja Basanta Roy Road, Kolkata. Ph: 033-46272728	Kurukshetra	Pole Service 1 No., L.C. Malik Road, Hapur, Meerut. Ph: 0120-292306
Tiruvannamalai	H Tech Services 111, 1st Floor, 18A, Hospital Street, Kolkata. Ph: 033-2548992/2548733	Kurukshetra	

Memo

Memo

WARRANTY CARD

This LG Microwave Oven comes with a 12 months warranty on all parts from the date of purchase against defective material or workmanship. In case of a defect, LG Electronics India Ltd. undertakes to get the set repaired free of charge.

INSTRUCTIONS FOR THE CUSTOMER

1. This warranty card has 2 parts. Kindly ensure that the dealer fills all parts correctly.
2. Part A is the customer's copy. It should be retained by you for record.
3. Part B must be torn and mailed to the nearest LG ELECTRONICS CUSTOMER CARE CENTRE listed in this booklet for registration. If not, please tell the dealer to keep Part B for collection.
4. In the event of a defect developing in the product, contact the authorised LG Electronics Customer Care Centre with whom you have registered, for obtaining warranty service and inform him about the defect, Model No. & Sl. No.
5. After lodging a complaint, a trained technician will call on you promptly. In the event of the technician deciding that the product requires attention at the customer care centre for further action, kindly arrange to deliver the product to customer care centre for further action.

Terms and Conditions

1. Repairs or replacements will be carried out either by the dealer from whom the set has been purchased, or through a Company Customer Care Centre, or the Authorised Franchised Customer Care Centre with whom the set has been registered.
2. Any part(s) of the sealed system replaced by the company at its discretion shall be with a functionally operative part.
3. For units installed beyond the municipal limits of the jurisdiction of the authorised customer care centre, all expenses incurred in collecting the unit(s) for part(s) thereof from the company's customer care centre, as well as expenses incurred with deputising of service personnel/technicians towards conveyance and other incidentals etc. will be borne by the customer.
4. The concerned customer care centre will advise the customer whether to effect the repair at site or at the customer care centre.
5. While the company will make every effort to carry out repairs at the earliest, it however is made expressly clear that the company is under no obligation to do so in a specified period of time.
6. The company or its authorised customer care centre/service dealer reserves the right to retain any part(s) or component(s) replaced at its discretion, in the event of a defect being noticed in the equipment during the warranty period.
7. Warranty does not cover accessories external to the equipment supplied by the dealer.

CUSTOMER COPY

(PART A)

MODEL NO. :

SERIAL NO. :

DATE OF PURCHASE :

CUSTOMER NAME & ADDRESS

DEALER NAME & ADDRESS

TEL :

TEL :

Customer's Signature

Dealer's Signature

This card is valid only if it is filled in and stamped by our authorised dealer on the date of purchase. Warranty voids if :

1. The warranty card is not completed properly at the time of purchase.
2. The completed warranty card is not presented to authorised personnel at the time of service of the product.
3. The set is not operated according to instructions given in the "Operating Instructions booklet."
4. Defects are caused by improper or reckless use, which shall be determined by company personnel.
5. Any repair work is carried out by persons other than authorised company personnel.
6. Defects are caused due to causes beyond control like lightning, abnormal voltage, acts of God or while in transit to service centre or purchaser's residence.

COMPANY COPY

(PART B)

MODEL NO. :

SERIAL NO. :

DATE OF PURCHASE :

CUSTOMER NAME & ADDRESS

DEALER NAME & ADDRESS

TEL :

TEL :

Customer's Signature

Dealer's Signature

This card is valid only if it is filled in and stamped by our authorised dealer on the date of purchase.

For any further information, please contact :

Customer Care Centre

Ahmedabad	101/102, 1st Floor, Narayan Complex, Opp. Havemore Restaurant, Navrangpura Tel. : 6407633-35	Hyderabad	Pavani Plaza, House No. 8-2-984, Shop 587, Raj Bhawan Road, Khairatabad Tel. : 3302956/59
Bangalore	Ground Floor, TKN Mansion, #93, K H Road (Double Road) Tel. : 2245199	Indore	Maurya Center, 16 RS Bhandhari Marg, Indore Tel. : 265523/24, 546985
Bhubaneswar	Plot No. 2, Flat No. 3, First Floor, Bapuji Nagar Tel. : 531430	Jaipur	3A, Civil Lines, Raj Bhawan Marg Tel. : 384321
Calcutta	LG Tower, 1st Floor, Lee Road Tel. : 2805077, 2805078, 2840173	Kundli	221, Okhla Industrial Area, Phase-III Tel. : 6836710, 6830792, 6845320
Cochin	Vasudeva Building, 40/1270, TD Road, Ernakulam Tel. : 368966, 368765	Lucknow	A1/5, Sector-A, Aliganj Tel. : 333371/334396/397
Chennai	167, Mount Road, Anna Salai Tel. : 8551047, 8551063, 8551035	Mumbai	D-Wing, 1st Floor, Narayan Plaza, Chandivli Farm Road, Behind HDFC Bank, Off Saki Vihar, Naka Road, Chandivli, Andheri (E)-400072 Tel. : 8501637, 8503141, 8511084
Chandigarh	SCO 1124 & 25, Sector-22B Tel. : 713024, 531316	Pune	987-A, Indulal Complex, LBS Marg, Sadashiv Peth Tel. : 530395, 532951, 532472
Delhi	221, Okhla Industrial Area, Phase-III Tel. : 6836710, 6830792, 6845320	Patna	103-104, Kashi Palace, Dak Banglow Road, Patna-1 Tel. : 223113, 211373
Ghaziabad	A-7, Meerut Road, Ghaziabad Tel. : 4712215		
Guwahati	Shanti Neer, C K Agarwal Path, Chenikuthi Tel. : 515958, 632895		



LG Electronics India Ltd.

221, Okhla Industrial Area, Phase-III,
New Delhi - 110 020



LG ELECTRONICS INDIA LTD. CUSTOMER CARE CENTRE



P/No : 3828W5A2701