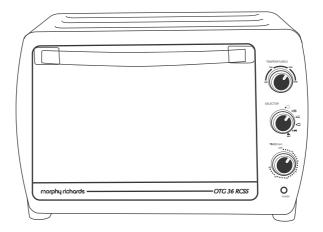
Oven toaster griller

36 RCSS



Please read and keep these instructions





Getting the best from your new oven toaster griller...



www.morphyrichards.co.uk www.morphyrichardsindia.com

Important safeguards:

- 1. Read all the instructions.
- Do not use the oven toaster griller (OTG) other than its intended use.
- Do not use outdoors.
- 4. Do not immerse the OTG, power cord or power plug in water or other liquid.
- Do not let the mains lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- 6. Never allow a child to operate the OTG.
- Unplug from the socket when not in use and before cleaning. While removing the plug from the socket never pull on the power cord.
- Do not operate the OTG with damaged plug or after the OTG has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards service center for advice on examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
- 9. Do not move the OTG when plugged in or hot.
- Do not let the mains lead contact hot surfaces. Never wrap the cable around the OTG.
- 11. To avoid risk of burns, do not touch the heating element, outer metal surface and front glass door of the OTG when in use & hot. Use tongs for handling hot cooking tray, wire rack & rotisserie.
- Place the OTG on a stable, plane and heat resistant surface. Special care should be taken to keep the OTG away from

- flammable materials such as curtains or draperies during and after use. Do not use underneath cupboards.
- 13. Never cover the OTG when in use.
- 14. Do not apply water on the front glass while in operation or when it is hot as the glass could crack otherwise.
- 15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when hot.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards please contact nearest Morphy Richards authorized service centre for service.

Save these instructions:

Electrical requirements:

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C.

IMPORTANT: The plug is removed from the mains lead, if severed then it must be destroyed. A plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

WARNING: This appliance must be earthed.

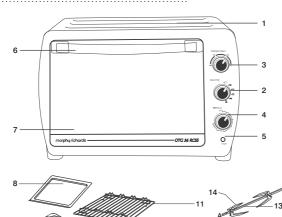
Technical specifications:

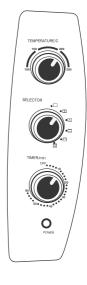
Models	OTG 36 RC SS
Power supply	230 volts, AC 50 Hz
Wattage	1500 Watts
Capacity	36 Litres
Outer body	Stainless steel
Thermostat	Snap action
Timer	0-60 Minutes
Unit Dimension	(W) 545 x (D) 365 x (H) 395 mm

Accessories:

Rotisserie Rod set	1 pc.
Crumb tray	1 pc.
Wave wire rack	1 pc
Skewer Rod	4 pc.
Baking tray	1 pc.
Tong	2 pcs.

Know your OTG:





- 1 Body
- 2 Function Selector knob
- 3 Temperature Control knob
- 4 Timer knob
- 6 Power ON indicator
- 6 Glass door Handle
- **7** Glass door

- Crumb tray
- Baking tray
- Rotisserie tong
- Wave wire rack
- Skewer Rods
- Rotisserie Rod
- Rotisserie Prongs

Before first use:

- Carefully unpack the OTG, accessories, and printed material. Remove stickers (if any, except the rating label).
- Read all the instructions provided in this manual carefully to familiarise yourself with the product.
- Wipe the glass door and the inner cavity of the OTG with a moist cloth. Wipe again with a dry cloth.
- Place the OTG on a plane and heat resistant surface. Leave a space of at least 4 inches (100 mm) between the back cover of the OTG and the wall.
- Insert the power plug into a suitable power socket and switch ON the OTG by setting the timer at 10 minutes.
- 6. Let the OTG heat up for 10 minutes with function select knob at "toast mode" position and temperature control knob at 250° C. A slight smell may be emitted. This is normal in any electrical appliance and will last only for a short time. Ensure sufficient ventilation. Switch OFF the OTG by turning the timer knob to OFF position after 10 minutes.

Instructions for use:

- Before every use, preheat the OTG for 10 minutes with function select knob at "toast mode" position and temperature control knob at 250° C.
- Pre-heating need not be done for second and subsequent consecutive cooking operations, if the time between the first and the second consecutive cooking operations is lesser than 5 minutes.
- 3. Set the time with timer knob as per the requirement of the recipe (exclude the pre

- heating time). The OTG will switch ON the moment the timer knob is set to any desired cooking time. After the set time elapses, the power supply to the unit would shut off automatically. If you desire to switch off the OTG at any time, turn the timer knob back to OFF position.
- Open the glass door after the cooking function is over, always use the door handle.
- 5. To remove the baking tray, always use the tong.
- 6. For grilling, if you wish to use the skewer rods, insert the food onto the skewer rods and place those on "U" shaped notches provided on the wire grill cum barbeque tray, which should be placed on the top rack. Place the crumb tray at the bottom to prevent excessive fats / oils from falling on to bottom surface.

Controls & functions:

1. Temperature control knob:

This knob helps to set the temperature as per the requirement of the recipe.

2. Function Select Knob:

This knob is used to set the desired function in the OTG:

a. Toast+Convection (∑)

- Place the wire rack on the centre rack position.
- Set the temperature dial to the desired position.
- Set the timer dial to the desired cooking time.

b. Bake + Convection (★)

Place the baking tray on the center rack position.

- Set the temperature dial to the desired temperature
- Set the timer dial to the desired cooking time.

c. Toast ()

- Place the wire rack on the centre rack position.
- Set the temperature dial to the desired temperature.
- Set the timer dial to the desired cooking time.

d. Grill + Rotisserie ()

- Place the wire rack on the centre rack position.
- For Rotisserie fitment, refer to 'How to use the Rotisserie' below.
- Place the baking tray below the wire rack.
- Set the temperature dial to the desired temperature.
- Set the timer dial to the desired cooking time.
- While baking cakes, pies, cookies & bread temperature should be lower (10°-150°C)

e. Toast/Convection/Rotisserie ()

- Place the wire rack on the centre rack position.
- For Rotisserie fitment, refer to 'How to use the Rotisserie' below.
- Place the baking tray below the wire rack
- Set the temperature dial to the desired temperature.
- Set the timer dial to the desired cooking time.

 While baking cakes, pies, cookies & bread temperature should be lower (10°-150°C)

3. Timer knob:

- Timer Knob is used to set the time as per the requirement of the recipe.
- The knob also ensures the power supply to the unit
- To operate the timer, wind the timer clockwise and set it to the required time.
 Supply to the unit will cut off automatically once the set time elapses.

How to use the 'Rotisserie':

Rotisserie fitment:

Follow the steps as under:

- Insert the rotisserie rod through the food (e.g. full chicken etc.).
- Insert the prongs from both the sides of the rotisserie rod so that the food is held between the two prongs.
- Tighten screws of both the prongs on the rotisserie rod.
- Insert 'A' end of the rotisserie rod into the rotisserie rod support and Insert 'B' end of the rotisserie rod into the rotisserie rod socket.
- · Close the door.
- Set the Temperature/Timer and Function Knob as per the requirement of the recipe.

To remove rotisserie:

After the grilling is over, the rotisserie rod along with the food item should be removed from the socket with the help of rotisserie tong.

Follow the steps as under:

- Hold the rotisserie tong with both hands.
- Place the tong rods below the rotisserie rod notches, provided at the extreme ends. Lift up the left end of the rotisserie rod slightly.
- Push the rotisserie rod towards left so that it comes out of the socket.
- Now lift the right end of the rotisserie rod.
- Balance the tong with both hands along with the food item and rotisserie rod while removing out the same.

NOTE: The recipes given in the recipe section are meant as a guideline. The timings and temperatures given with the recipes may vary to a certain extent depending on voltage variations, ingredients used and ambient conditions.

General cleaning and care:

- After use and before cleaning, switch-off the OTG, remove the power plug from the socket and wait for the OTG to cool.
- Wipe the glass door and the inner cavity of the OTG with a moist cloth. Wipe again with a dry cloth.
- If any food particle or liquid has spilled, clean it with a damp cloth and let the interior dry thoroughly.

- 4. Never use metal polish or coarse scouring agents for cleaning.
- 5. Do not scrub the surface of the cooking tray with any hard or abrasive material, while cleaning. Use a sponge or nylon scrubber to clean the surface of the cooking tray. To clean the stubborn food particles on the cooking tray, make a thick paste of normal washing powder using little water and apply on the surface. Keep it for a while, scrub with sponge and wash.
- Removable wire rack, baking tray, crumb tray can be washed as normal kitchenware.

Repairs:

Electrical appliances must only be repaired by authorized specialists. Because damages can occur by non-authorized repairs, in the case of a repair, contact Morphy Richards service center.

Technical Data:

Power Supply : 230V, AC 50Hz

Wattage : 1500W

Morphy Richards products are intended for household use only

Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

Products & parts are indicative only, the actual product may differ.

morphy richards

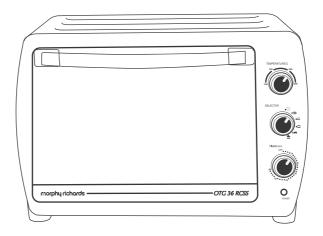
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ

अवन टोस्टर ग्रिलर

36 आरसीएसएस



कृपया इन निर्देशों को पढ़ें व रखें





अपने नये अवन टोस्टर ग्रिलर का सर्वाधिक लाभ उठायें...



www.morphyrichards.co.uk www.morphyrichardsindia.com

सुरक्षा के महत्वपूर्ण उपाय:

- सभी निर्देशों को पढें
- अवन टोस्टर ग्रिल (ओटीजी) जिस उपयोग के मकसद से बनाया गया है उसके अलावा उसका अन्य कोई उपयोगन करें
- ३. इसका उपयोग बाहर न करें
- ओटीजी, पावर तार या पावर प्लग को पानी या अन्य किसी तरल में न डुबोयें
- मेन्स की लीड को किसी ऐसे वर्कटॉप के सिरे से लटकता हुआ न छोड़ें जहां तक किसी बच्चे की पहुंच हो सके.
- ६. कभी किसी बच्चे को ओटीजी चलाने न दें.
- जब प्रयोग में न हो तब और सफाई करने से पहले प्लग को सॉकेट से निकाल दें. प्लग को सॉकेट से निकालते समय पॉवर के तार को कभी न खींचे
- ८. खराब प्लग हो तो या जब ओटीजी में कोई खराबी आ जाये या वह गिर जाये या किसी तरह क्षतिग्रस्त हो जाये तो ओटीजी का प्रयोग न करें. परीक्षण के बाद सलाह लेने, मरम्मत कराने, विद्युतीय या यांत्रिकी दुरुस्ती के लिए मॉरफी रिचर्डस सर्विस सेंटर से सम्पर्क करें.
- ओटीजी का प्लग लगा हो या वह गर्म हो तो उसे कभी एक जगह से दुसरी जगह न ले जायें.
- 90. मेन्स लीड को कभी भी गर्म सतह के सम्पर्क में न आने दें. कभी भी तार को ओटीजी के चारों तरफ लपेटें नहीं.
- 9 9. जलने के खतरे से बचने के लिए जब ओटीजी प्रयोग में हो और गर्म हो तब गर्म एलिमेंट, धातु की बाहरी सतह और उसकी सामने के कांच के दरवाज़े को छुएं नहीं. पकाने की गर्म ट्रे, तार के रैक और रॉटसरी को छूने के लिए पकड़ का इस्तेमाल करें.
- १२.ओटीजी को एक स्थिर, सपाट और गर्मी से बचाव वाली सतह पर रखें. ओटीजी को प्रयोग के दौरान और प्रयोग के बाद परदों, मेजपोशों व खोलों जैसे ज्वलनशील वस्तुओं

- से दूर रखने के लिए विशेष सावधानी बरतनी चाहिए, नीचे की अल्मारियों का उपयोग न करें.
- १३. प्रयोग के दौरान ओटीजी को कभी न ढंकें.
- 98.चलाते समय या जब ओटीजी गर्म हो तो सामने के दरवाज़े पर पानी न डालें वरना कांच टूट सकता है.
- ९५. ज़रुरत से अधिक भोजन या धातु के बर्तनों को किसी टोस्टर अवन में कतई नहीं डालना चाहिए क्योंकि इससे आग लग सकती है या बिजली के झटके लगने का खतरा भी हो सकता है
- १६. निम्नलिखित पदार्थों में से किसी को भी अवन में न डालें: कार्डबोर्ड, प्लास्टिक, कागज़ या इनसे मिलती जुलती चीज़ें.
- 9७. जब अवन गर्म हो तो उसमें जिन सामानों की सिफारिश की गई हो उसके अलावा और कोई वस्तु उसमें न रखें.
- 9८.गर्म अवन में सामान रखने या उसमें से निकालने के लिए हमेशा रक्षात्मक, ज्वलनरोधक दस्ताने हमेशा ज़रूर पहनें.
- 9९. सुरक्षा नियमों को निभाने के लिए और खतरों को टालने के लिए सर्विस के लिए अपने निकटतम मॉरफी रिचर्ड्स के अधिकृत सर्विस सेंटर में सम्पर्क करें.

इन निर्देशों को अपने पास सुरक्षित रखें :

विद्युतीय आवश्यकताएं:

जांच लें कि आपके उपकरण के रेटिंग प्लेट पर दिया गया वॉल्ट्रेज़ आपके घर में आपूर्ति होने वाली बिजली के समकक्ष हो जो अनिवार्यतः एसी होना चाहिए.

महत्वपूर्ण: यदि काटा गया हो तो मेन लीड से हटाये गये प्लग को तुरत नष्ट कर देना चाहिए क्योंकि खुले लचीले तार के साथ यदि प्लग को किसी जीवित सॉकेट में डाला जाये तो वह खतरनाक साबित हो सकता है.

चेतावनी: इस उपकरण को अर्थ किया जाना ज़रूरी है.

तकनीकी विशिष्टताएं:

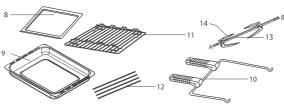
मॉडल	ओटीजी ३५ आरसी एसएस	
बिजली आपूर्ति	२३० वोल्ट्स, एसी ५० एचज़ेड	
वॉटेज	१५०० वॉट्स	
क्षमता	३६ लीटर	
अंदरूनी चेम्बर	ए/स्टार चेम्बरनैप ऍक्शन	
बाहरी बॉडी	स्टेनलेस स्टील	
थर्मोस्टैट	रनैप ऍक्शन	
टाइमर	०-६० मिनट	
यूनिट आयाम	(W) ५४५ X (D) ३६५ X (H) ३९५ mm	

सामानः

रोटेसरी रॉड सेट	१ संख्या
क्रम्ब ट्रे	१ संख्या
वेव तार का रैक	१ संख्या
स्कीवर रॉड	४ संख्या
बेकिंग ट्रे	१ संख्या
टाँग	२ संख्या

अपने ओटीजी को जानिये:







- 🜒 बॉडी
- ७ फंक्शन सेलेक्टर नॉब
- **3** टेम्प्रेचर कंट्रोल नॉब
- 4 टाइमर नॉब
- 6 पावर ऑन इंडीकेटर
- 6 ग्लास डोर हैंडल
- 7 ग्लास डोर

- छ क्रम्ब ट्रे
- 🧿 बेकिंग ट्रे
- 🕡 रोटेसरी टाँग
- वेव वायर रैकस्कीवर रॉड्स
- 🔞 रोटेसरी रॉड
- 🛮 रोटेसरी प्रॉंगस

पहली बार प्रयोग से पहले:

- ओटीजी, उसके सामान और छपी हुई सामग्री को ध्यानपूर्वक पैकिंग से निकालें. स्टिकर्स को हटा दें (यदि कोई हैं तो सिवाय रेटिंग लेबल के).
- इस उत्पाद से खुद को भली भांति परिचित कराने के लिए इस निर्देश पुस्तिका में दिये गये सभी निर्देशों को ध्यानपूर्वक पढें.
- ओटीजी के ग्लास डोर और इनर कैविटी को एक नम कपड़े से पोंछ लें. उसे फिर सुखे कपड़े से पोंछें.
- ओटीजी को एक सपाट और गर्मी झेल पाने वाली सतह पर रखें. ओटीजी के पिछले कवर और दीवार के बीच कम से कम ४ इंच (१०० मिमी) की जगह छोड़ें.
- एक समुचित पावर सॉकेट में पावर प्लग डालें और १० मिनट का टाइमर सेट कर ओटीजी को ऑन कर दें.
- इ. फंक्शन सिलेक्ट नॉब को 'टोस्ट मोड' की स्थिति में और टेम्प्रेंचर कंट्रोल नॉब को २५० डिग्री सें. पर लगाकर ओटीजी को १० मिनट तक गर्म होने दें. हल्की सी गंध आ सकती है. यह किसी भी विद्युतीय उपकरण के लिए सामान्य सी बात है और यह कुछ ही समय तक रहेगी. हवा का समुचित आवागमन सुनिश्चित करें. १० मिनट के बाद टाइमर नॉब को ऑफ की स्थिति में लाकर ओटीजी को स्विच ऑफ कर दें.

इस्तेमाल करने के निर्देश :

- 9. प्रत्येक प्रयोग से पहले ओटीजी को फंक्शन सिलेक्ट नॉब को 'टोस्ट मोड' की स्थिति में और टेम्प्रेचर कंट्रोल नॉब को २५० डिग्री सें, परलगाकर १० मिनट तक प्री-हीट कर लें.
- यदि पहले और उसके बाद की लगातार कुकिंग के बीच ५ मिनट से कम का अंतराल है तो लगातार दूसरे और उसके बाद की कुकिंग के लिए प्री –हीटिंग की ज़रूरत नहीं है.
- ३. रेसिपी की आवश्यकता के अनुसार टाइमर नॉब से समय निर्धारित कर लें (प्री-हीटिंग का समय छोड़कर). जैसे ही टाइमर नॉब को किसी इच्छित कुर्किंग टाइम पर सेट किया

- जायेगा, ओटीजी स्विच ऑन हो जायेगा. सेट समय समाप्त होते ही यूनिट का बिजली आपूर्ति स्वतः बंद हो जायेगी. यदि आप कभी भी ओटीजी को स्विच ऑफ करना चाहें तो, टाइमर नॉब को वापस ऑफ की स्थित में ले आयें.
- कुकिंग का काम समाप्त होने के बाद ग्लास डोर को खोल दें, हमेशा डोर के हैंडल का उपयोग करें.
- बेकिंग टे को निकालने के लिए हमेशा टाँग का प्रयोग करें.
- ६. ग्रिलिंग के लिए, यदि आप स्कीवर रॉड्स का उपयोग करना चाहें, तो खाने को स्कीवर रॉड में डाल लें और उसे वायर ग्रिल कम बारबेक्यू ट्रे के साथ दिये गये ''यू'' आकार के खांचों में रख दें, जिसे टॉप रैक के ऊपर रखा जाना चाहिए. अतिरिक्त फैट/तेल को निचले ससतह पर गिरने से बचाने के लिए नीचे क्रम्ब टे को रख दें.

कंट्रोल एवं फंक्शन्स :

टेम्प्रेचर कंट्रोल नॉब:

यह नॉब रेसिपी की ज़रूरतों के अनुसार तापमान को सेट करने में मदद करता है.

२. फंक्शन सिलेक्ट नॉब:

इस नॉब का उपयोग ओटीजी में इच्छित फंक्शन को सेट करने के लिए किया जाता है:

ए. टोस्ट+कन्वेशन (🖃)

- वायर रैक को सेंटर रैक पोजिशन पर रखें.
- टेम्प्रेचर डायल को इच्छित पोजिशन पर सेट करें.
- टाइमर डायल को इच्छित कुकिंग समय पर सेट करें.

बी. बेक+कन्वेक्शन (💌)

• बेकिंग ट्रे को को सेंटर रैक पोजिशन पर रखें.

- टेम्प्रेचर डायल को इच्छित तापमान पर सेट करें.
- टाइमर डायल को इच्छित कुकिंग समय पर सेट करें.

सी. टोस्ट (🔲)

- वायर रैक को सेंटर रैक पोज़िशन पर रखें.
- टेम्प्रेचर डायल को इच्छित तापमान पर सेट करें.
- टाइमर डायल को इच्छित कुकिंग समय पर सेट करें.

डी. ग्रिल + रोटेसरी (🖃)

- वायर रैक को सेंटर रैक पोजिशन पर रखें.
- रोटेसरी के फिटमेंट के लिए नीचे दिये गये 'रोटेसरी का प्रयोग कैसे करें' को उल्लिखित करें.
- वायर रैक के नीचे बेकिंग ट्रे रखें.
- टेम्प्रेचर डायल को इच्छित तापमान पर सेट करें.
- टाइमर डायल को इच्छित कुकिंग समय पर सेट करें.
- केक, पाई, कुकीज़ और ब्रेड बेक करते समय तापमान कम (१० डिग्री–१५० डिग्री सें) होना चाहिए.

ई. टोस्ट/कन्वेक्शन/रोटेसरी (🔄)

- वायर रैक को सेंटर रैक पोजिशन पर रखें
- रोटेसरी के फिटमेंट के लिए नीचे दिये गये 'रोटेसरी का प्रयोग कैसे करें' को उल्लिखित करें.
- वायर रैक के नीचे बेकिंग ट्रे रखें.
- टेम्प्रेचर डायल को इच्छित तापमान पर सेट करें.
- टाइमर डायल को इच्छित कुकिंग समय पर सेट करें.
- केक, पाई, कुकीज़ और ब्रेड बेक करते समय तापमान कम (१० डिग्री–१५० डिग्री सें) होना चाहिए.

३. टाइमर नॉब:

- टाइमर नॉब का उपयोग रेसिपी की आवश्यकता के अनुसार समय सेट करने के लिए किया जाता है.
- यह नॉब यूनिट को बिजली आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए भी होता है.
- टाइमर को चलाने के लिए, टाइमर को घड़ी की दिशा में घुमाएं और ज़रूरत के अनुसार समय सेट कर लें. सेट किया समय समाप्त होते ही यूनिट की आपूर्ति स्वत: ही बंद हो जायेगी.

'रोटेसरी' का उपयोग कैसे करें:

रोटेसरी फिटमेंट:

नीचे बताये गये कदमों का पालन करें:

- रोटेसरी रॉड को खाने (जैसे पूरा चिकन) के बीच डालें.
- रोटेसरी रॉड के दोनों तरफ प्रॉॅंग लगा दें तािक खाना दोनों प्रॉॅंग के बीच ही रहे.
- रोटेसरी रॉड पर दोनों प्रॉंग के स्क्रू को कस दें.
- रोटेसरी रॉड के 'ए' सिरे को रोटेसरी रॉड सपोर्ट में डालें और 'बी' सिरे को रोटेसरी रॉड सॉकेट में डालें
- डोर बंद कर दें.
- रेसिपी की ज़रूरत के अनुसार टेम्प्रेचर/टाइमर और फंक्शन नॉब को सेट कर दें.

रोटेसरी हटाने के लिए:

ग्रिलिंग का काम समाप्त हो जाने के बाद, रोटेसरी रॉड को खाद्य सामग्री के साथ रोटेसरी टॉंग की सहायता से सॉकेट से निकाल लिया जाना चाहिए.

नीचे बताये गये कदमों का पालन करें:

- रोटेसरी को दोनों हाथों से पकडें.
- टाँग को नीचे बने रोटेसरी रॉड के खांचे में रखें, जो बिल्कुल अंत में बने हुए हैं. रोटेसरी रॉड के बाएं सिरे को हल्का सा उठायें.
- रोटेसरी रॉड को बांई तरफ धकेलें तािक वह सॉकेट से बाहर आ जाये.
- अब रोटेसरी रॉड के दायें सिरे को उठायें.
- निकालते समय दोनों हाथों के बीच खाने और रोटेसरी रॉड के साथ टाँग का संतुलन बनायें रखे.

नोट: रेसिपी खंड में दी गई रेसिपी दिशानिर्देश के लिए है. वोल्टेज के अंतर, उपयोग किये जाने वाली सामग्रियों और अन्य स्थितियों के अनुसार रेसिपी में दिये गये समय और तापमान में कुछ हद तक बदलाव आ सकता है

सामान्य सफाई व देखभाल:

- प्रयोग के बाद और सफाई करने से पहले, ओटीजी का स्विच ऑफ कर दें, पावर प्लग को सॉकेट में से निकाल दें और ओटीजी के पूरी तरह ठंडा होने की प्रतीक्षा करें.
- ओटीजी के ग्लास डोर और इनर कैविटी को एक नम कपड़े से पोंछ लें. उसे फिर सूखे कपड़े से पोंछें.
- यदि खाद्य सामग्री या तरल पदार्थ बिखर जाये तो उसे एक नम कपड़े से पोंछ लें और इनर बॉडी को पूरी तरह सूखने दें.

- सफाई के लिए कभी भी मेटल पॉलिश या रगड़ने के लिए खुरदुरे एजेंट का उपयोग न करें.
- 5. सफाई करते समय कुिकंग ट्रे की सतह को कभी भी कठोर या खुरदुरी वस्तु से रगड़ें नहीं. कुिकंग ट्रे की सतह को साफ करने के लिए हमेशा किसी स्पांज का या नाइलॉन के स्क्रबर का उपयोग करें. कुिकंग ट्रे पर चिपके खाने के जिद्दी दानों को साफ करने के लिए सामान्य वॉशिंग पाउडर में थोड़ा सा पानी डालते हुए उसका एक गादा पेस्ट बना लें और सतह पर लगा दें. इसे कुछ देर यूं ही छोड़ दें और फिर उसे स्पांज से साफ कर धोलें.
- 6. निकाले जा सकने वाले वायर रैक, कुकिंग ट्रे, क्रम्ब ट्रे को रसोई के सामान्य बर्तनों की तरह धोया जा सकता है.

मरम्मतः

विद्युतीय उपकरणों की मरम्मत सिर्फ अधिकृत विशेषज्ञों द्वारा ही किया जाना चाहिए. क्योंकि अनाधिकृत मरम्मत के कारण क्षिति हो सकती है. मरम्मत किये जाने की स्थिति में मॉरफी रिचर्ड्स सर्विस सेंटर से सम्पर्क करें

तकनीकी डेटा :

बिजली की आपूर्ति : २३० वो., एसी ५० एचज़ेड

वॉटेज : १५०० वॉट

मॉरफी रिचर्ड्स उत्पाद सिर्फ घरेलू उपयोग के लिए है.

मॉरफी रिचर्ड्स की नीति अपने उत्पादों की गुणवता व डिज़ाइन में सतत सुधार करते रहने की हैं. इसलिए कम्पनी के पास अपने मॉडलों में कभी भी किसी भी विशिष्टता को बदलने का अधिकार सुरक्षित है.

उत्पाद व पार्टस सिर्फ सांकेतिक हैं, वास्तविक उत्पाद में अंतर हो सकता है.

morphy richards

मॉरफी रिचर्ड्स लिमिटेड, मेक्सबॉरो, साउथ यॉर्कशायर, इंग्लैंड, एस६४ ८एजे