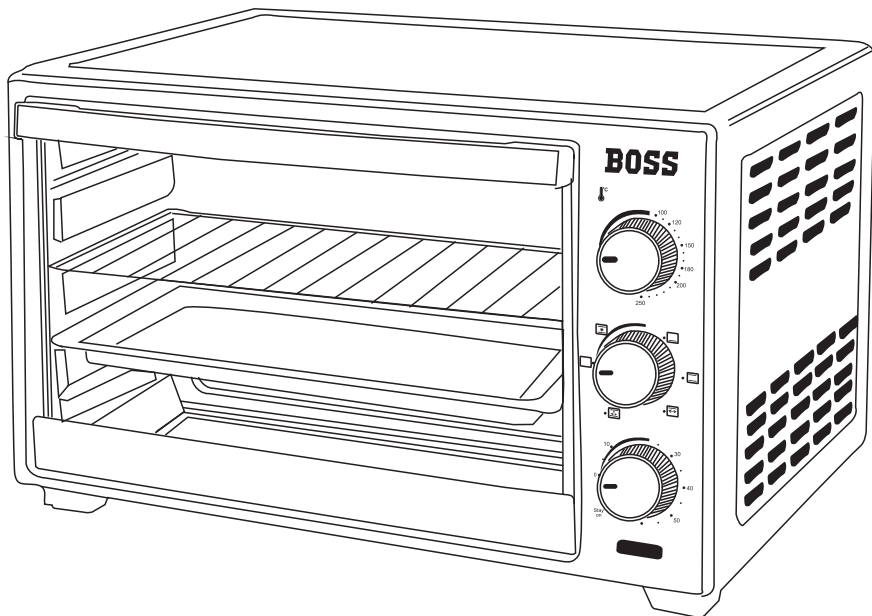


# BOSS®

OVEN • TOASTER • GRILLER



**DESIRE 19L**

B-519

**1380  
W**

**DESIRE 25L**

B-520

**1500  
W**

**DESIRE 30L**

B-521

**1600  
W**

**2** YEARS  
WARRANTY

**6** MONTHS  
EXTENDED  
WARRANTY  
ON REGISTRATION

## INSTRUCTION MANUAL

Please read all instructions carefully before using T&C Apply\*

Dear Customer,

Thank you for choosing BOSS Desire OTG of which you are now the proud owner.

Discover a delicious and healthier way of cooking with BOSS Desire Oven Toaster Griller. Enhance your cooking expertise with the high performance BOSS Desire Oven Toaster Grill featuring the best options for you to explore global cuisine with ease! It comes with a full Stainless Steel Housing, which provides uniform heating, thus giving better and faster results. Its spacious interiors, together with the largely compact exterior makes it the right selection for your kitchen. This OTG's front panel has three separate dials for element, temperature and timer to give you the ability to select the perfect settings for your dish. With features like Operation Selector, Rotisserie & Convection, BOSS Desire OTG designed to deliver superior performance in the kitchen.

Please read and follow all the instructions given in this user manual carefully, prior to using your BOSS Desire OTG to get the best result and trouble free operation.

With Best Wishes,

BOSS Appliances LLP

प्रिय ग्राहक, धन्यवाद!

अब आपके पास है बॉस डिजायर ओटीजी जिस पर आप गर्व कर सकते हैं।

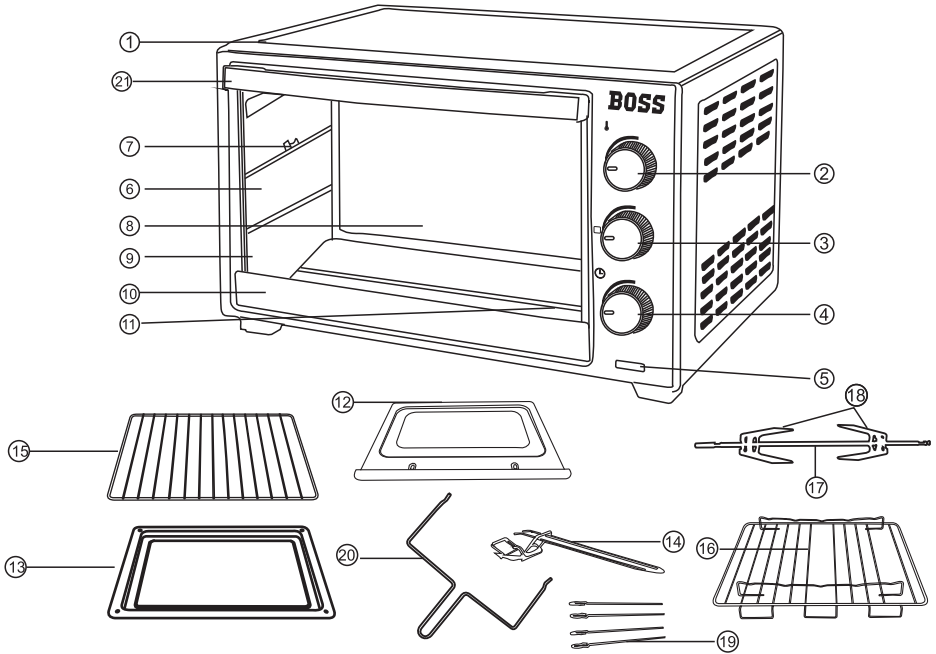
स्वादिष्ट और स्वस्थ खाना पकाने के तरीके खोजें अब बॉस डिजायर ओवन टोस्टर ग्रीलर के साथ। उच्च प्रदर्शन के साथ अपना खाना पकाने की विशेषता को बढ़ाएँ। बॉस डिजायर ओवन टोस्टर ग्रीलर में आसानी से दुनिया भर की व्यंजनों को बनाने के लिए आपके लिए सबसे अच्छे विकल्प हैं। यह पूर्ण स्टेनलेस स्टील हाउसिंग के साथ आता है, जो समान हीटिंग (तापमान/उष्मा) प्रदान करता है, इससे बेहतर और तेज परिणाम दिखाई देता है। यह अंदर से काफी बड़ा और विस्तारण है, जो बहार से सुगठित लगता है, इसलिए यह आपके रसोई के लिए उपयुक्त उपकरण है। इस ओटीजी के फ्रंट पैनल में खाना पकाने के लिए टेम्परेचर, फंक्शन, टाइमर के लिए तीन अलग-अलग डायल हैं। खाना पकाने के अनुभव को कई सुविधाओं के साथ जैसे कि ओपरेशन सिलेक्टर, रोटिस्सेरी और कन्वेक्शन करने के लिए बॉस डिजायर ओवन टोस्टर ग्रीलर आपके घर की जरूरत है।

अपने बॉस डिजायर ओवन, टोस्टर, ग्रीलर का अधिकतम लाभ उठाने एवं इसके परेशानी-मुक्त उपयोग के लिए आप इसका प्रयोग करने से पहले, इस उपयोग व देखभाल पुस्तक को ध्यानपूर्वक पढ़ें तथा इसमें दिए गए निर्देशों का पालन करें।

शुभकामना सहित,

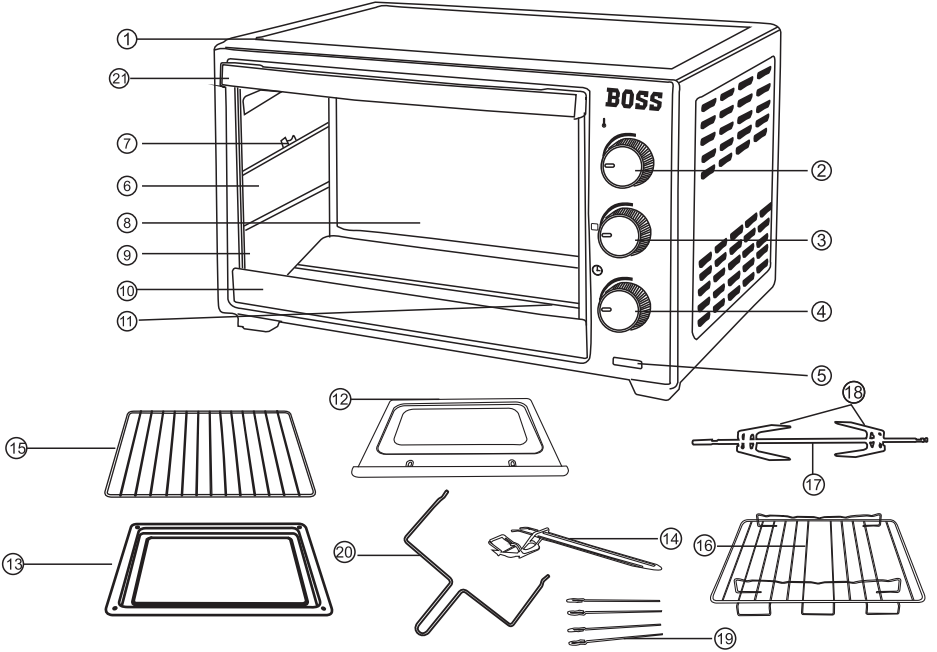
बॉस अप्लायन्सेस एल.एल.पी.

# KNOW YOUR APPLIANCE



No.	Part Description	19L	25L	30L
1	Body	✓	✓	✓
2	Temperature Selector Knob	✓	✓	✓
3	Function Selector Knob	✓	✓	✓
4	Timer Selector Knob	✓	✓	✓
5	Power ON Indicator	✓	✓	✓
6	3 Rack Positions	✓	✓	✓
7	Spit Mounting Brackets	✗	✓	✓
8	Inner Chamber	✓	✓	✓
9	Glass Door	✓	✓	✓
10	Glass Door Clips	✓	✓	✓
11	Heating Element	✓	✓	✓
12	Crumb Tray	✓	✓	✓
13	Cooking/Baking Tray	✓	✓	✓
14	Cooking/Baking Handle	✓	✓	✓
15	Wire Grill	✓	✗	✗
16	Wire Grill/Barbeque Grill	✗	✓	✓
17	Rotisserie Rod	✗	✓	✓
18	Rotisserie Prong	✗	✓	✓
19	Skewer Rod	✗	✓	✓
20	Rotisserie Handle	✗	✓	✓
21	Glass Door Handle	✓	✓	✓
22	Recipe Book	✓	✓	✓

# उपकरण का विवरण



नंबर	विवरण	19L	25L	30L
१.	उपकरण (बॉडी)	✓	✓	✓
२.	टेम्परेचर सेलेक्टर (तापमान का बदलाव करने के लिए) नॉब	✓	✓	✓
३.	फंक्शन सेलेक्टर (फंक्शन का बदलाव करने के लिए) नॉब	✓	✓	✓
४.	टाईमर सेलेक्टर (समय का बदलाव करने के लिए) नॉब	✓	✓	✓
५.	पॉवर लाइट	✓	✓	✓
६.	३ रैक स्थितियाँ	✓	✓	✓
७.	स्पिट मार्जेटिंग बैकेटस्	✗	✓	✓
८.	आंतरिक कक्ष	✓	✓	✓
९.	कांच का दरवाजा	✓	✓	✓
१०.	कांच दरवाजा विलप्स	✓	✓	✓
११.	गर्म करने के तत्त्व	✓	✓	✓
१२.	क्रम्ब ट्रे	✓	✓	✓
१३.	कुर्कींग/बेकींग ट्रे	✓	✓	✓
१४.	कुर्कींग/बेकींग हैंडल	✓	✓	✓
१५.	वायर ग्रील	✓	✗	✗
१६.	वायर ग्रील/बारबेक्यू ग्रील	✗	✓	✓
१७.	रोटिस्सेरी रॉड	✗	✓	✓
१८.	रोटिस्सेरी प्रॉग	✗	✓	✓
१९.	स्कूअर रॉड	✗	✓	✓
२०.	रोटिस्सेरी हैंडल	✗	✓	✓
२१.	कांच के दरवाजे का हैंडल	✓	✓	✓
२२.	रेसिपी बुक	✓	✓	✓



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model Name Number	Desire B-519	Desire B-520	Desire B-521
Power Supply	230VAC, 50 Hz	230VAC, 50 Hz	230VAC, 50 Hz
Wattage	1380 W	1500W	1600W
Capacity	19L	25L	30L
Outer Body	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Timer	0-60/STAY ON	0-60/STAY ON	0-60/STAY ON
Temperature Range	100°C - 250°C	100°C - 250°C	100°C - 250°C
Pre Fixed Menu Function	3	5	5

The specifications and design are subject to change without notice\*

## तकनीकी विनिर्देश

मॉडेल नाम नंबर	डिजायर B-519	डिजायर B-520	डिजायर B-521
बिजली सप्लाई	२३० वोल्टस्, ५० हर्टज	२३० वोल्टस्, ५० हर्टज	२३० वोल्टस्, ५० हर्टज
मोटर पॉवर	१३८० वाटस्	१५०० वाटस्	१६०० वाटस्
क्षमता	19L	25L	30L
Outer Body	स्टेनलेस स्टिल	स्टेनलेस स्टिल	स्टेनलेस स्टिल
टाईमर	0-60/STAY ON	0-60/STAY ON	0-60/STAY ON
तापमान सीमा	100°C - 250°C	100°C - 250°C	100°C - 250°C
प्री फिक्स मेनू फंक्शन	३	५	५

विशेष विवरण और डिजाइन बिना किसी सूचना के बदल सकते हैं।\*

## LEARN ABOUT YOUR OTG

- Temperature Selector Knob** : Adjust the thermostat dial to the desired temperature (Fig. 1)
- Function Selector Knob** : Adjust the dial to select cooking function (Fig. 2)
- Timer Selector Knob** : Adjust the dial to select desired cooking time (Fig. 3)
- Power ON Indicator** : Indicates that the OTG is ready to warm the food.
- 3 Rack Positions** : For added cooking versatility.
- Inner Chamber** : Allow for easy cleaning.
- Glass Door** : Offers clear visibility while your food is being prepared.
- Crumb Tray** : Ease in cleaning and to collect food particles & spillage during cooking.
- Cooking/Baking Tray** : Allows you to experiment with just about any culinary delight.
- Rotisserie Rod** : Enables rotisserie style cooking.
- Skewer Rod** : Enables grilling kebabs, paneer and other food delicacies.

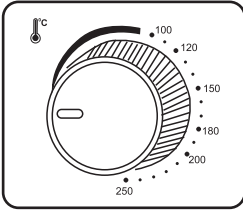


Fig 1

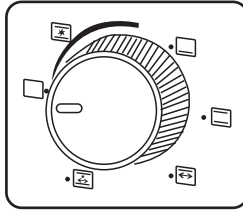


Fig 2

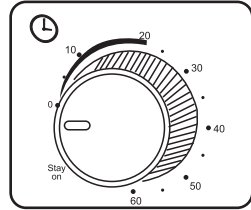


Fig 3

## आपके ओवन, टोस्टर, ग्रीलर के बारे में जानकारी

- टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब** - मनचाहे तापमान पर थर्मोस्टैट डायल को एडजस्ट करें (चित्र १ देखें)।
- फंक्शन सेलेक्टर नॉब** - कुकिंग फंक्शन (खाना पकाने का फंक्शन) चुनने के लिए डायल को एडजस्ट करें (चित्र २ देखें)।
- टाइमर सेलेक्टर नॉब** - पकाने का समय तय करने के लिए डायल को एडजस्ट करें (चित्र ३ देखें)।
- पॉवर लाइट** - यह लाइट सूचित करती है कि ओटिजी को विद्युत आपूर्ति से जोड़ दिया गया है और उसे गरम करना शुरू करने के लिए टाइमर सेट कर दिया गया है।
- ३ रैंक स्थितियाँ** - एक अतिरिक्त सुविधा जो तरह-तरह का खाना पकाने में मदद करती है।
- इंटरियर वॉल्स** - आसानी से सफाई करने की सुविधा देती हैं।
- ग्लास डोर (कांच का दरवाजा)** - इसके माध्यम से आप खाने को पकाने के समय उसे देख सकते हैं।
- क्रम्ब ट्रे** - गिरी हुई खाद्य सामग्री और उसके चूरे को इकट्ठा करती है। बाहर निकालकर इसे आसानी से साफ किया जा सकता है।
- कुकिंग /बेकिंग ट्रे** - कुकिंग/बेकिंग संबंधी अपनी सभी आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए इसका उपयोग करें।
- रोटिस्सेरी रॉड** - भुनने वाली स्टाइल से खाना पकाने में मदद करता है।
- स्कुअर रॉड** - पनीर और अन्य लजीज़ खाना ग्रील करने का मौका मिलता है।

## PREPARE TO USE OTG

If you are using OTG for the first time, please be sure to:

- Remove all stickers from the surface of the OTG.
- Open OTG door and remove all printed documents and paper from inside.
- Clean the rack, tray and pan with warm water. (Add small amount of dish washing liquid on with a non-abrasive sponge or cleaning pad).
- DO NOT IMMERSER THE BODY OF THE UNIT IN WATER.
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the OTG. The location should be in an open area on a flat surface (heat resistant surface) where the plug will reach an outlet. Leave a space of at least 4 inches between the back of the OTG and the wall.
- Plug the OTG into the appropriate electrical outlet and switch the OTG by setting the timer at 10 mins.
- Let the OTG heat up for 10 mins with the function selector knob at "toast mode" position and temperature selector knob at 250°C to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.

## ओवन, टोस्टर, ग्रीलर का उपयोग कैसे करें

यदि आप अपने ओटीजी का उपयोग पहली बार कर रहे हैं, तो यह सुनिश्चित करें:

- ओटीजी पर लगे हुए किसी भी प्रकार के स्टिकर्स को हटाए।
- ओटीजी डोर खोलें और अंदर रखे सभी मुद्रित दस्तावेजों और कागज को बाहर निकालें।
- रैक, ट्रे और पैन को गुनगुने पानी से साफ करें। (थोड़े से बरतन धोने के साबुन और मुलायम स्पंज या पैड से साफ करें।
- उपकरण के मुख्य भाग को पानी में न डालें।
- इस्तेमाल करने से पहले उपकरण को अच्छी तरह से सूखा लें।
- ओटीजी के लिए उपयुक्त स्थान का चयन करें। इसे रखने का स्थान सपाट और खुले क्षेत्र में होना चाहिए, जहाँ से प्लग इलेक्ट्रिक आउटलेट में लगाएँ। ओटीजी और दिवार के बीच में कम से कम ४ इंच जितनी जगह छोड़ दो।
- ओटीजी को उचित विद्युत आउटलेट में प्लग करें और टाइमर सेटिंग द्वारा ओटीजी १० मिनट तक चालू रखें।
- ओटीजी को टोस्ट मोड पर ले जाये और १० मिनट तक चालू रखें और इस बीच आप टेम्परेचर नॉब को 250°C पर चिन्हित कर दे, यह प्रोसेस शिपिंग के दौरान हुए कोई भी मैनुफैक्चरिंग अवशेष को खत्म कर सकता है।

## IMPORTANT

Please read the following instructions carefully before using the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If the appliance is damaged or broken, do not repair yourself, you must have it replaced/repared by manufacturer, or the service centre authorized by the dealer in order to avoid hazard.
- When operating the oven, keep at least four inches (ten centimeters) of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- To disconnect, turn the control to OFF, before removing the plug.
- Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not cover any part of the oven with metal or cloth; it may cause overheating of the oven.
- Do not place any item on the oven or cover the oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Oversized foods or metal utensils cannot be inserted into the appliance as it may cause fire or risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than qualified metal or qualified ceramics.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, or anything similar.
- Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this oven.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- The glass door is heavy, please hold the handle until the door is completely open, and do not let the door fall itself.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE only.

## सुरक्षा संबंधी महत्त्वपूर्ण जानकारी

- यह उपकरण संवेदी, अपाहिज या कम मानसिक क्षमता अथवा अनुभवहीन और कम ज्ञान वाले व्यक्तियों (बच्चों सहित) द्वारा उपयोग किए जाने के लिए नहीं हैं, बशर्ते कि वह इस उपकरण का इस्तेमाल किसी की देखरेख में कर रहे हों या उनकी सुरक्षा के जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उन्हें उपकरण के इस्तेमाल करने के निर्देश दिए गए हों। बच्चे इस उपकरण के साथ न खेलें, इसका ध्यान रखें।
- उपकरण की कॉर्ड, प्लग या कोई भी हिस्सा पानी या किसी अन्य द्रव्य पदार्थ में न डालें।
- कॉर्ड को टेबल या काउंटर के किनारे पर लटका हुआ न छोड़े और उसे गरम सतह वाले भागों से दूर रखें।
- घिसे हुए या क्षतिग्रस्त तार या प्लग वाले उपकरण या उपकरण खराब हो जाने पर या गलती से गिरने पर या किसी भी और तरीके से क्षतिग्रस्त हुए उपकरण को न चलाएँ। इस उपकरण को जाँच, मरम्मत या समायोजन के लिए केवल किसी निकटतम अधिकृत सर्विस सेन्टर पर ही ले जाएँ।
- ओटीजी का उपयोग करते समय, यूनिट को चारों तरफ से दीवार से कम से कम १० सेमी (४ इंच) दूर रखें। ओटीजी के पीछे से जा रही अन्य उत्पादों की तारों को हटाकर रखें।
- इस उपकरण को ऑफ करने के लिए, सभी नियंत्रण बटनों को "OFF" की स्थिति पर सेट करें।
- उपकरण के भागों को डालने या हटाने से पहले और सफाई करने से पहले उपकरण को ठंडा होने दें।
- उपकरण के किसी भी हिस्से को धातु या कपड़े से न ढकें, इससे उपकरण जरूरत से ज्यादा गर्म हो सकता है।
- ओटीजी पर न तो कोई सामान रखें और ना ही ओवेन को कवर करें।
- बहुत अधिक गरम होने पर, ट्रे को निकालते समय या चिकनाई हटाते समय अत्यंत सावधानी बरतें।
- उपकरण में बहुत ज्यादा खाद्य पदार्थ या बहुत बड़े आकार के धातु के बर्तन न डालें, क्योंकि इससे आग या बिजली का झटका लगने का खतरा हो सकता है।
- उपयुक्त धातु या उपयुक्त सिरेमिक्स के अलावा किसी अन्य चीजों से बने बरतनों का उपयोग करते समय अत्यंत सावधानी बरतनी आवश्यक है।
- निम्न लिखित में से कोई भी पदार्थ ओवन में न रखें : प्लास्टिक, कागज या ऐसा ही कुछ।
- निर्माता द्वारा बताई गई एक्सेसरीज़ के अलावा अन्य कोई एक्सेसरीज़ का इस्तेमाल इस ओटीजी में न करें। गर्म उपकरण में वस्तुओं को डालने या हटाने के दौरान हमेशा सुरक्षात्मक, इन्सुलेटेड ओटीजी दस्ताने पहनें।
- शीशे का दरवाजा भारी है, जब तक दरवाजा पूरी तरह से खुल न जाए तब तक हैंडल को थामे रखें और खुद से बंद न होने दें।
- यह उपकरण केवल घरेलू उपयोग के लिए है।

## OPERATION SELECTOR DIAL

1. **OFF**
2. **TOAST WITH CONVECTION FUNCTION** (Top & Bottom Heating Element & Convection ON) (Available in 25L & 30L)
3. **BAKE WITH WARM FUNCTION** (Bottom Heating Element ON)
4. **TOAST FUNCTION** (Top & Bottom Heating Element ON)
5. **GRILL WITH ROTISSEERIE FUNCTION** (Top Heating Element and Rotisserie ON) (Available in 25L & 30L)
6. **CONVECTION WITH TOAST, ROTISSEERIE FUNCTION** (Top & Bottom Heating Element, Convection & Rotisserie ON) (Available in 25L & 30L)
7. **GRILL** (Top Heating Element ON) (Available in 19L)

## ऑपरेशन सेलेक्टर डायल

१. बंद
२. टोस्ट/कन्वेक्शन फंक्शन (उपर और नीचे के हिस्से में हीटिंग एलीमेन्ट और कन्वेक्शन चालू)
३. बेक/वॉर्म फंक्शन (नीचे के हिस्से में हीटिंग एलीमेन्ट चालू) (25L & 30L में उपलब्ध)
४. टोस्ट फंक्शन (उपर और नीचे के हिस्से में हीटिंग एलीमेन्ट चालू)
५. ग्रील रोटीस्सेरी फंक्शन (उपर के हिस्से में हीटिंग एलीमेन्ट और रोटीस्सेरी चालू) (25L & 30L में उपलब्ध)
६. कन्वेक्शन/टोस्ट/रोटीस्सेरी फंक्शन (उपर और नीचे के हिस्से में हीटिंग एलीमेन्ट, कन्वेक्शन और रोटीस्सेरी चालू) (25L & 30L में उपलब्ध)
६. ग्रिल (उपर के हिस्से में हीटिंग एलीमेन्ट चालू) (19L में उपलब्ध)

## OTG USAGE

### HOW TO USE : PRE-HEAT FUNCTION (Fig. 5)

1. Prior to using OTG, heat up for 10 minutes with the Function Selector Knob at "TOAST MODE" position and temperature Selector Knob at 250°C.
2. Pre-heating is not required for second and subsequent consecutive cooking operations, if the time between the first and the second consecutive cooking operations is less than 5 minutes.
3. When pre-heating is completed, select the desired function and follow the instructions.

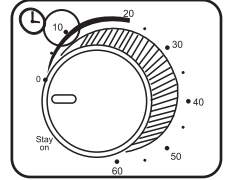
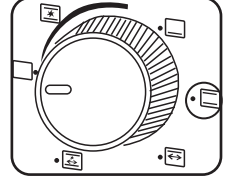
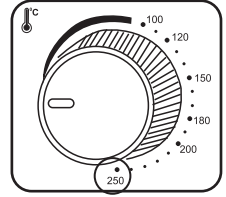


Fig. 5

## ओटीजी का इस्तमाल

### प्री हीट फंक्शन का उपयोग कैसे करें? (चित्र ५ देखें)

१. ओटीजी का इस्तमाल करने से पहले फंक्शन सेलेक्टर नॉब को टोस्ट मोड पोजिशन और टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब को 250°C सेंटीग्रेड पर रखकर १० मिनट गरम करें।
२. अगर पहली और दूसरी बार कुकिंग में पांच मिनट से कम समय का अंतर हो तो दूसरे और बाद की कुकींग के लिए प्री-हीटींग करने की जरूरत नहीं है।
३. एक बार प्री-हीटींग पूरी होने के बाद पसंदीदा फंक्शन चुनें और दिए गए निर्देशों का पालन करें।

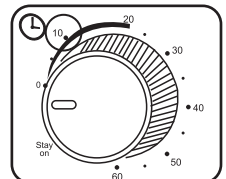
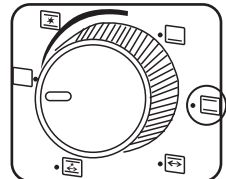
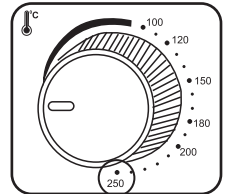





Fig. 5

## HOW TO USE : TOAST WITH CONVECTION FUNCTION (FIG. 4)

1. Place the wire rack on the centre rack position.
2. Close the OTG door.
3. Turn the function knob to the **"TOAST CONVECTION"**  position. The top & bottom heating element will operate and the convection fan will be activated. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
4. Turn the **Temperature Selector Knob** to the  to set the desired temperature.
5. Turn the **Timer Knob**  to set the desired time. The timer can be set for up to 60 minute and further to **"STAY ON"** mode. At the end of the cooking time, a bell signal sound, and OTG turns off automatically.

**WARNING :** Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave OTG unattended.

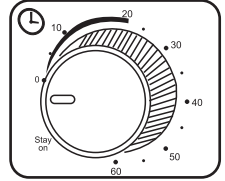
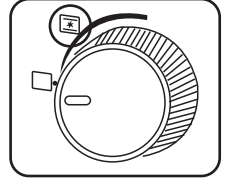
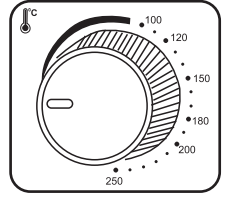





Fig. 4

## कन्वेक्शन के साथ टोस्ट फंक्शन का उपयोग कैसे करे (चित्र ४ देखें)

१. वायर रैक को सेंटर रैक पोजिशन में रखें।
२. ओटीजी का दरवाजा बंद करें।
३. फंक्शन नॉब को **"टोस्ट कन्वेक्शन"**  पोजिशन पर रखें। टॉप और बॉटम हीटिंग एलीमेंट काम करेगा और कन्वेक्शन फैन एक्टिवेट हो जाएगा। (हीटिंग एलीमेंट टेम्परेचर बनाए रखने के लिए ऑन और ऑफ होगा)।
४. मनचाहा तापमान सेट करने के लिए **टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब**  को घुमाएं।
५. मनचाहा टाइम सेट करने के लिए **टाइमर नॉब**  को घुमाएं। टाइमर को ६० मिनट तक के लिए सेट किया जा सकता है और इससे आगे **"स्टे ऑन"** मोड पर रखा जा सकता है। पकाने का समय खत्म होने के बाद घंटी की आवाज आती है और ओटीजी खुद से बंद हो जाता है।

**चेतावनी :** पका हुआ खाना बहुत गर्म हो सकता है। सावधानी रखें। ओटीजी को ध्यान दिए बगैर न छोड़ें।

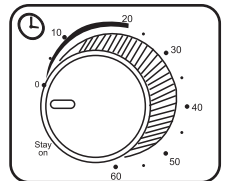
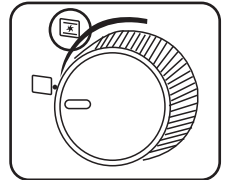
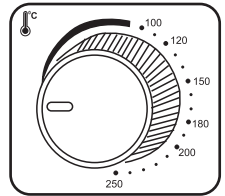





Fig. 4



## HOW TO USE : BAKE WITH WARM FUNCTION ( FIG. 6 )

1. Select desired OTG rack position.
2. Arrange food on the wire rack or in the backing tray.
3. Close the OTG door.
4. Turn the function knob to the "BAKE"  position. Only the bottom heating element will operate. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
5. Turn the **Temperature Selector Knob**  to set the desired temperature.
6. Turn the **Timer Knob**  to set the desired time. The timer can be set for up to 60 minutes and further to "STAY ON" mode. At the end of the cooking time , a bell signal sound, and OTG turns off automatically.

**WARNING :** Cooked food can be very hot, especially cake sponge Handle with care.

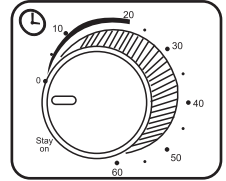
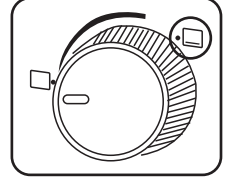
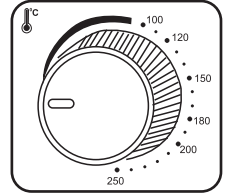





Fig. 6

## बेक के साथ वार्म फंक्शन का उपयोग करना (चित्र ६ देखें)

१. ईच्छित ओटीजी रैक पोजिशन का चुनाव करें।
२. खाद्य सामग्री को किसी एक वायर रैक पर या बेकिंग पैन में रखें।
३. ओटीजी का दरवाजा बंद करें।
४. फंक्शन नॉब को "बेक"  पोजिशन पर रखें। केवल बॉटम हीटिंग एलीमेंट काम करेगा। (हीटिंग एलीमेंट टेम्परेचर बनाए रखने के लिए ऑन और ऑफ होगा)।
५. मनचाहा तापमान सेट करने के लिए **टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब**  को घुमाएं।
६. मनचाहा टाइम सेट करने के लिए **टाइमर नॉब**  को घुमाएं। टाइमर को ६० मिनट तक के लिए सेट किया जा सकता है और इससे आगे "स्टे ऑन" मोड पर रखा जा सकता है। पकाने का समय खत्म होने के बाद घंटी की आवाज आती है और ओटीजी खुद से बंद हो जाता है।

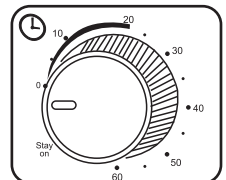
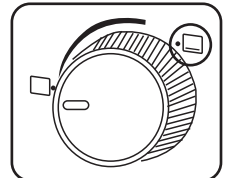
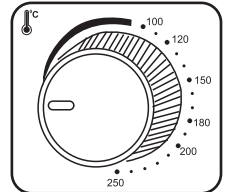





Fig. 6

**चेतावनी :** पका हुआ खाना बहुत गरम हो सकता है, खासकर केक स्पंज, सावधानी रखें।

## HOW TO USE : TOAST FUNCTION ( FIG. 7 )

1. Select desired OTG rack position.
2. Arrange food on the wire rack.
3. Close the OTG door.
4. Turn the function knob to the “TOAST”  position. Both the top and bottom heating element will operate. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
5. Turn the **Temperature Selector Knob** to the  to set the desired temperature.
6. Turn the **Timer Knob**  to set the desired time. The timer can be set for up to 60 minute and further to “STAY ON” mode. At the end of the cooking time, a bell signal sound, and OTG turns off automatically.

**WARNING :** Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave OTG unattended.

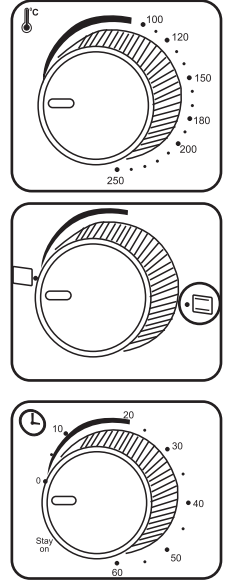





Fig. 7

## टोस्ट फंक्शन का उपयोग करना (चित्र ७ देखें)

१. ईच्छित ओटीजी रैक पोजिशन का चुनाव करें।
२. खाद्य सामग्री को वायर रैक पर रखें।
३. ओटीजी का दरवाजा बंद करें।
४. फंक्शन नॉब को “टोस्ट”  पोजिशन पर रखें। दोनों बॉटम और टॉप हीटिंग एलिमेंट काम करेगा। (हीटिंग एलिमेंट टेम्परेचर बनाए रखने के लिए ऑन और ऑफ होगा)।
५. मनचाहा तापमान सेट करने के लिए **टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब**  को घुमाएं।
६. मनचाहा टाइम सेट करने के लिए **टाइमर नॉब**  को घुमाएं। टाइमर को ६० मिनट तक के लिए सेट किया जा सकता है और इससे आगे “स्टे ऑन” मोड पर रखा जा सकता है। पकाने का समय खत्म होने के बाद घंटी की आवाज आती है और ओटीजी खुद से बंद हो जाता है।

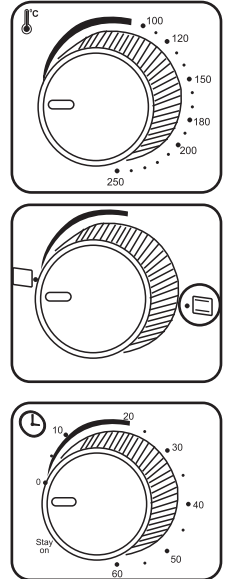






Fig. 7

**चेतावनी :** पका हुआ खाना बहुत गरम हो सकता है। सावधानी रखें।  
ओटीजी को ध्यान दिए बगैर न छोड़ें।

## HOW TO USE : ROTISSERIE WITH GRILL FUNCTION (FIG. 8)

1. Place the food on the rotisserie rod. Use the two prong to hold the food at the center place of the rod.
2. Use the rod mounting brackets to place the rotisserie rod inside the OTG.
3. Close the OTG door after securely placing the rotisserie rod in place.
4. Turn the function knob to the "ROTISSERIE"  position. Only the top heating element will operate and the Rotisserie motor will be activated. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.) For Grill  position only the top heating element will operate.
5. Turn the **Temperature Selector Knob** to the  to set the desired temperature.
6. Turn the **Timer Knob**  to set the desired time. The timer can be set for up to 60 minute and further to "STAY ON" mode. At the end of the cooking time, a bell signal sound, and OTG turns off automatically.
7. When cooking is completed, open door fully and use the Rotisserie Handle to remove food carefully.
8. Place pan on lowest rack when the rotisserie function is in use to prevent dripping of hot fluids and food into the OTG for easier clean up.

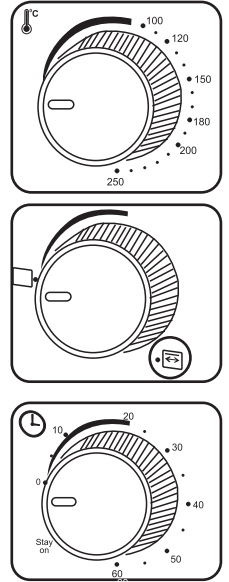


Fig. 8

**WARNING :** The rotisserie rod, rotisserie prong and Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave OTG unattended.

## रोटिस्सेरी के साथ ग्रील फंक्शन का उपयोग कैसे करे (चित्र ८ देखें)

१. खाद्य सामग्री को रोटिस्सेरी रॉड पर रखें। रॉड के बीच में खाने को जगह देने के लिए दो प्रॉन्ग का इस्तेमाल करें।
२. ओटीजी के भीतर रोटिस्सेरी रॉड को रखने के लिए रॉड मारुंटींग ब्रेकेट्स का इस्तेमाल करें।
३. रोटिस्सेरी रॉड को सुरक्षित ढंग से रखने के बाद ओटीजी का दरवाजा बंद करें।
४. फंक्शन नॉब को "रोटिस्सेरी"  पोजिशन पर रखें। सिर्फ टॉप हीटिंग एलीमेंट काम करेगा और रोटिस्सेरी मोटर एक्टिवेट हो जाएगा। (तापमान बनाए रखने के लिए हीटिंग एलीमेंट साइकिल ऑन और ऑफ होगा)। "ग्रील"  पोजिशन में सिर्फ टॉप हीटिंग एलीमेंट काम करेगा।
५. मनचाहा तापमान सेट करने के लिए **टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब**  को घुमाएं।
६. मनचाहा टाइम सेट करने के लिए **टाइमर नॉब**  को घुमाएं। टाइमर को ६० मिनट तक के लिए सेट किया जा सकता है और इससे आगे "स्टे ऑन" मोड पर रखा जा सकता है। पकाने का समय खत्म होने के बाद घंटी की आवाज आती है और ओटीजी खुद से बंद हो जाता है।
७. खाना पकाना पूरा होने के बाद दरवाजे को पूरा खोलें और खाने को ध्यान से निकालने के लिए रोटिस्सेरी हैंडल का इस्तेमाल करें।
८. गरम तरल पदार्थों और खाने को ओटीजी में टपकने से बचाने के लिए जब रोटिस्सेरी फंक्शन का इस्तेमाल किया जा रहा हो तो पैन को निचले रैक पर रखें ताकि उसे आसानी से साफ किया जा सके।

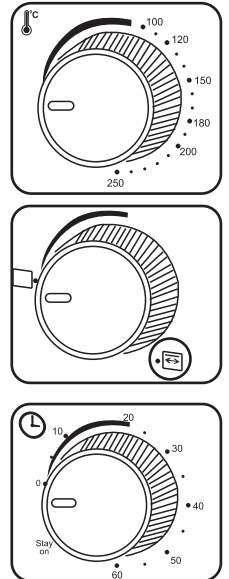





Fig. 8

**चेतावनी :** रोटिस्सेरी रॉड, रोटिस्सेरी प्रॉन्ग और पका हुआ खाना बहुत गरम हो सकता है। सावधानी से इस्तेमाल करें। ओटीजी को ध्यान दिए बगैर न छोड़ें।

## HOW TO USE : WITH CONVECTION, TOAST & ROTISSERIE FUNCTION (FIG. 9)

1. Place the wire rack on the centre rack position.
2. For Rotisserie fitment and toast please refer Rotisserie and toast function respectively.
3. Close the OTG door.
4. Turn the function knob to the “CONVECTION”  position. The top & bottom heating element will operate and the convection fan will be activated. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
5. Turn the **Temperature Selector Knob**  to set the desired temperature.
6. Turn the **Timer Knob**  to set the desired time. The timer can be set for up to 60 minute and further can be kept on “STAY ON” mode. At the end of the cooking time, a bell signal sound, and OTG turns off automatically.
7. When cooking is completed, open door fully and use the Rotisserie Handle to remove food carefully.

**WARNING :** Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave OTG unattended.

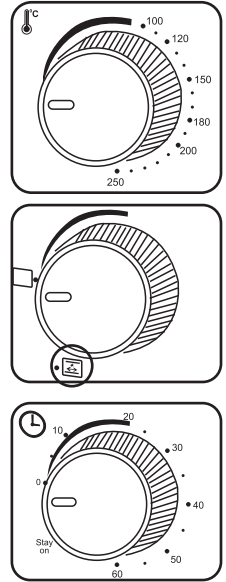





Fig. 9

## कन्वेक्शन के साथ टोस्ट और रोटिस्सेरी फंक्शन का उपयोग करना (चित्र ९ देखें)

१. सेंटर रैक पोजिशन पर वायर रैक को रखें।
२. रोटिस्सेरी फिटमेंट और टोस्ट के लिए कृपया रोटिस्सेरी और टोस्ट फंक्शन का इस्तेमाल करें।
३. ओटीजी का दरवाजा बंद करें।
४. “कन्वेक्शन”  पोजिशन पर फंक्शन नॉब को घुमाएं। टॉप और बॉटम हीटींग एलिमेंट काम करेगा और कन्वेक्शन फैन चालू हो जाएगा। (तापमान बनाए रखने के लिए हीटींग एलिमेंट साइकिल ऑन और ऑफ होगा)।
५. मनचाहा तापमान सेट करने के लिए **टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब**  को घुमाएं।
६. मनचाहा टाइम सेट करने के लिए **टाइमर नॉब**  को घुमाएं। टाइमर को ६० मिनट तक के लिए सेट किया जा सकता है और इससे आगे “स्टे ऑन” मोड पर रखा जा सकता है। पकाने का समय खत्म होने के बाद घंटी की आवाज आती है और ओटीजी खुद से बंद हो जाता है।
७. जब पकाने का काम पूरा हो जाता है, दरवाजा पूरा खोलें और खाने को ध्यान से निकालने के लिए रोटिस्सेरी हैंडल का इस्तेमाल करें।

**चेतावनी :** पका हुआ खाना बहुत गर्म हो सकता है। सावधानी रखें।

ओटीजी को ध्यान दिए बगैर न छोड़ें।

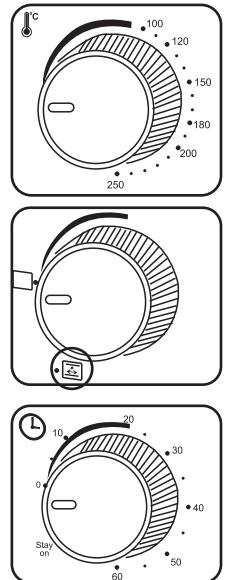


Fig. 9

## FAQS ABOUT CONVECTION

Question	Answer
<i>What is Convection?</i>	In your OTG there is a built in fan that circulates to the hot air in the OTG chamber to cook the food better and give a browning effect to it.
<i>How do I adjust the time for Convection?</i>	On average, convection will shorten the cooking time by 30% but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.
<i>What are the best food items to cook in Convection?</i>	While a shorter cooking time is often desirable, baked food items in particular benefits from convection cooking as the circulating air keeps OTG temperature consistent throughout.

## कन्वेक्शन के बारे में अक्सर पूछे जाने वाले सवाल

सवाल	जवाब
कन्वेक्शन क्या है ?	आपके ओटीजी में एक अंतर्निर्मित पंखा है जो खाद्य सामग्री को बेहतर तरीके से पकाने और उसे एक भूरे रंग का प्रभाव देने के लिए ओटीजी चैम्बर में गरम हवा को परिसंचारित करता है।
मैं कन्वेक्शन के लिए समय कैसे समायोजित करूँ ?	अक्सर, कन्वेक्शन कुकिंग टाइम को ३०% तक कम कर देगा लेकिन यह समय खाद्य सामग्री के आधार पर भिन्न-भिन्न होता है। इसलिए खाना पकाने के लिए कम कुकिंग टाइम के साथ शुरु करने का सुझाव दिया जाता है और अगर आवश्यकता पड़े तो उसमें अतिरिक्त समय जोड़ ले।
कन्वेक्शन के साथ उपयोग करने लिए सबसे अच्छे खाद्य पदार्थ कौन से हैं ?	जब प्रायः कम समय में खाना बनाना हो, तब कन्वेक्शन कुकिंग के जरिए के ब्रेक किया हुआ खाना बनाना खासतौर पर लाभदायक सिद्ध होता है क्योंकि परिसंचारी हवा ओवन के तापमान को सर्वत्र एक समान बनाए रखती है।

## POSITIONING OF RACK

To accommodate a wide variety of food, the OTG has three rack positions. (Fig. 10)  
Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning. Before removing the rack allow the unit to cool.

PLEASE NOTE - For best results (Toast & Pizza) middle rack position is advisable.

## रैक स्थिति निर्धारण

बहुत सी विभिन्न प्रकार की सामग्री रखने के लिए, ओटीजी में तीन रैक स्थितियाँ हैं। (चित्र १० देखें)

रैक की स्थिति खाद्य के आकार और वांछित भूरेपन पर निर्भर करेगी। रैक को निकालने से पहले यूनिट को ठंडा होने दें।

कृपया नोट करें - परिणाम में बढ़िया टोस्ट और पिज्जा पाने के लिए रैक को बीच के रैक की स्थिति में रखें।

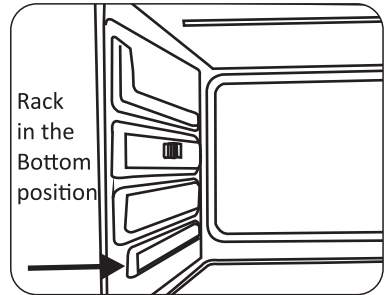
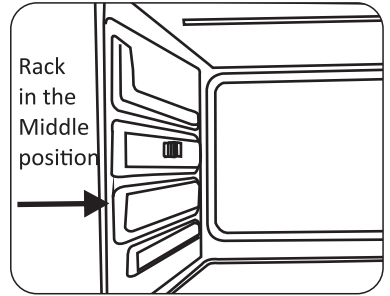
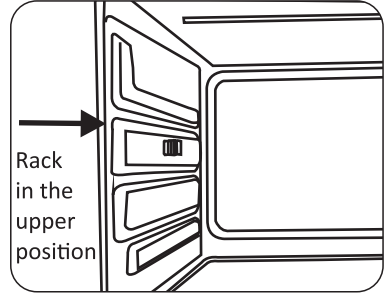


Fig. 10

## MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water. All surfaces can be cleaned with a clean damp cloth.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.
- Clean the interior chamber with a clean damp cloth.
- Let the OTG heat up for 10 mins with the function selector knob at "TOAST MODE" position and temperature selector knob at 250°C to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.

## रखरखाव और सफाई

- अपने ओटीजी को साफ करने से पहले उसका प्लग हटाएँ और उसे ठंडा होने दें।
- साफ करने से पहले, इसे गीले कपड़े से पोंछें। इसे पानी में न डालें।
- यदि दाग अभी भी दिखाई देते हैं, तो केवल सौम्य साबुन के पानी का उपयोग करें।
- साफ करने के लिए खुरदरे/घर्षण पदार्थों, कठोर और नोकदार बर्तन का उपयोग न करें।
- गीले साफ कपड़े से अंदरूनी कक्ष साफ करें।
- टोस्ट मोड पर फंक्शन सेलेक्टर नॉब के साथ १० मिनट और टेम्परेचर सेलेक्टर नॉब 250°C तक ओटीजी गर्म होने दें, शिपिंग के दौरान उत्पाद अवशेष रह सकते हैं।

## STORAGE

Allow the appliances to cool completely before storing. Store the OTG in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

**NOTE :** Due to the constant development of product functions and designs, we reserve the right to make changes in the product without prior notice.

## ओटीजी को सुरक्षित रखना

उपकरण को उठाकर रखने से पहले उसे पूरी तरह से ठंडा होने दें। ओटीजी को किसी सूखे स्थान जैसे टेबल पर या काउंटर के ऊपर या अलमारी में रखें। अनुशंसित स्वच्छता के अतिरिक्त, उपयोगकर्ता द्वारा किसी और रखरखाव की आवश्यकता नहीं है।

**ध्यान दें :** उत्पाद कार्यों और डिजाइनों के निरंतर विकास के कारण, हम पूर्व सूचना के बिना उत्पाद में परिवर्तन करने का अधिकार सुरक्षित रखते हैं।

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>Overcooked / undercooked food</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorrect temperature or time setting</li> <li>Rack Placing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>You may have to adjust the time and temperature to the desired taste.</li> <li>Because your OTG is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter period of time.</li> <li>Refer to "Positioning Rack" Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Burn smell</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food build-up inside OTG on heating elements or in crumb tray</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to "Maintenance &amp; Cleaning" Section.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Oven does not turn ON</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unit is unplugged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug the OTG into appropriate electrical outlet.</li> <li>Set timer knob and temperature knob to the desired setting. Both must be turned on to operate the OTG.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Heating elements do not stay ON</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Be certain that function is as desired.</li> </ul>

## समस्या निवारण

समस्या	संभावित कारण	समाधान
<ul style="list-style-type: none"> <li>अधिक पकी हुई/कम पकी हुई खाद्य सामग्री।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>अनुचित टेम्परेचर या टाइम सेटिंग ।</li> <li>रैक की स्थापना</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>आपको समय और तापमान अपनी इच्छानुसार समायोजित करना होगा।</li> <li>क्योंकि आपका यह ओटीजी आपके नियमित ओटीजी से छोटा है, इसलिए यह जल्दी गरम होगा और सामान्यतः खाना कम समय में खाना पकाएगा।</li> <li>रैक निर्धारण अनुभाग देखें। रैक को खाद्य प्रकार के आधार पर समायोजित करने की आवश्यकता पड़ सकती है।</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>जलने की गंध</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ओटीजी में, हीटींग तत्वों और क्रंब ट्रे में खाद्य सामग्री का जमा होना।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>अपने ओटीजी को साफ करनेवाले अनुभाग देखें।</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ओटीजी ऑन नहीं होता।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>यूनिट का प्लग नहीं लगा हुआ है।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ओटीजी को एक उपयुक्त इलेक्ट्रिक आउटलेट में लगाएँ।</li> <li>टाइमर नॉब और टेम्परेचर नॉब को इच्छित सेटिंग पर सेट करें। ओटीजी को चलाने के लिए दोनों ऑन होने चाहिए।</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>केवल एक हीटींग तत्व ही गरम हो रहा है।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>फंक्शन सेटिंग चयन निर्धारित करती है कि कौन सा हीटींग तत्व कार्य करेगा।</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>टोस्टर करते समय, सुनिश्चित करें कि ओटीजी ब्राइल सेटिंग पर सेट न किया हुआ हो।</li> </ul>



# BOSS®



BLENDER • MIXER GRINDER • FOOD PROCESSOR • JUICER • GRILLER & TOASTER • IRON • CHOPPER • BEATER