

ISO 9001: 2015, ISO 14001: 2015 & ISO 45001: 2018 Certified Company

ওয়ালটন সার্ভিস ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (সেন্ট্রাল)

চন্দ্রা, কালিয়াকৈর, গাজীপুর, বাংলাদেশ, e-mail: support@waltonbd.com

সকলের জন্য উন্নত গ্রাহকসেবা নিশ্চিত করার লক্ষ্যে ঠিকানা ও অন্যান্য তথ্যাবলী পরিবর্তন হতে পারে।

যেকোনো সার্ভিস/তথ্যের জন্য যোগাযোগ করুন: 16267 অথবা 09612316267



WALTON

মাইক্রোওয়েভ ওভেন ওয়ারেন্টি কার্ড ও ব্যবহারবিধি



মডেল: WMWO-M20ESK

ক্যাপাসিটি: ২০ লিটার

মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি ব্যবহারের পূর্বে নির্দেশনাগুলো সতর্কতার সাথে পড়ুন এবং যত্ন সহকারে সংরক্ষণ করুন। নির্দেশনাগুলো যথাযথভাবে অনুসরণ করলে ওভেনটি আপনাকে অনেক বছর ভালো সেবা দিবে।

সচিপত্র

۵.	মাইক্রোওয়েভ শক্তির অত্যধিক সম্ভাব্য প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা	2
₹.	গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ	২-8
೨.	ব্যাক্তিগত ঝুঁকি এড়াতে করণীয়	Œ
8.	পরিষ্কারকরণ	Ų
₹.	মাইক্রোওয়েভ ওভেনে যেসব উপাদান ব্যবহার করতে পারবেন	9
৬.	মাইক্রোওয়েভ ওভেনে যেসব উপাদান পরিহার করতে হবে	٩
٩.	ওভেনের যন্ত্রাংশ	ъ
٣.	কাউন্টার টপ ইন্সটলেশন	2
৯.	পরিচালনার নির্দেশনাবলি	٤٥-১ <i>٤</i>
٥٥	. ট্রাবল স্যুটিং	3 9

অতিরিক্ত মাইক্রোওয়েভে এনার্জি থেকে উদ্ভদ্ধ সম্ভাব্য ক্ষতি এড়াতে সতর্কতাসমূহ-

- ক) দরজা খোলা রেখে ওভেনটি চালানো বা চালানোর চেষ্টা করবেন না,ফলস্বরূপ ক্ষতিকর মাইক্রোওয়েভ এনার্জির ক্ষতিকর প্রকাশ ঘটতে পারে। মনে রাখবেন, ওভেনের সুরক্ষা ইন্টারলকগুলো পরিবর্তন,ভাঙ্গা অথবা অনুচিতরূপে হস্তক্ষেপ করা যাবে না।
- খ) ওভেনের সম্মুখভাগ এবং দরজা, এই জায়গাটির মাঝে কোনো জিনিস রাখবেন না। ওভেনের পৃষ্ঠেভাগে ধূলোবালি অথবা ওভেন পরিষ্কারক (ক্লিনার) দ্রবের অবশিষ্টাংশ যেন পড়ে না থাকে।
- গ. সতর্কতা: দরজা অথবা বা দরজার সিলগুলো ক্ষতিগ্রস্থ হলে, দক্ষম ব্যক্তির দ্বারা মেরামত না করা পর্যন্ত কোনো অবস্থাতেই অপারেট (পরিচালনা) করবেন না ।

মনে রাখুন

যদি যন্ত্রটি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার সহিত ভালোভাবে ব্যবহার ও রক্ষণাবেক্ষন না করা হয় তবে এর উপরিভাগে ক্ষতি হতে পারে যা যন্ত্রপাতির স্থায়িত্বকালকে প্রভাবিত করতে পারে এবং একটি বিপজ্জনক পরিস্থিতির দিকে নিয়ে যেতে পারে।

স্পেসিফিকেশন		
মডেল	WMWO-M20ESK	
রেটেড ভোল্টেজ	২২০~২৪০ ভোল্ট, ৫০ হার্জ	
রেটেড ইনপুট পাওয়ার (মাইক্রোওয়েভ)	১০৫০ ওয়াট	
রেটেড আউটপুট পাওয়ার (মাইক্রোওয়েভ)	৭০০ ওয়াট	
ওভেন ধারন ক্ষমতা	২০ লিটার	
টার্নটেবিল ভায়ামিটার	২৫৫ মিলিমিটার	
এক্সটার্নাল ডায়মেনশন	৪৩৯.৫x৩৫৭.৫x২৫৮.২ মিলিমিটার	
মোট ওজন	১০.৭ কেজি (প্রায়)	

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ

যন্ত্রটি ব্যবহারের সময় আগুন, বৈদ্যুতিক শক, আঘাত অথবা অত্যধিক মাইক্রোওয়েভ ওভেন শক্তির প্রতিফলনের ঝুঁকি কমাতে নিম্নোক্ত মৌলিক সতর্কতা অনুসরণ করুন।

- সতর্কতা: তরল বোতলজাত, খাবারের ক্যান এবং অন্যান্য খাদ্য বদ্ধ/বন্ধ করা পাত্রে গরম করা উচিত না, কারণ এগুলো বিষ্ফোরণ ঘটানোর জন্য দায়ী।
- ২. **সতর্কতা:** একজন দক্ষ ব্যক্তি ছাড়া যন্ত্রটির যেকোনো সেবা বা মেরামতের কাজ বিপজ্জনক, যন্ত্রটির কভার মাইক্রোওয়েভ শক্তির বিকিরণ থেকে সকলকে নিরাপত্তা দেয়। সুতরাং দক্ষ ব্যক্তি ছাড়া এটি না খোলাই উত্তম।
- ৩. এই যন্ত্রটি ৮ বছরের অধিক যেকোনো শিশু বা ব্যক্তি যারা শারীরিকভাবে অক্ষম, মানসিক ভারসাম্যহীন, অনভিজ্ঞ ও অদক্ষ ব্যক্তিরাও ব্যবহার করতে পারবেন, যদি তাদেরকে নিরাপত্তাসহ যন্ত্রটির ব্যবহার, রক্ষণাবেক্ষণ বা নির্দেশনা সঠিকভাবে দেয়া হয়ে থাকে এবং ব্রঝে যে এর সাথে বিপদ জডিত আছে।
- 8. যন্ত্রটি এবং ইহার তার শিশুদের নাগালের বাইরে রাখুন।
- ৫. শুধুমাত্র মাইক্রোওয়েভ ওভেনের জন্য উপযুক্ত পাত্র ব্যবহার করুন।
- ৬. ওভেনটি নিয়মিত পরিষ্কার ও উচ্ছিষ্ঠ খাদ্য জমাট দূর করা উচিত।
- ৭. অবশ্যই 'মাইক্রোওয়েভ শক্তির অত্যধিক প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা' পড়ুন এবং অনুসরণ করুন।
- ৮. প্লাস্টিক অথবা কাগজের পাত্রে খাবার গরম করার সময় ওভেনের দিকে লক্ষ্য রাখুন, কারণ অগ্নিকান্ডের সম্ভাবনা থাকতে পারে।
- ৯. যদি ধোঁয়া নির্গত হয় তবে যন্ত্রটি বন্ধ করুন ও প্লাগটি খুলে দিন এবং অগ্নিশিখা রোধ করতে দরজাটি বন্ধ রাখন।
- ১০. খাবার অতিরিক্ত ওভেনের ভেতরের যায়গা ব্যবহার করবেন না।
- ১১. সংরক্ষণের জন্য রুটি, বিষ্কুট ইত্যাদি ওভেনের ভেতর রাখবেন না।
- ১২. কাগজ এবং প্লাস্টিকের পাত্র বা ব্যাগ রাখার পূর্বে এদের বাঁধন এবং ধাতুর হাতল অপসারন করুন।
- ১৩. শুধুমাত্র প্রদত্ত নির্দেশনা অনুযায়ী ওভেনটি স্থাপন করুন।
- ১৪. খোসাযুক্ত ডিম এবং সম্পূর্ণ সিদ্ধ ডিম মাইক্রোওয়েভ ওভেনে গরম করা উচিত না। কারণ এতে বিক্ষোরণ ঘটতে পারে, এমনকি মাইক্রোওয়েভের উত্তাপ বন্ধ হওয়ার পরেও।

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ

- ১৫. এই ওভেনটি গৃহস্থালি এবং অনুরুপ কাজের জন্য ব্যবহৃত হয়, যেমন:
 - দোকান অফিস এবং অন্যান্য কর্ম পরিবেশের কর্মচারীদের রান্নাঘরের জন্য।
 - হোটেল, মোটেল এবং অন্যান্য আবাসিক পরিবেশের ক্লায়েন্টদের জন্য।
 - ফার্ম হাউজের জন্য
 - পারিবারিক পরিবেশের জন্য।
- ১৬. যদি সাপ্লাই তারটি ক্ষতিগ্রস্ত হয় তবে বিপদ এড়াতে প্রস্তুতকারক এবং সেবা প্রতিনিধি অথবা অনুরূপ দক্ষ ব্যক্তি দারা প্রতিস্থাপন করতে হবে।
- ১৭ যন্ত্রটি ঘরের বাহিরে ব্যবহার করবেন না বা ফেলে রাখবেন না।
- ১৮. যন্ত্রটি পানি, স্যাতসেঁতে জায়গা বা সুইমিং পুলের পাশে ব্যবহার করবেন না।
- ১৯. যন্ত্রটি চালানো অবস্থায় এর উপরিপৃষ্ঠের তাপমাত্রা বেড়ে যেতে পারে। যন্ত্রটি চললে তাপমাত্রা বৃদ্ধি পাবেই। ওভেনের উপরিপৃষ্ঠ বা অন্য কোনো অংশ কোনো কাপড় বা অন্য কিছু দিয়ে ঢেকে রাখবেন না। এতে বায়ু সঞ্চালন বিঘ্লিত হবে।
- ২০. কর্ডটি টেবিল বা কাউন্টারের কিনারে ঝুলতে দেবেন না।
- ২১. চুলাটি পরিচছন্ন অবস্থায় পরিচালনায় ব্যর্থ হলে বিপজ্জনক অবস্থার সৃষ্টি হতে পারে এবং ওভেনটির স্থায়িত্বের উপর প্রভাব পড়তে পারে।
- ২২. ফিডিং বোতল এবং বেবি ফুড পাত্রের উপাদান সমূহ ঝাঁকিয়ে দিন এবং খাবারের তাপমাত্রা পরীক্ষা করে নিন যাতে মুখ/জিব পুডে না যায়।
- ২৩. বেভারেজের মাইক্রোওয়েভ হিটিং দেরীতে হতে পারে। তাই পাত্রগুলো সতর্কতার সাথে লক্ষ্য করতে হবে।
- ২৪. যন্ত্রটি তাদের জন্য নয় যারা শিশু, শারীরিকভাবে অক্ষম, মানসিক ভারসাম্যহীন, অনভিজ্ঞ ও অদক্ষ। যদি তাদেরকে যন্ত্রটি ব্যবহার, রক্ষণাবেক্ষণ বা নির্দেশনা দেয়া না হয়ে থাকে।
- ২৫. শিশুদের প্রতি লক্ষ্য রাখা উচিত যাতে তারা যন্ত্রটি নিয়ে খেলা না করে।
- ২৬. যন্ত্রটি বাহ্যিক কোনো টাইমার বা রিমোট কন্ট্রোল দ্বারা পরিচালিত হয় না।

গুরুত্ত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ

- ২৭. যন্ত্রটি ব্যবহারের সময় প্রবেশযোগ্য অংশ গ্রম হতে পারে। তাই শিশুদের দূরে রাখুন।
- ২৮. স্টিম ক্লিনার ব্যবহার করবেন না ।
- ২৯. যন্ত্রটি ব্যবহারের সময় গরম হয়। সতর্ক থাকবেন যাতে ওভেনের ভেতরের কোনো অংশের সাথে স্পর্শ না লাগে। বিশেষত উপরের কয়েলের সাথে হাত যেন না লাগে।
- ৩০. শুধুমাত্র এই ওভেনটির জন্য প্রস্তাবিত তাপমাত্রা প্রোব (Temperature probe) ব্যবহার করুন। (বিশেষ কিছু মডেলের ওভেনের জন্য প্রোব দেয়া হয়)।
- ৩১. যন্ত্রটি এবং ইহার প্রবেশযোগ্য অংশগুলো ব্যবহারের সময় উত্তপ্ত হয়। সতর্ক থাকবেন যাতে চুলার কোন গরম অংশে স্পর্শ না লাগে। ৮ বছরের নীচের শিশুদের দূরে রাখুন যদি তাদেরকে সবসময় তত্ত্বধান না করা হয়।
- ৩২. সতর্কতা: মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি এটির সজ্জিত দরজার মাধ্যমে পরিচালনা করুন। (কিছু ওভেনের সাথে একটি সজ্জিত দরজা থাকে)।
- ৩৩. ওভেন এরূপভাবে স্থাপন করতে হবে যেন পেছনে দেয়াল থাকে।
- ৩৪. মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি র্যাক বা আলমারিতে স্থাপন করবেন না।
- ৩৫. মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি হচ্ছে খাবার এবং পানীয় গরম করার জন্য। খাবার অথবা কাপড় শুকানো, প্যাড, স্লিপার, স্পঞ্জ, ভেজা কাপড় বা অনুরূপ কিছু গরম করলে দূর্ঘটনা অথবা অগ্নিকান্ডের ঝুঁকি বাড়াতে পারে।
- ৩৬. মাইক্রোওয়েভে রান্নার সময় খাদ্য ও পানীয়ের সাথে ধাতুর তৈরি পাত্র প্রবেশ করাবেন না।

বিশেষ দ্রষ্টব্য: ওভেনটি ১৬ এ্যাম্পিয়ারের সকেটে সংযোগ দেবেন

ব্যাক্তিগত ঝুঁকি এড়াতে করণীয়

গ্রাউন্ডিং ইন্সটলেশন:

বৈদ্যুতিক শকঃ ওভেনের কিছু অভ্যন্তরীন উপাদান স্পর্শের কারণে ব্যাক্তিগত মারাত্মক ক্ষতি হতে পারে। তাই যন্ত্রটি খুলে ইসটলেশন করবেন না।

সতর্কতা:

- ১. গ্রাউভিং-এর ভুল ব্যবহারের কারণে বৈদ্যুতিক শক হতে পারে।
- ২. যন্ত্রটি সঠিকভাবে গ্রাউন্ডিং এবং স্থাপিত হওয়ার আগ পর্যন্ত কোনো আউটলেটে সংযোগ দিবেন না।
- ৩. যন্ত্রটি গ্রাউন্ডেড করতে হবে। বৈদ্যুতিক শর্ট সার্কিটের ঘটনার সময় গ্রাউন্ডিং একটি অব্যহতি প্রবাহ প্রদানের মাধ্যমে বৈদ্যুতিক শকের ঝুঁকি কমায়।

এই যন্ত্রটির গ্রাউন্ডিং কর্ড গ্রাউন্ডিং প্লাগের সাথে সজ্জিত থাকে। প্লাগটি ভালোভাবে আউটলেটে সংযুক্ত করতে হবে, যা সঠিকভাবে স্থাপিত এবং গ্রাউন্ডেড হয়েছে।

যদি গ্রাউন্ডিং নির্দেশনা সঠিকভাবে না বুঝে থাকেন বা যদি সন্দেহ হয় যে যন্ত্রটি সঠিকভাবে গ্রাউন্ডেড হয়েছে কিনা, তবে দক্ষ ইলেকট্রিশিয়ান অথবা সার্ভিসম্যানের সাথে পরামর্শ করুন।

যদি বাড়তি কর্ড ব্যবহারের প্রয়োজন হয় তবে ১টি 3-Wire Extension কর্ড ব্যবহার করুন।
একটি দীর্ঘ কর্ড থেকে জড়িত বিপদ কমাতে একটি শর্ট পাওয়ার সাপ্লাই কর্ড প্রদান করা হয়েছে।

যদি একটি লম্বা কর্ড সেট অথবা জীঃবহংরড়হ তার ব্যবহার করা হয়:

- ১. কর্ড সেটটির চিহ্নিত বৈদ্যুতিক রেটিং অথবা Extension কর্ডটি, যন্ত্রটির বৈদ্যুতিক রেটিংয়ের সাথে মিল থাকতে হবে।
- ২. Extension কর্ডটি অবশ্যই 3-Wire কর্ড হতে হবে।
- ৩. দীর্ঘ কর্ডটি সাজিয়ে রাখা উচিত যাতে Counter-এর উপর বা টেবিলের কিনারে ঝুলে না থাকে, কারণ এটা শিশুদের দ্বারা বা অনিচ্ছাকৃতভাবে টান লেগে যেতে পারে।

<u>পরিষ্কারকরণ</u>

নিশ্চিত হোন যন্ত্রটি পাওয়ার সাপ্লাই থেকে খোলা হয়েছে কিনা

- ১. ব্যবহারের পর একটি ভেজা কাপড় দিয়ে ওভেনের ভেতরের অংশগুলো পরিষ্কার করুন।
- ২. Accessories গুলো সাবানের পানিতে ধুয়ে রাখুন।
- দরজার ফ্রেম, সিল এবং পাশাপাশি অংশগুলো নোংরা হলে একটি ভেজা কাপড় দিয়ে পরিষ্কার করুন।
- 8. কঠিন, খসখসে পরিষ্কারক বা কোনো ধাতব ক্রেপার দিয়ে ওভেনের গ্লাস ডোর পরিষ্কার করবেন না। এতে গ্লাসের উপর দাগ পড়ে যাবে যা গ্লাসটির ক্ষয় সাধন করতে পারে।
- ৫. পরিচছন্নতা পরামর্শ: ওভেনের ভেতরের অংশ যেখানে খাবার রান্না করা হয়, সেটা সহজভাবে পরিষ্কার করা যায়:

একটি বাটিতে অর্ধেক লেবু রাখুন এবং তাতে ৩০০ মি.লি. পানি মেশান। তারপর মাইক্রেওয়েভে ১০০% পাওয়ারে ১০ মিনিট গরম করুন। একটি পরিষ্কার নরম শুকনো কাপড দিয়ে মুছে ফেলুন।

পাত্র ব্যবহারের সতর্কতা:

ব্যক্তিগত আঘাতজনিত বিপদ:

একজন দক্ষ ব্যক্তি ছাড়া যন্ত্রটির যেকোনো কাজ বা মেরামতের কাজ করা অন্য যেকোনো ব্যক্তির জন্য বিপজ্জনক, একটি কভার সরানোর সাথে জড়িত যা মাইক্রোওয়েভ পাওয়ার প্রতিফলনের বিরূদ্ধে নিরাপত্তা দেয়।

নির্দেশনাগুলো দেখুন 'যেসব জিনিস মাইক্রোওয়েভ ওভেনে ব্যবহার করতে পারবেন আর যেগুলো ব্যবহার করতে পারবেন না'।

কতিপয় ধাতুর পাত্র থাকতে পারে যা মাইক্রোওয়েভ ওভেনে ব্যবহার নিরাপদ নয়। যদি সন্দেহ থাকে তবে নিম্নোক্ত প্রণালী অনুসরণ করে পরীক্ষা করতে পারেন।

পাত্র পরীক্ষা:

- ১. মাইক্রোওয়েভের উপযুক্ত একটি পাত্রে এক কাপ ঠান্ডা ২৫০ মি.লি. পানি নিন এবং যেই পাত্র নিয়ে সন্দেহ আছে তাসহ দুটি পাত্রই একত্রে ওলেনে স্থাপন করুন।
- ২. সর্বোচ্চ পাওয়ারে যে পাত্র নিয়ে সন্দেহ ছিল, তা ১ মিনিট তাপ দিন।
- ৩. সতর্কতার সাথে পাত্রটি স্পর্শ করুন। যদি শূণ্য পাত্রটি গরম হয় তবে মাইক্রোওয়েভ ওভেনে তা ব্যবহার করবেন না।
- 8. ১ মিনিটের বেশি রান্না করবেন না।

যেসব উপাদান মাইক্রোওয়েভ ওভেনে ব্যবহার করতে পারবেন

পাত্র	মন্তব্য
অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল।	শুধুমাত্র ঢাকার কাজে ব্যবহার্য। মাংসের টুকরা এবং পোন্ট্রি জাতীয় মাংসের টুকরা অতিরিক্ত রান্না থেকে সুরক্ষার জন্য ছোট এবং মসৃন খন্ত ব্যবহার করা যেতে পারে। দেয়ালের খুব কাছে রাখলে বিদূতের ঝলক তৈরি হতে পারে। চুলার দেয়াল থেকে ফয়েলটি কমপক্ষে ১ ইঞ্চি (২.৫ সে.মি.) দূরে রাখতে হবে।
ব্রাউনিং ডিস।	উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। ব্রাউনিং ডিসের নিচের অংশ Turntable থেকে কমপক্ষে ৩/১৬ ইঞ্চি (৫ মি.মি.) উপরে থাকবে। ভুল ব্যবহারের ফলে Turntable ভেঙে যেতে পারে।
ডিনারওয়্যার।	শুধুমাত্র মাইক্রোওয়েভ নিরাপদ পাত্র। উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। কর্কশ এবং ভাঙা পাত্র ব্যবহার করবেন না।
গ্লাস জার।	সর্বদাই ঢাকনা সরিয়ে রাখুন। শুধুমাত্র খাবার গরম করতে ব্যবহার করুন। অধিকাংশ কাঁচের পাত্র তাপরোধী নয় ফলে ভেঙে যেতে পারে।
গ্লাসওয়্যার।	শুধুমাত্র তাপ প্রতিরোধী কাঁচের পাত্র। কোনো ধাতব ট্রিম আছে কিনা তা নিশ্চিত করুন। ভাঙা পাত্র ব্যবহার করবেন না।
ওভেন কুকিং ব্যাগ।	উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। ধাতব বন্ধনীর সাথে রেখে ব্যাগের মুখ বন্ধ করবেন না। ধোঁয়া বের হতে ফাঁক রাখুন।
পেপার প্লেট এবং কাপ।	স্বল্প মেয়াদী রন্নায় ব্যবহারের জন্য। রান্না চলাকালীন সময়ে ওভেনের প্রতি অমনোযোগী হবেন না।
পেপার টাওয়েল।	খাবার ঢেকে পুনরায় গরম করতে বা চর্বি কমাতে ব্যবহার করুন। স্বল্প মেয়াদের জন্য ব্যবহার করুন।
পার্চমেন্ট পেপার।	ধোঁয়ার জন্য পানি ছিটানো প্রতিরোধে একটি ঢাকনা ব্যবহার করুন।
প্লাস্টিক।	শুধুমাত্র মাইক্রোওয়েভ উপযোগী পাত্র। উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। মাইক্রোওয়েভ উপযোগী/Microwave Safe চিহ্ন থাকবে পাত্রের গায়ে। কিছু প্লাস্টিক পাত্র খাবার গরম হওয়ার সাথে সাথে নরম হয়ে যায়। বয়লিং ব্যাগ এবং শক্তভাবে বন্ধ করা প্লাস্টিক ব্যাগসমূহ প্যাকেজের নির্দেশনা অনুসারে ফালি, ছিদ্র করা উচিত।
প্লাস্টিক মোড়ক।	মাইক্রোওয়েভ উপযোগী/Microwave Safe চিহ্ন থাকবে। রান্নার সময় খাবারকে ভেজা রাখতে ঢাকার জন্য ব্যবহার করুন। প্লাস্টিক মোড়কে খাবার স্পর্শ করতে দিবেন না।
থার্মোমিটার।	মাইক্রোওয়েভ উপযোগী/Microwave Safe চিহ্ন থাকবে। (মাংস এবং ক্যান্ডি থার্মোমিটার)
ওয়াক্স পেপার।	পানি ছিটানো প্রতিরোধে এবং খাবারকে ভেজা রাখতে ব্যবহার করুন।

মাইক্রোওয়েড ওভেনে যেসব উপাদানের পাত্র পরিহার করতে হবে

পাত্র	মন্তব্য
অ্যালুমিনিয়াম ট্রে	বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে। খাদ্যকে মাইক্রোওয়েভ উপযুক্ত পাত্রে স্থানান্তর করুন।
ধাতব হাতলসহ ফুড কার্টন	বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে। খাদ্যকে মাইক্রোওয়েভ উপযুক্ত পাত্রে স্থানান্তর করুন।
মেটাল বা মেটাল ট্রিমড পাত্র	ধাতু মাইক্রোওয়েভ বিরিকণকে খাদ্য পর্যস্ত পৌছতে দেয় না। ধাতুর কারণে বৈদ্যুতিক ঝলক তৈরি হতে পারে। মেটাল ট্রিমের কারণে বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে।
ধাতুর পাকানো বন্ধন	বিদ্যুৎ ঝলক ঘটতে পারে এবং ওভেনে আগুন লাগতে পারে।
প্লাস্টিক ফোম	অতিরিক্ত তপমাত্রায় প্লাস্টিক ফোম গলে যেতে পারে ও তরল জাতীয় খাদ্যকে দূষিত করতে পারে।
কাঠ	কাঠ মাইক্রোওয়েভ ওভেনে ব্যবহারের সময় শুকিয়ে যাবে এবং ভেঙে যেতে পারে।

ওভেনের যন্ত্রাংশ সেটিং

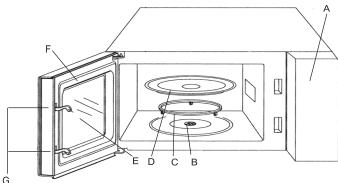
ওভেনের বিভিন্ন অংশ এবং আনুষঙ্গিক উপকরণের নামসমূহ:

ওভেন ও সমস্ত জিনিসপত্র কার্টন থেকে বের করুন। ওভেনের নিম্লোক্ত আনুষঙ্গিক উপকরণ রয়ছে:

গ্লাস ট্রে: ১ টি

টার্নটেবিল রিং এ্যাসেম্বলি: ১ টি

ব্যবহারবিধি: ১ টি



- a. Control Panel
- b. Turntable Shaft
- c. Turntable Ring Assembly
- d. Glass Tray
- e. Observation Window
- f. Door Assembly
- g. Safety Interlock System

টার্নটেবল ইনস্টলেশন:



- ক. গ্লাস ট্রে-টি কখনো উল্টো বসাবেন না। গ্লাস ট্রে-টি কখনো বেঁধে রাখা উচিত না।
- খ. গ্লাস টে এবং Turnable assembly সর্বদা ব্যবহার করতে হবে।
- গ. রান্নার জন্য সকল খাদ্য এবং খাদ্যের পাত্র সর্বদাই গ্লাস ট্রের উপরে রাখবেন।
- ঘ. যদি গ্লাস ট্রে অথবা ফেঁটে যায় বা ভেঙে যায় তবে আপনার নিকটস্থ অনুমোদিত সেবাকেন্দ্রে যাগাযোগ করুন।

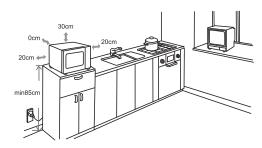
কাউন্টার টপ ইন্সটলেশন

প্যাকেটের ভিতর থাকা সকল উপাদান ও আনুষঙ্গিক উপকরণ বের করে ফেলুন। ওভেনটি পরীক্ষা করে নিন এটি ক্ষতিগ্রস্ত কিনা, যেমন: ওভেন ভেতর বা দরজা ভাঙা। ওভেনটি ক্ষতিগ্রস্ত হলে স্থাপন করবেন না।

কেবিনেট: মাইক্রোওয়েভ ওভেনের কেবিনেটের ভেতরে পাওয়া সকল রক্ষিত ফ্লিম বের করুন। ম্যাগনেট্রোনকে রক্ষা করার জন্য ওভেনের ভেতর সংযুক্ত যে হালকা বাদামী মিকা (গরপধ) কভার আছে তা সরাবেন না।

স্থাপন:

- ১. এমন একটি স্থান বেছে নিন যেখানে বায়ু আগমন এবং নির্গমনের জন্য যথেষ্ট জায়গা থাকে।
- ২. স্থাপনের সর্বনিম্ন উচ্চতা হবে ৮৫ সে.মি.
- যন্ত্রটির পেছনের পৃষ্ঠিটি দেয়ালের কাছে স্থাপন করুন। ওভেনের উপরে সর্বনিম্ন ৩০ সে.মি.
 ফাঁকা রাখুন এবং ওভেন ও দেয়ালের মাঝে কমপক্ষে ২০ সে.মি. ফাঁকা রাখুন।
- 8. ওভেনের নিচ থেকে পাগুলো সরাবেন না।
- বাষ্প সৃষ্টি এবং নির্গমনের স্থান ব্লক হয়ে গেলে ওভেনের ক্ষতি হতে পারে।
- ৬. ওভেনটি যতটুকু সম্ভব রেডিও এবং টিভি থেকে দূরে স্থাপন করুন। মাইক্রোওয়েভ পরিচালনার সময় রেডিও ও টিভির রিসেপশনে সমস্যা হতে পারে।
- একটি আদর্শ আউটলেটে আপনার ওভেনটি সংযুক্ত করুন। ভোল্টেজ এবং ফ্রিকুয়েসির রেটিং লেবেলের ভোল্টেজ এবং ফ্রিকুয়েসির সাথে মিল আছে কিনা নিশ্চিত হোন।



সতর্কতা:

ওভেনটি অন্য কোনো ওভেন বা তাপ উৎপন্ন করে এমন যন্ত্রপাতির উপরে স্থাপন করবেন না। যদি তা করা হয় তবে ওভেনটি ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে এবং ওয়ারেন্টি বাতিল হবে।

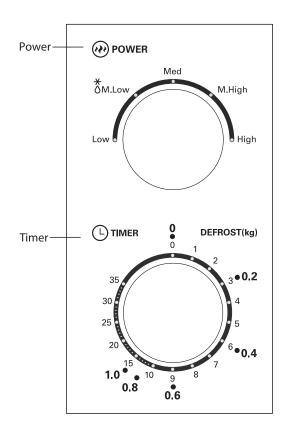
> অপারেশনের সময় বস্তুর উপরিভাগ গরম হতে পারে



পরিচালনার নিদের্শনাবলি

বি. দ্র: সমন্বয় নির্দেশনা

- i. পাওয়ার নবটি কাংখিত লেভেলে ঘুরিয়ে কুকিং পাওয়ার সেট করুন।
- ii. রান্নার বই অথবা আপনার ইচ্ছানুসারে রান্নার সময় পছন্দ করার জন্য পাওয়ার নবটি ঘুরিয়ে কাংখিত সময় নির্ধারন করুন।
- iii. রান্নার পাওয়ার এবং সময় সেট করা হয়ে গেলে ওভেনটি সয়ংক্রিয়ভাবে কাজ করা শুরু করবে।
- iv. আপনার সেট করা রান্নার সময় শেষ হলে ইউনিটটি থামার সময় ডং শব্দ করবে ।
- v. ইউনিটটি ব্যবহার না হলে সর্বদা ওভেন টাইমারটি শুন্যতে (o) রাখুন ।



পরিচালনার নিদের্শনাবলি

ফাংশন/ পাওয়ার	আউটপুট	প্রয়োগ
Low	১৭% মাইক্রো	আইসক্রিম নরম করার জন্য
Med Low	৩৩% মাইক্রো	স্যুপ স্ট্যু, বাটার নরম বা ডিফ্রস্ট
Med	৫৫% মাইক্রো	স্ট্যু,মাছ
Med High	৭৭% মাইক্রো	ভাত, মাছ,মুরগি,মিহি করে কুচানো(কাটা) মাংস
High	১০০% মাইক্রো	পুনরায় গরম করা, পানি ফুটানো,দুধ,সবজি, বেভারেজ

দ্রষ্টব্য: মাইক্রোওয়েভ ওভেন থেকে খাবার বের করবার সময়,টাইমারটি শুন্যতে (০) এনে ওভেনটি বন্ধ করেছেন কি না তা নিশ্চিত করুন, যদি এই কাজটি না করে থাকেন এবং খাবার ছাড়াই মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি অপারেট (পরিচালনা) করেন তাহলে ওভারহিটেড হবে (অতি উতপ্ত) এবং এর ম্যাগন্টেনের ক্ষতি হতে পারে। তাই খাবার ছাড়া কোনভাবেই ওভেনটি পরিচালনা করবেন না।

বিশেষ দ্রষ্টব্যঃ তাপমাত্রা বৃদ্ধির সাথে রেটেড ইনপুট পাওয়ার ১০% পর্যন্ত কমতে বা বাড়তে পারে।

্রিট্রাবল শুটিং (Trouble Shooting)

ন্রমাল		
মাইক্রোওয়েভ ওভেনে টিভি রিসেপশনে সমস্যা হওয়া।	মাইক্রোওয়েভ ওভেন চলার সময় রেডিও এবং টিভির রিসেপশনে সামান্য সমস্যা হতে পারে। এটা ছোটখাটো বৈদ্যুতিক যন্ত্রপাতি, যেমন: মিক্সার, ভ্যাকুয়াম ক্লিনার এবং বৈদ্যুতিক ফ্যান চালানোর সময় যে বৈদ্যুতিক সামান্য সমস্যা হয় তার মতই। এটা স্বাভাবিক।	
ডিম ওভেন বাতি।	মাইক্রোওয়েভে কম পাওয়ারে রান্নার সময় ওভেনের লাইটটি DIM বা অনুজ্জল হতে পারে। এটা স্বাভাবিক।	
ওভেনের দরজায় বাষ্প জড়ো হওয়া, ধোঁয়া নির্গমনের পথ গরম হাওয়া।	রান্নার সময় খাবার থেকে ধোঁয়া আসতে পারে। বেশিরভাগ ক্ষেত্রে ধোঁয়া নালির ভেতর থেকে বের হয়। কিন্তু কিছু সময় ওভেনের দরজার মত ঠান্ডা জায়গায় বাষ্প জড়ো হয়। এটা স্বাভাবিক।	
ভেতরে খাবার ছাড়া হঠাৎ ওভেন চালু হলে।	খাবার ওভেনে না রেখে ওভেন চালু করা সম্পূর্ন নিষেধ। এটা খুব বিপজ্জনক।	

ট্রাবল শুটিং (Trouble Shooting)

সমস্যা	সম্ভাব্য কারণ	প্রতিকার
ওভেন চালু না হওয়া।	ক. পাওয়ারের কর্ডটি শক্তভাবে সংযুক্ত হয়নি।	ক. সংযোগ বিচ্ছিন্ন করুন। তারপর ১০ সেকেন্ড পরে আবার সংযোগ দিন।
	খ. ফিউস ব্লোইং হচ্ছে অথবা সার্কিট ব্রেকার কাজ করছে।	খ. ফিউসটি প্রতিস্থাপন করুন অথবা সার্কিটব্রেকার রিসেট করুন (কোম্পানির পেশাদার ব্যক্তি কর্তৃক মেরামতকৃত)।
	গ. আউটলেটে সমস্যা।	গ. অন্যান্য বৈদ্যুতিক যন্ত্রপাতি দিয়ে আউটলেটটি পরীক্ষা করুন।
ওভেনটি গরম হয় না।	ঘ. দরজা ভালভাবে বন্ধ না হওয়া।	ঘ. দরজাটি ভালভাবে বন্ধ করুন।
ওভেন চলাকালীন সময়ে টার্নটেবিলের শব্দ করা।	ঙ. রোলার রেস্ট এবং ওভেনের নিম্নাংশ নোংরা হওয়া।	 ৬. নোংরা অংশ পরিষ্কার করতে 'মাইক্রোওয়েভের রক্ষণাবেক্ষণ' অংশটি অনুসরণ করুন।

বর্জ্য ত্যাগ:



ইলেকট্রিক্যাল এবং ইলেকট্রনিক্স যন্ত্রের বর্জ্য 'WEEE' নির্দেশনা অনুসারে, 'WEEE' আলাদাভাবে সংগ্রহের ব্যবস্থা করা উচিত। যদি ভবিষ্যতের কোনো সময়ে আপনার এই পণ্যটি DISPOSE করা প্রয়োজন পড়ে, তবে দয়া করে আপনার গৃহস্থলির বর্জ্যের সাথে DISPOSE করবেন না। দয়া করে পণ্যটি 'WEEE' সংগ্রহ কেন্দ্রে প্রেরণ করুন।

ওয়ালটন ওয়ারেন্টি কার্ড

	ওয়ারেন্টি কাঠামো		
ব্যবহারের প্রকৃতি	মেইন পার্টস	স্পেয়ার পার্টস সাপোর্ট	বিক্রয়োত্তর সেবা
আবাসিক	২ বছর	১ বছর	১ বছর
ঠিকানা :			
বিক্রয়ের			গারকোড নাম্বার
তারিখ মাস	বছর		
পরিবেশক/বিক্রেতা :			
ক্রেতার স্বাক্ষর		 পরিবেশক,	/বিক্রেতার সীল এবং স্বাক্ষর

যে কারণে ওয়ারেন্টি কার্যকর হবে না

- ১. পণ্যটির কোনোরূপ অপব্যবহার, নিয়ম না মেনে চালানো, খাবার ছাড়া অন্য কিছু গ্রম করার জন্য ওভেন চালালে, ওয়ালটন অনুমোদিত ব্যক্তি ব্যতীত অন্য কাউকে দিয়ে ওভেন খোলা হলে ওয়ারেন্টি বাতিল বলে গণ্য হবে।
- ২. দুর্ঘটনা, ইলেকট্রিক লাইনে ক্রটি, অস্বাভাবিক কারণে, ব্যবহারকারীর ভুল চালানোর কারণে পণ্যটির ক্ষতিসাধন হলে পণ্যটি ওয়ারেন্টি পাবে না।
- ৩. বারকোড ও QC Sticker খুলে ফেললে ওয়ারেন্টি বাতিল হবে।
- 8. ওভেনের ভেতর যদি কোনো কারণে পানি ঢুকে যন্ত্রটির ক্ষতি হয় তবে ওয়ারেন্টি বাতিল বলে গণ্য হবে।
- ৫. ওভেনের গ্লাসডোর, গ্লাস ট্রে পার্টস ভেঙ্গে গেলে ব্যবহারকারীকে তা সার্ভিস সেন্টার থেকে নতুন করে কিনে নিতে হবে।
- ৬. ভুল সকেটে সংযোগ দিয়ে চালানোর ফলে যদি পাওয়ার কর্ডে কোনোরূপ ক্ষতিসাধন হয় তবে তার জন্য ওয়ারেন্টি সুবিধা পাবে না।
- ৭. ওভেন চলমান অবস্থায় অসাবধানতাবশত ব্যবহারকারী উক্ত স্থান পরিত্যাগ করলে অধিক তাপ উৎপন্ন হবার কারণে ওভেনে সমস্যা হলে ওয়ারেন্টি পাবে না।
- পণ্যটির বাণিজ্যিক ব্যবহারের ক্ষেত্রে ওয়ারেন্টি সুবিধা পাবে না।