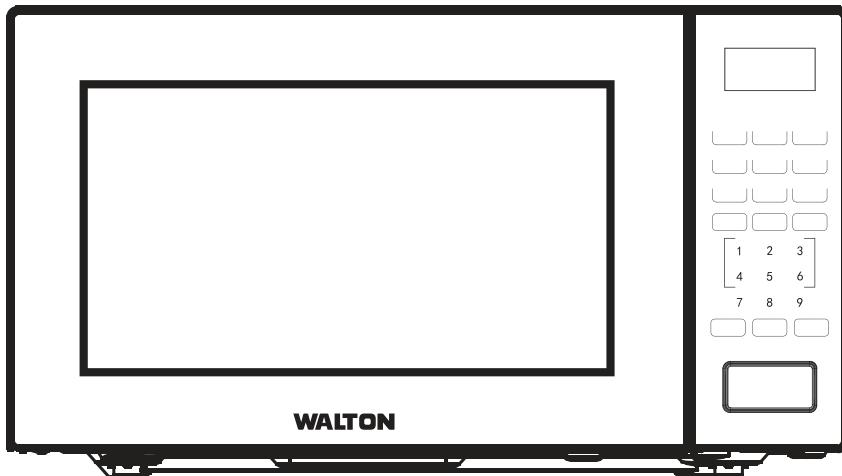




WALTON

মাইক্রোওয়েভ ওভেন ব্যবহারবিধি। ওয়ারেন্টি কার্ড



মডেল: WMWO-W30GPE

ধারণক্ষমতা: 30 লিটার

মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি ব্যবহার করার পূর্বে অনুগ্রহ করে এই ব্যবহারবিধিটি
মনোযোগ সহকারে পড়ুন। নির্দেশনাগুলো যথাযথভাবে অনুসরণ করলে
ওভেনটি আপনাকে অনেক বছর ভালো সেবা দিবে।

সূচিপত্র

১.	মাইক্রোওয়েভ শক্তির অত্যধিক সম্ভাব্য প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা.....	০১
২.	গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনা.....	০১-০৩
৩.	টেকনিক্যাল স্পেসিফিকেশন	০৮
৪.	ইনস্টলেশন নির্দেশনা.....	০৫
৫.	পরিষ্কারকরণ	০৬
৬.	প্রোডাক্টের অংশসমূহ	০৭
৭.	কন্ট্রোল প্যানেল	০৮
৮.	ওভেন পরিচালনা	০৯-১৩
৯.	ওভেন উপযোগী পাত্র	১৪
১০.	রান্নার টিপস	১৫
১১.	রক্ষণাবেক্ষণ	১৬-১৭

মাইক্রোওয়েভ শক্তির সম্ভাব্য প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা

১. ওভেনটির দরজা খোলা রেখে ব্যবহার করার চেষ্টা করবেন না। এতে মাইক্রোওয়েভ শক্তির ক্ষতিকর প্রভাবের সম্মুখীন হওয়ার সম্ভাবনা রয়েছে। সেফটি ইন্টারলকটি ভাঙা বা পরিবর্তন করা যাবে না।
২. ওভেনের দরজার সামনে কোনো কিছু রাখবেন না এবং সিলিং সারফেসে কোনো ময়লা জমতে দিবেন না।
৩. ওভেনটিতে কোনো সমস্যা থাকলে এটি ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকুন। ওভেনের দরজাটি যথাযথভাবে লাগানো জরুরি এবং লক্ষ্য রাখুন যেন;
 - ক. দরজাটি ভাঙা বা বাঁকা না থাকে
 - খ. দরজার কজা ও লক ভাঙা বা লুজ না থাকে
 - গ. দরজার সিল ও সিলিং সারফেস ক্ষতিগ্রস্ত না হয়
৪. দক্ষ মেরামতকারী বাতিত ওভেনটি মেরামত করানো যাবে না।

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনা

বৈদ্যুতিক যন্ত্রপাতি ব্যবহারের সময় সাধারণ নিরাপত্তা নির্দেশনা অনুসরণ করার পাশাপাশি নিচের গুলোও মেনে চলুন:

সতর্কতা: পুড়ে যাওয়া, বৈদ্যুতিক শক, আগুন, আঘাত পাওয়া ঝুঁকি হাস করতে ও অত্যধিক মাইক্রোওয়েভ শক্তির সম্মুখীন এড়াতে:

১. যন্ত্রটি ব্যবহার করার পূর্বে সকল নির্দেশনাসমূহ ভালো করে পড়ুন ও ভবিষ্যতের জন্য সংরক্ষণ করুন।
২. ওভেনটি শুধুমাত্র ব্যবহারবিধিতে বর্ণিত কাজের উদ্দেশ্যেই ব্যবহার করুন। এই ধরনের ওভেন বিশেষত খাবার গরম ও রান্না করার জন্যই তৈরিকৃত। ওভেনটি বাণিজ্যিক কাজে, শিল্প কারখানায় অথবা গবেষণাগারে ব্যবহারের জন্য নয়।
৩. ওভেনটি খালি অবস্থায় ব্যবহার করবেন না।
৪. যন্ত্রটির প্লাগ বা প্লাগের তার নষ্ট হলে, যন্ত্রটি যথাযথভাবে কাজ না করলে অথবা এটি পড়ে গিয়ে ক্ষতিগ্রস্ত হলে ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকুন। সরবরাহকৃত প্লাগটি নষ্ট হলে, উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠান অথবা তাদের মনোনীত প্রতিনিধি অথবা দক্ষ কারো দ্বারা তা পরিবর্তন করে নিতে হবে।
৫. সতর্কতা: যখন কোনো শিশুকে ওভেন ব্যবহার করা সম্পর্কে পর্যাপ্ত নির্দেশনা দেওয়া হয় যে শিশুটি নিরাপদে ওভেনটি ব্যবহার করতে পারে এবং ভুল ব্যবহারের ফলে সৃষ্টি সম্ভাব্য ক্ষতিসমূহ সম্পর্কে যথেষ্ট ওয়াকিবহাল থাকে শুধুমাত্র তখনই শিশুটিকে ওভেন ব্যবহার করার অনুমতি দেওয়া যেতে পারে।
৬. সতর্কতা: কম্বিনেশন মোডে চালানোর সময়, শিশুদেরকে অবশ্যই প্রাপ্তবয়স্ক কারো সাহায্যে ওভেনটি চালাতে হবে। কারণ এ সময় ওভেনটি গরম হয়।

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনা

৭. ওভেনের ক্যারিওনের ঝুঁকি এড়াতে:

- প্লাস্টিক অথবা কাগজের প্যাকেটে খাবার গরম করার সময় ওভেনের দিকে খেয়াল রাখুন।
- ওভেনে খাবারের প্যাকেট রাখার পূর্বে প্যাকেটে প্লাস্টিক দড়ির বাধন থাকলে তা খুলে ফেলুন।
- যদি ওভেনের ক্যারিওনে ধোঁয়া দেখা দেয় তাহলে সুইচ অফ করে আনপ্লাগ করণ এবং ওভেনের দরজা খুলে দিন।
- ক্যারিওনে স্টোরেজ হিসেবে ব্যবহার করবেন না। অব্যবহৃত অবস্থায় এর ভেতরে কাগজের কোনো কিছু, রান্নার উপকরণ অথবা খাবার রেখে দিবেন না।
- ওভেনটি শুধুমাত্র খাবার অথবা বেভারেজ গরম করার উদ্দেশ্যে ব্যবহার করতে হবে। কাপড় শুকানো, স্লিপার, ভেজা কাপড় গরম করা সম্পূর্ণ ঝুঁকিপূর্ণ অথবা অগ্নিকান্ড সৃষ্টি করতে পারে।

৮. সতর্কতা: তরল খাবারের কৌটার মুখ বঙ্গ রেখে ওভেনে গরম করা যাবে না। এতে করে বিস্ফোরনের সম্ভাবনা রয়েছে।

৯. বেভারেজ গরম করা সময়সাপেক্ষ হতে পারে। সেক্ষেত্রে পাত্র হাত দিয়ে ধরার সময় সতর্ক হতে হবে।

১০. ওভেনে খাবার ফ্রাই করবেন না। গরম তেল ওভেনের ক্ষতি সাধিত করতে পারে এমনকি আপনার ত্বকেরও।

১১. সম্পূর্ণ ডিম অথবা সিদ্ধ ডিম মাইক্রোওয়েভ ওভেনে গরম করা উচিত না। এতে বিস্ফোরনের সম্ভাবনা থাকে।

১২. মোটা খোসাযুক্ত খাবার যেমন আলু, আপেল, চেসনাট ইত্যাদি ওভেনে রান্না করার পূর্বে এগুলোর বিভিন্ন জায়গায় ফুটো করে নিন।

১৩. ফিডিং বোতল ও বেবি ফুড ঝাঁকিয়ে নিন এবং খাবারের তাপমাত্রা দেখে নিন যাতে মুখ বা জিহ্বা পুড়ে না যায়।

১৪. খাবার গরম হওয়ার পাশাপাশি খাবারের পাত্রটি গরম হতে পারে। তাই পাত্র ধরার জন্য কিছু প্রয়োজন হতে পারে।

১৫. পাত্রসহ খাবার গরম করার পূর্বে নিশ্চিত হয়ে নিন পাত্রটি মাইক্রোওয়েভ ওভেনে উপযোগী কি না।

১৬. সতর্কীকরণ: প্রশিক্ষিত ব্যক্তি ছাড়া যে কারো জন্য ওভেনটি মেরামত করা ঝুঁকিপূর্ণ কারণ মেরামতকালীন সময়ে মাইক্রোওয়েভ শক্তির সম্মুখীন হওয়ার ঝুঁকি রয়েছে।

১৭. যদি কোনো দায়িত্বশীল ব্যক্তি দ্বারা প্রশিক্ষণ ও তদারকি করা না হয় তাহলে এই ওভেনটি শিশু, শারীরিকভাবে অক্ষম, সংবেদনশীল, মানসিক ভারসাম্যহীন, অনভিজ্ঞ কারো ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকতে হবে।

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনা

১৮. শিশুরা যেন ওভেনটি নিয়ে খেলা করতে না পারে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
১৯. সতর্কীকরণ: ওভেনটি কোনো কুকটপে বা তাপ উৎপাদনকারী কোনো কিছুর উপর রাখবেন না। এর দ্বারা ওভেনটি ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে এবং ওয়ারেন্টি বাতিল হতে পারে।
২০. ওভেনটি কেবিনেটের ভেতরে রাখবেন না।
২১. ওভেনটি ব্যবহারের সময় এর দরজা এবং বাইরের অংশ সামান্য গরম হতে পারে।
২২. দরজা অথবা দরজার সিল ভেঙে গেলে ওভেনটি ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকুন।
২৩. ওভেনটি কোনো এক্সটার্নাল টাইমার বা রিমোট কন্ট্রোল দ্বারা ব্যবহার করার জন্য নয়।
২৪. ওভেনটি শুধুমাত্র গৃহস্থালিতে ব্যবহারের জন্য। কোনো রকম বাণিজ্যিক উদ্দেশ্যে ব্যবহারের জন্য নয়।
২৫. ওভেনের পেছনের অথবা পাশের দিকে থাকা ডিস্টেন্স হোল্ডার কখনো খুলে ফেলবেন না। কারণ এটি দেয়াল থেকে ওভেনকে দূরে রাখতে এবং বায়ু চলাচলে সহায়তা করে।
২৬. ওভেনটি স্থানান্তর করার পূর্বে অনুগ্রহ করে টার্নটেবলটি বের করে নিন।
২৭. সতর্কতা: ওভেনটি মেরামত করার প্রয়োজন হলে সার্ভিস সেন্টারে পাঠিয়ে দিন। কোনো প্রশিক্ষিত ব্যক্তি ছাড়া এটি মেরামত করা ঝুঁকিপূর্ণ কারণ এর থেকে মাইক্রোওয়েভ শক্তি নির্গত হওয়ার সম্ভাবনা থাকে।
২৮. ওভেনটি শুধুমাত্র জমাট বাধা খাবার নরম, রান্না ও গরম করার জন্য তৈরি।
২৯. গরম খাবার বের করার সময় গ্লোভস ব্যবহার করুন।
৩০. ওভেন থেকে ধোঁয়া নির্গত হলে, সুইচ অফ করে আনপ্লাগ করুন এবং ওভেনের দরজা বন্ধ করে রাখুন।

টেকনিক্যাল স্পেসিফিকেশনস

মডেল	WMWO-W30GPE
রেটেড ভোল্টেজ	২২০~২৪০ ভোল্ট, ৫০ হার্জ
রেটেড ইনপুট পাওয়ার (মাইক্রো)	১৪৮০ ওয়াট
রেটেড আউটপুট পাওয়ার (মাইক্রো)	৯০০ ওয়াট
রেটেড ইনপুট পাওয়ার (ছিল)	১২০০ ওয়াট
ধারণক্ষমতা	৩০ লিটার
টার্নটেবল ডায়ামিটার	৩১৫ মি.মি.
পণ্যের ডাইমেনশন	৫১০ × ৩৮৫ × ৩০০ মি.মি.
নেট ওয়েট	১৫.০৮০ কেজি

ইনস্টলেশন নির্দেশনা

সকল উপকরণ প্যাকেট থেকে বের করুন। ওভেনের উপরে কোনো নিরাপত্তা ফিল্ম থাকলে ব্যবহারের পূর্বে সেটি ছিঁড়ে ফেলুন। খুব ভালো করে দেখে নিন যে ওভেনটি কোথাও কোনোভাবে ক্ষতিগ্রস্ত কি না। ওভেনটিতে কোনো সমস্যা থেকে থাকলে দ্রুত ডিলার অথবা প্রস্তুতকারী প্রতিষ্ঠানের সার্ভিস সেন্টারে পাঠিয়ে দিন।

১. ওভেনটি অবশ্যই শুকনো, সরাসরি তাপ ও আর্দ্রতা যেমন গ্যাস বার্নার অথবা পানির ট্যাংক থেকে দূরে এমন জায়গায় রাখুন।
২. পর্যাপ্ত বায়ু চলাচল নিশ্চিত করতে দেয়াল থেকে ওভেনের পেছনের দূরত্ব ১০ সে.মি., পাশের দূরত্ব ৫ সে.মি., উপরে ২০ সে.মি. এবং মাটি থেকে উচ্চতা ৮৫ সে.মি. হওয়া দরকার।
৩. ওভেনটি টেলিভিশন, রেডিও অথবা অ্যান্টিনা থেকে কমপক্ষে ৫ মিটার দূরে স্থাপন করতে হবে তা না হলে উল্লিখিত ডিভাইসগুলো পরিচালনায় সমস্যা হতে পারে।
৪. ওভেনটি এমনভাবে স্থাপন করুন যেন সহজেই প্লাগ-ইন করার সুবিধা পাওয়া যায়।
বৈদ্যুতিক শকের ঝুঁকি এড়াতে সঠিক গ্রাউন্ডিং নিশ্চিত করুন।
৫. ওভেনটি কোনো ক্যাবিনেটে রাখবেন না। এটি উন্নুক্ত স্থানে রাখুন।
৬. প্রস্তুতকার্যের জন্য ওভেনটিতে পূর্ব থেকেই কিছু ম্যানুফাকচারিং উপকরণের অবশিষ্টাংশ অথবা তৈলাক্ত উপাদান থাকতে পারে যার ফলে গন্ধ বা ধোঁয়ার সৃষ্টি হতে পারে। এটি একটি সাধারণ ঘটনা এবং কয়েকবার ব্যবহারের পরে এমনটি আর ঘটবে না। প্রথমবার ব্যবহারের পূর্বে যথাযথ বায়ু চলাচলের জন্য ওভেনটির দরজা খোলা রাখুন। এরপর এক কাপ পানি দিয়ে হাই পাওয়ারে ওভেনটি কয়েকবার পরিচালনা করে নিন।

পরিষ্কারকরণ

সতর্কতা: ওভেনটি নিয়মিত পরিষ্কার করতে হবে এবং খাবারের কোনো অবশিষ্টাংশ জমে থাকলে তা সরিয়ে ফেলতে হবে।

১. পরিষ্কার করার পূর্বে সকেট থেকে পাওয়ার প্লাগটি খুলে নিন। ওভেনটি গরম থাকলে ঠাণ্ডা হতে দিন। পরিষ্কারকরণের কোনো পর্যায়েই ওভেনটির কোনো অংশ পানিতে ডুবিয়ে পরিষ্কার করবেন না।
২. অতিরিক্ত ক্ষারীয় ডিটারজেন্ট, গ্যাসোলিন, অমসৃণ পাউডার অথবা ধাতব ব্রাশ দিয়ে ওভেনের কোনো অংশ পরিষ্কার করবেন না।
৩. ওয়েভগাইড কভারটি খুলে ফেলবেন না।
৪. ওভেনটি দীর্ঘসময় ব্যবহার করলে ওভেন থেকে এক ধরনের গন্ধ বের হতে পারে।
নিচের ৩টি ধাপ অনুসরণ করে এই গন্ধ দূর করতে পারবেন।
ক. একটি কাপে কয়েক টুকরো লেবু নিয়ে তারপর ২-৩ মিনিট হাই পাওয়ারে ওভেনটি চালান।
খ. এক কাপ লাল চা ওভেনে দিয়ে তারপর হাই পাওয়ারে ওভেনটি পরিচালনা করুন।
গ. ওভেনে কিছু কমলার খোসা দিয়ে তারপর ১ মিনিট হাই পাওয়ারে ওভেনটি পরিচালনা করুন।

ওভেনটি অব্যবহৃত অবস্থায় থাকলে এটি শুকনো এবং পর্যাপ্ত বায়ু চলাচল করে এমন স্থানে রাখুন।

সতর্কতা:

আপনার ওভেনে খাবার লেগে থাকলে যেভাবে পরিষ্কার করবেন:

ব্যবহার করার পরে ওয়েভগাইডটি একটি ভেজা কাপড় দিয়ে মুছে তারপর একটি শুকনো কাপড় দিয়ে মুছে পরিষ্কার করে নিন।

পরিষ্কারকরণ টিপস:

সিল, ক্যাভিটি এবং সংলগ্ন অংশসমূহ পরিষ্কারকরণের বিবরণ:

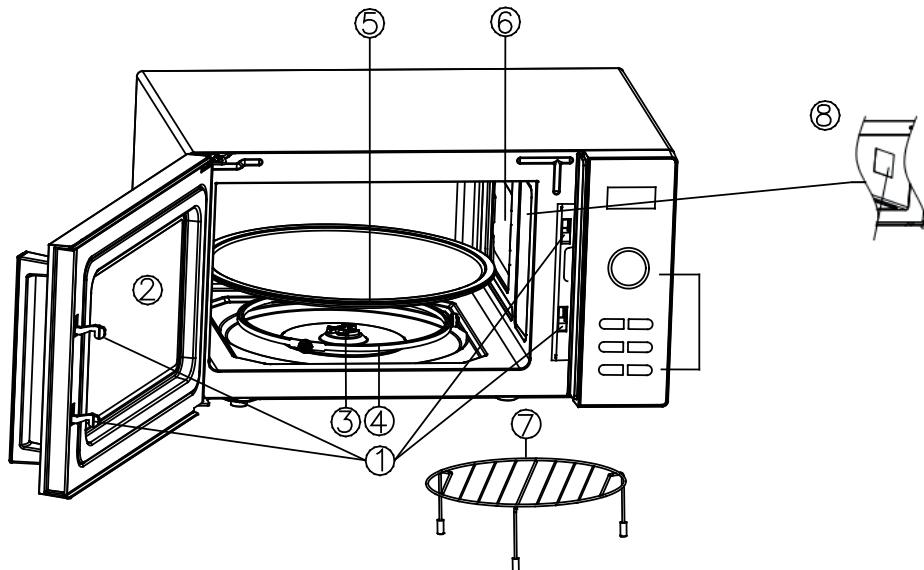
বাইরের অংশ: ভেজা নরম কাপড় দিয়ে মুছে ফেলতে হবে।

ডোর: ভেজা নরম কাপড় দিয়ে ডোর, উইন্ডো ও এর আশে-পাশের অংশ মুছে পরিষ্কার করে নিন।

সামান্য ভেজা কাপড় দিয়ে কন্ট্রোল প্যানেলটি মুছে পরিষ্কার করে নিন।

ভেতরের অংশ: সামান্য ভেজা কাপড় দিয়ে ওভেনের ভেতরে এবং ওয়েভগাইডটি মুছে লেগে থাকা খাবার পরিষ্কার করে ফেলতে হবে।

টার্নটেবল/ রোটেশন রিং/ রোটেশন এক্সিস: মৃদু সাবান পানি দিয়ে ধুয়ে ভালো করে পানি দিয়ে ধুয়ে শুকিয়ে নিন।



১. ডোর লক: ওভেন চালাতে হলে অবশ্যই ডোর লকটি ভালোভাবে লাগানো থাকতে হবে।
২. উইভো: উইভো দিয়ে ব্যবহারকারী রান্না কোন পর্যায়ে আছে তা সহজেই দেখতে পাবেন।
৩. রোটেটিং রিং: গ্লাস টার্নটেবলটি এর চাকার উপর বসানো থাকে। এটি টার্নটেবলকে ভারসাম্য বজায় রেখে ঘুরতে সাহায্য করে।
৪. রোটেটিং এক্সিস: গ্লাস টার্নটেবলটি এক্সিসের উপর বসানো থাকে; এর মোটরটি টার্নটেবলটি নিয়ে ঘুরতে সাহায্য করে।
৫. টার্নটেবল: টার্নটেবলের উপর খাবার রাখা হয়। এই টার্নটেবলটি ঘুরে ঘুরে যথাযথভাবে খাবার রান্না হতে সাহায্য করে।

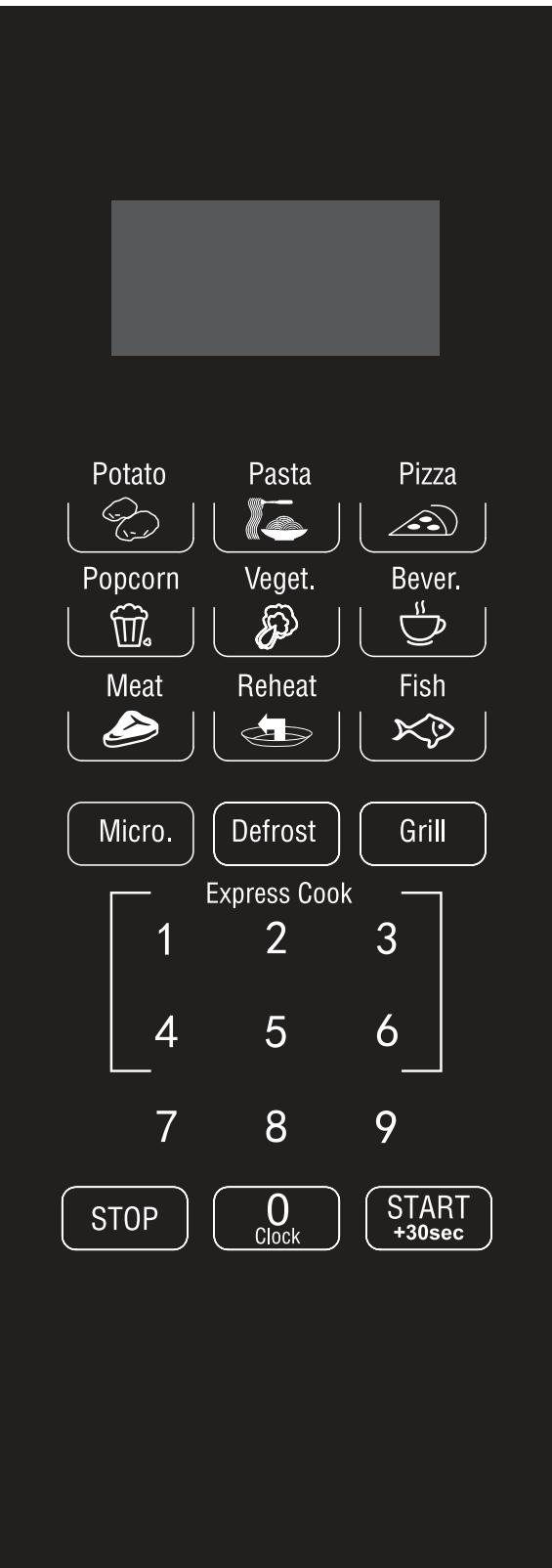
সতর্কতা

- রোটেটিং রিংটি প্রথমে বসান।
- রোটেটিং এক্সিসের উপর টার্নটেবলটি সেট করুন। নিশ্চিত হোন যে এটি যথাযথভাবে বসানো হয়েছে।
- ৬. কন্ট্রোল প্যানেল: বিস্তারিত কন্ট্রোল প্যানেল অংশে দেখুন।
- ৭. প্রিল র্যাক: রোস্ট জাতীয় খাবার ওভেনে রাখতে ব্যবহার করুন।
- ৮. ওয়েভগাইড কভার: এটি ওভেনের ভেতরের দেয়ালে কন্ট্রোল প্যানেলের ঠিক পরেই অবস্থিত।

সতর্কতা

ওয়েভগাইডটি কখনোই উঠিয়ে ফেলবেন না।

কন্ট্রোল প্যানেল



১. রান্নার পূর্বে

ওভেনটি প্লাগ-ইন করা মাত্রই ডিসপ্লের বাতি জুলে উঠে। এরপর স্ট্যান্ডবাই মোডে চলে যায় এবং ডিসপ্লেতে 1:00 প্রদর্শিত হয়।

২. মাইক্রোওয়েভ ফাংশন

আপনার ওভেনটিতে দশটি লেভেল রয়েছে; 100P, 90P, 80P, 70P, 60P, 50P, 40P, 30P, 20P এবং 10P। “Micro.” বাটনটি প্রেস করে করে কাঞ্জিত মাইক্রোওয়েভ পাওয়ার নির্বাচন করুন। কুকিং টাইম সেট করতে 0-9 বাটনগুলো প্রেস করুন। সর্বোচ্চ সেটযোগ্য সময় 99:99। কুকিং টাইম দেওয়ার পরে “START/+30s” প্রেস করে ওভেন স্টার্ট করুন। রান্না হয়ে গেলে ওভেনটি শব্দ করে আপনাকে জানিয়ে দিবে।

HIGH (হাই)	100% পাওয়ার আউটপুট	(দ্রুত রান্নার জন্য)
M. High (মিডিয়াম হাই)	80% পাওয়ার আউটপুট	(মিডিয়াম এক্সপ্রেস কুকিং এর জন্য)
Med (মিডিয়াম)	50% পাওয়ার আউটপুট	(খাবার সিদ্ধ করার জন্য)
M. Low (মিডিয়াম লো)	30% পাওয়ার আউটপুট	(জমাট খাবার নরম করতে)
LOW (লো)	10% পাওয়ার আউটপুট	(খাবার গরম করতে)

সতর্কতা

- সেটযোগ্য সর্বোচ্চ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
- মাইক্রোওয়েভ কুকিং এর সময় কখনোই ঢিল র্যাক ব্যবহার করবেন না।
- খাবারশূন্য অবস্থায় কখনো ওভেনটি চালাবেন না।
- সর্বোচ্চ মাইক্রোওয়েভ পাওয়ার ব্যবহার করে রান্না করার সময় একটি পর্যায়ে ওভেনটি অ্বয়ংক্রিয়ভাবে পাওয়ার কমিয়ে ফেলবে।
- রান্না চলাকালীন খাবার উল্টিয়ে দিতে হলে “START/+30s” বাটনটি একবার প্রেস করুন। খাবার উল্টিয়ে দেওয়ার পরে পূর্বের সেটকৃত প্রোগ্রামে খাবার রান্না আবার শুরু হবে।
- প্রিসেটকৃত সময়ের পূর্বে খাবার বের করতে হলে STOP বাটনটি একবার প্রেস করে প্রিসেট ফাংশনগুলো বাতিল করে নিন।

৩. DEFROST (ডিফ্রিস্ট)

আপনার ওভেনটিতে দুইটি ডিফ্রিস্ট মোড রয়েছে; dEF1 ও dEF2। dEF1 মোডটি হচ্ছে খাবারের ওজনের উপর ডিফ্রিস্টিং এবং dEF2 হচ্ছে সময়ের উপর ভিত্তি করে ডিফ্রিস্টিং। Defrost বাটন প্রেস করে দুটি মোডের একটি সিলেক্ট করুন। সিলেক্টকৃত প্রোগ্রামটি ডিসপ্লেতে প্রদর্শিত হবে। খাবারের ওজন অথবা ডিফ্রিস্টিং সময় নির্ধারণ করে দিতে 0-9 বাটনগুলো প্রেস করুন। dEF1 মোডে ওজনের মাত্রা ১০০-১৫০০ গ্রাম এবং dEF2 মোডে সর্বোচ্চ ৯৯:৯৯ সেকেন্ড সময় সেট করা যাবে। সেট করার পরে “START/+30s” বাটন প্রেস করুন। রান্না শেষে ওভেনটি শব্দ করে আপনাকে জানিয়ে দিবে। dEF1 মোডে ডিফ্রিস্টিং এর সময় ওভেনটি বিপ শব্দ করার মাধ্যমে আপনাকে জানাবে যে খাবারটি উল্টিয়ে দেওয়ার সময় হয়েছে।

সতর্কতা

- ক. ভালোভাবে ডিফ্রিস্টিং এর জন্য খাবার উল্টিয়ে দেওয়া জরুরি।
- খ. কোনো খাবার রান্নার তুলনায় সেটি ডিফ্রিস্টিং হতে সময় বেশি লাগে।
- গ. খাবার যদি ছুরির সাহায্যে কাটা যায় এমন পর্যায়ে যায় তাহলে ডিফ্রিস্টিং সম্পন্ন হয়েছে বলে ধরে নেওয়া হয়।
- ঘ. অধিকাংশ খাবারেই মাইক্রোওয়েভ ৪ সে.মি. পর্যন্ত প্রবেশ করে।
- ঙ. ডিফ্রিস্টিং করা খাবার দ্রুত খেয়ে ফেলুন। এটি পুনরায় ফ্রিজে রেখে ফ্রিজিং করা উচিত নয়।

৪. AUTO COOKING (অটো কুকিং)

আপনার ওভেনটিতে ৯টি অটোমেটিক মেনু রয়েছে এবং সেগুলো হচ্ছে Potato (পটেটো), Pasta (পাস্তা), Pizza (পিজ্জা), Popcorn (পপকর্ন), Veget. (ভেজিটেবল), Bever. (বেভারেজ), Meat (মিট), Reheat (রিহিট), Fish (ফিশ)। কাঞ্চিত খাবারের ওজন সিলেক্ট করে কাঞ্চিত অটো মেনু বাটনটি সিলেক্ট করুন এবং সংশ্লিষ্ট মেনু বাটনটি অনবরত প্রেস করতে থাকুন। ডিসপ্লেতে ওজন প্রদর্শিত হবে। “START/+30s” প্রেস করুন। রান্না শেষে ওভেনটি শব্দ করে আপনাকে জানিয়ে দিবে।

ওভেন পরিচালনা

ডিসপ্লে	মেনু	পদ্ধতি
A.1	Potato	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ২৫০ গ্রাম, ৫০০ গ্রাম ও ৭৫০ গ্রাম।
A.2	Pasta	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ৫০ গ্রাম, ১০০ গ্রাম ও ১৫০ গ্রাম।
A.3	Pizza	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ২০০ গ্রাম ও ৪০০ গ্রাম।
A.4	Popcorn	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ১০০ গ্রাম।
A.5	Vegetable	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ২০০ গ্রাম, ৪০০ গ্রাম ও ৬০০ গ্রাম।
A.6	Beverage	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ১ কাপ, ২ কাপ অথবা ৩ কাপ যার প্রতিটি ২৫০ মি.লি. করে।
A.7	Meat	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ২০০ গ্রাম, ৪০০ গ্রাম ও ৬০০ গ্রাম।
A.8	Reheat	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ২০০ গ্রাম, ৪০০ গ্রাম ৬০০ ৮০০ গ্রাম, ১০০০ গ্রাম।
A.9	Fish	বেছে নেওয়ার মতো ওজন হচ্ছে ২০০ গ্রাম, ৪০০ গ্রাম ও ৬০০ গ্রাম।

সতর্কতা

- ক. রান্নার পূর্বে খাবারের তাপমাত্রা থাকে $20-25^{\circ}$ সে.। রান্নার পূর্বে খাবারের তাপমাত্রা এর চেয়ে বেশি বা কম হলে কুকিং টাইম বাড়ানো বা কমানোর প্রয়োজন হয়।
- খ. তাপমাত্রা, খাবারের ওজন ও আকার রান্নাকে প্রভাবিত করে। উপরের সারণি অনুযায়ী ফলাফল না পেলে কুকিং টাইম অ্যাডজাস্ট করে নিতে পারেন।

৫. Grill Function (গ্রিল ফাংশন)

গ্রিলের তিনটি মোড রয়েছে যথা; G , C-1 , এবং C-2। এগুলো হচ্ছে Grill (গ্রিল), গ্রিল ও মাইক্রোওয়েভ কুকিং এর Combination 1 ও গ্রিল ও মাইক্রোওয়েভ কুকিং এর Combination 2। Grill বাটনটি প্রেস করে করে কাঞ্চিত মোডটি বেছে নিন এবং তারপর 0-9 বাটনগুলো প্রেস করে কুকিং টাইম সেট করুন। কুকিং টাইম সেট করে “START/+30s” বাটন প্রেস করুন। রান্না শেষে বিপ সাউন্ড করে ওভেনটি আপনাকে জানিয়ে দিবে যে রান্না সম্পন্ন হয়েছে।

G	রান্না শুরু হওয়া মাত্র হিটিং যন্ত্রটি শক্তি সঞ্চয় করবে। যার ফলে মাংস, সেজ, মুরগির মাংস সুন্দর বাদামী রঙের হবে।
C1	গ্রিল ও মাইক্রোওয়েভ কুকিং এর সমন্বয়। ৩০% মাইক্রোওয়েভ এবং ৭০% গ্রিল।
C2	গ্রিল ও মাইক্রোওয়েভ কুকিং এর সমন্বয়। ৫৫% মাইক্রোওয়েভ এবং ৪৫% গ্রিল।

সতর্কতা

গ্রিল মোডে র্যাক, রান্না করার পাত্রসহ ওভেনের সকল অংশ গরম হতে পারে। তাই সতর্কতার সাথে ওভেনটি ব্যবহার করুন। এক্ষেত্রে রান্না জন্য ব্যবহৃত হাত মোজা ব্যবহার করুন।

৬. REHEAT (রিহিট)

এই ফাংশনটি মূলত ওজনের উপর ভিত্তি করে খাবার গরম করার জন্য ব্যবহৃত হয়। Reheat বাটনটি প্রেস করুন। ২০০ গ্রাম, ৪০০ গ্রাম, ৬০০ গ্রাম, ৮০০ গ্রাম ও ১০০০ গ্রামের ভেতর থেকে খাবারের ওজন ঠিক করুন। এরপর “START/+30s” বাটন প্রেস করে রান্না শুরু করুন। রান্না শেষে বিপ সাউন্ড করে ওভেনটি আপনাকে জানিয়ে দিবে যে রান্না সম্পন্ন হয়েছে।

৭. EXPRESS COOK (এক্সপ্রেস কুক)

৭.১ স্ট্যান্ডবাই মোডে আপনি সরাসরি 1-6 বাটন প্রেস করে মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি চালু করতে পারবেন। কাজ করার সময় হচ্ছে ১-৬ মিনিট, যার অর্থ, ১ মিনিট চালাতে হলে ১ প্রেস করুন, ২ মিনিট চালাতে হলে ২ প্রেস করুন ইত্যাদি। সময় সেট করার পরে “START/+30s” বাটনটি প্রেস করুন। রান্না শেষে বিপ সাউন্ড করে ওভেনটি আপনাকে জানিয়ে দিবে যে রান্না সম্পন্ন হয়েছে।

৭.২ স্ট্যান্ডবাই মোডে খাবার ওভেনে রেখে দরজা বন্ধ করার পরে, ওভেনটি দ্রুত চালু করতে “START/+30s” প্রেস করুন। এই ফাংশনে রান্নার সাধারণ সময় হচ্ছে ৩০ সেকেন্ড।

“START/+30s” বাটনটি ৩০ সেকেন্ডের জন্য একবার প্রেস করুন। রান্না শেষে বিপ সাউন্ড করে ওভেনটি আপনাকে জানিয়ে দিবে যে রান্না সম্পন্ন হয়েছে।

৮. ০/Clock

“0” ও ঘড়ি ফাংশন দুটি একটি বাটনেই প্রোগ্রামকৃত। ঘড়িটি ২৪ ঘণ্টা সিস্টেমের। ঘড়ি ফাংশনটির কার্যাবলি নিম্নরূপ:

স্ট্যান্ডবাই মোডে “0/Clock” বাটনটি ৩ সেকেন্ডের বেশি সময়ের জন্য চেপে ধরে ঘড়ির ফাংশনে প্রবেশ করুন। ০-৯ চেপে সময় সেট করে নিন এবং নিশ্চিত করতে “START/+30s” বাটনটি প্রেস করে ঘড়ির সেটিং মোড থেকে বের হয়ে আসুন।

৯. STOP (স্টপ)

আপনি কুকিং সেটিং-এ থাকা অবস্থায় “STOP” বাটন প্রেস করে সেটিং বাতিল করতে পারবেন এবং স্ট্যান্ডবাই মোডে ফিরে যেতে পারবেন। মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি কাজ করার মুহূর্তে “STOP” বাটন প্রেস করে তা পজ (Pause) করতে পারবেন। স্ট্যান্ডবাই অবস্থায় “STOP” বাটন প্রেস করে ফাংশন বাতিল করে স্ট্যান্ডবাই মোডে ফিরে যেতে পারবেন।

১০. START/+30s

কুকিং টাইম ও খাবারের ওজন সেট করার পরে দ্রুত মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি চালু করতে “START/+30s” বাটন প্রেস করুন। কাজ চলমান অবস্থায় সময় বাঢ়াতে “START/+30s” বাটন প্রেস করুন। প্রতি প্রেসে ৩০ সেকেন্ড সময় বৃদ্ধি করা যাবে। কিন্তু মেনু এবং ওয়েট ডিফুলস্টিং মোডে সময় অ্যাডজাস্ট করা সম্ভব নয়। পজ অবস্থায় “START/+30s” বাটন প্রেস করে কুকিং মোডের পূর্বে মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি চালু করা যাবে।

১১. CHILD LOCK

কন্ট্রোল প্যানেল পরিষ্কার করার সময় এবং শিশুদের থেকে ওভেনটি সুরক্ষিত রাখতে এই ফিচারটি ব্যবহার করুন। এই ফাংশন অন করলে সকল বাটন কাজ করা বন্ধ করে দিবে।

১. লক: “STOP” বাটনটি ৩ সেকেন্ডের জন্য প্রেস করে ধরে রাখুন।

২. আনলক: “STOP” বাটনটি ৩ সেকেন্ডের জন্য প্রেস করে ধরে রাখুন।

ওভেন উপযোগী পাত্র

শুধুমাত্র ওভেন উপযোগী পাত্র ব্যবহার করুন। সাধারণভাবে বলতে, সিরামিক, কাচ ও প্লাস্টিকের যে পাত্রগুলো তাপরোধী সেগুলো ওভেনে ব্যবহার উপযোগী। কখনোই ধাতব পাত্র ওভেনে দিবেন না। এ থেকে আগুন লাগার সম্ভাবনা রয়েছে। নিচের সারণিটি লক্ষ্য করুন:

পাত্রের উপাদান	Microwave	Grill	Combi	নোট
তাপরোধী সিরামিক	হ্যাঁ	হ্যাঁ	হ্যাঁ	এমন কোনো সিরামিকের পাত্র ব্যবহার করবেন না যাতে ধাতব রিম থাকে।
তাপরোধী প্লাস্টিক	হ্যাঁ	না	না	দীর্ঘ সময়ের জন্য ব্যবহার করা যাবে না।
তাপরোধী গ্লাস	হ্যাঁ	হ্যাঁ	হ্যাঁ	
প্লাস্টিক ফিল্ম	হ্যাঁ	না	না	এই পাত্রে মাংস অথবা চপ রান্না করা থেকে বিরত থাকুন কারণ এগুলো রান্না করতে সময় বেশি লাগে যার ফলে পাত্র ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে।
গ্রিল র্যাক	না	হ্যাঁ	হ্যাঁ	শুধুমাত্র গ্রিল মোডে গ্রিল র্যাক ব্যবহার করুন।
ধাতব পাত্র	না	না	না	ওভেন উপযোগী নয়। ওভেনের মাইক্রোওয়েভ শক্তি ধাতব পদার্থের ভেতর যেতে পারে না।
ল্যাকার	না	না	না	কম তাপরোধী। উচ্চ তাপে রান্না করতে হলে এ ধরনের পাত্রের ব্যবহার থেকে বিরত থাকুন।
বাঁশ, কাঠ ও কাগজ	না	না	না	কম তাপরোধী। উচ্চ তাপে রান্না করতে হলে এ ধরনের পাত্রের ব্যবহার থেকে বিরত থাকুন।

নিচের বিষয়গুলো রান্নার ফলাফলকে প্রভাবিত করতে পারে।

খাবার সাজানো: অধিকতর মোটা দিকটি ডিশের বাইরের দিকে এবং পাতলা দিকটি মাঝে দিয়ে সমানভাবে ছড়িয়ে দিন। সম্ভব হলে ওভারল্যাপ করা থেকে বিরত থাকুন।

রান্নার সময়: কম সময় নিয়ে রান্না করুন। সময় শেষ হয়ে গেলে খাবার পরীক্ষা করে দেখুন। এবং প্রয়োজন হলে সময় বাড়িয়ে আবার শুরু করুন। অতিরিক্ত সময় ধরে রান্না করলে ধোঁয়ার সৃষ্টি করতে পারে অথবা পুড়িয়ে ফেলতে পারে।

সমানভাবে রান্না: মুরগির মাংস, স্টেক ইত্যাদি খাবার রান্নার মাঝে খাবার উল্লিঙ্গে দিন।

খাবারের ধরনের উপর নির্ভর করে, প্রযোজ্য হলে, রান্নার মাঝে প্রোট্রাম পজ করে খাবারটি ভালো করে নেড়ে দিন।

অতিরিক্ত সময় দিন: রান্নার সময় শেষ হয়ে গেলে একটি পর্যাপ্ত সময়ের জন্য খাবারটি ওভেনেই রেখে দিন। এটি কুকিং সাইকেল সম্পর্ক হতে ও খাবার ঠাভা হতে সহায়তা করে।

রান্না সম্পর্ক হওয়া: খাবারের রং এবং কোন অবস্থায় আছে তা দেখে বোঝা যায় রান্না সম্পর্ক হয়েছে কি না। যেমন:

- খাবার থেকে ধোঁয়া শুধুমাত্র এক পাশ থেকে নয় বরং সকল পাশ থেকেই উঠছে
- মাংসের হাড়গুলো সহজেই নাড়ানো যাচ্ছে
- মাছ ধোয়াটে হয়ে আসলে এবং চামচ দিয়ে সহজেই কাটা গেলে

ব্রাউনিং ডিশ: ওভেনে ব্রাউনিং ডিশ ব্যবহার করার সময় টার্নটেবল ও রোটেটিং রিঙের ক্ষতি এড়াতে সর্বদা এর নিচে তাপরোধী ইনস্যুলেটর যেমন চীনামাটির প্লেট দিয়ে দিতে হবে।

মাইক্রোওয়েভ উপযোগী প্লাস্টিক মোড়ক: উচ্চ চর্বি সমৃদ্ধ খাবার রান্না করার সময় প্লাস্টিক মোড়ক যেন খাবারের সংস্পর্শে না আসে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।

মাইক্রোওয়েভ নিরাপদ প্লাস্টিক কুকওয়্যার: উচ্চ চর্বি ও চিনিযুক্ত খাবার রান্নার জন্য ওভেন উপযোগী কিছু প্লাস্টিক কুকওয়্যার উপযুক্ত নাও হতে পারে। এছাড়াও, ডিশ ইনস্ট্রাকশন ম্যানুয়ালে উল্লিখিত প্রিহিটিং টাইম অবশ্যই অতিক্রম করা উচিত নয়।

সার্ভিসিং

সার্ভিসিং করানোর পূর্বে নিচের বিষয়গুলো সম্পর্কে নিশ্চিত হোন:

১. একটি কাপে পানি নিয়ে (প্রায় ১৫০ মি.লি.) ওভেনে দিয়ে দরজা ভালো করে লাগিয়ে দিন। দরজা ভালো করে লাগালে ওভেন ল্যাম্পটি বন্ধ হয়ে যাবে। ওভেনটিকে ১ মিনিট চলতে দিন।
২. ওভেন ল্যাম্পটি জুলে কি না।
৩. কুলিং ফ্যান কাজ করে কি না। (পেছনের বায়ু চলাচলের ছিদ্রের উপর হাত রেখে দেখুন।)
৪. টার্নটেবলটি কি ঘুরছে? (টার্নটেবলটি ঘড়ির কাটার উভয় দিকে ঘুরে। এটা স্বাভাবিক প্রক্রিয়া।)
৫. পানি গরম হয়েছে কি না।
উপরের পরিস্থিতিগুলোর যেকোনো একটির উপর যদি “না” হয় তাহলে ওয়াল সকেট এবং ফিউজটি পরীক্ষা করে দেখুন।
যদি ওয়াল সকেট এবং ফিউজটি যথাযথভাবে কাজ করে থাকে তাহলে নিকটবর্তী সার্ভিস সেন্টারে যোগাযোগ করুন।

সার্ভিসিং নিরাপত্তা

সতর্কতা: মাইক্রোওয়েভ বিকিরণ

১. সংযোগ বিচ্ছিন্ন করার পরেও হাই ভোল্টেজ ক্যাপাসিটরটির চার্জ অবশিষ্ট থাকে।
ক্যাপাসিটরটি স্পর্শ করার পূর্বে একটি স্ক্লু ড্রাইভার দিয়ে ক্যাপাসিটরের নেগেটিভ টার্মিনাল শর্ট করে চার্জ শূন্য করে নিন।
২. সার্ভিসিং এর সময় নিচে উল্লিখিত যত্রাংশগুলো খুলে ফেলতে হবে এবং আর্থ ভোল্টেজের অ্যাক্রেস ২৫০ ভো. এর উপরে হতে হবে।
 - ম্যাগনেট্রোন
 - হাই ভোল্টেজ ট্রান্সফর্মার
 - হাই ভোল্টেজ ক্যাপাসিটর
 - হাই ভোল্টেজ ডায়োড
 - হাই ভোল্টেজ ফিউজ

৩. সার্ভিসিং এর সময় নিম্নবর্তী ঘটনাগুলো ঘটলে মাইক্রোওয়েভ শক্তির সম্মুখীন হওয়ার সম্ভাবনা রয়েছে।

- ভুলভাবে ম্যাগনেটিন ফিট করা
- ডোর ইন্টারলক, কজা এবং ডোরের ভুল সমস্যা
- সুইচ সাপোর্টের ভুল ফিটিং
- ডোর, ডোর সিল অথবা এনক্লোজারটি নষ্ট করে ফেলা

পণ্যটির সঠিক নিষ্পত্তি



এই পণ্যটি গৃহস্থালির অন্যান্য বর্জ্যের সাথে নিষ্পত্তি করা উচিত নয়। অনিয়ন্ত্রিত বর্জ্য নিষ্পত্তির মাধ্যমে সৃষ্টি পরিবেশ ও মানুষের সম্মান্য ক্ষতি এড়াতে টেকসই রিইউজের প্রচার বাড়াতে পণ্যটি রিসাইকেল করুন। ব্যবহৃত পণ্য ফেরত দিতে হলে যথাযথ নীতিমালা মেনে চলুন অথবা পণ্যটি যেখান থেকে ত্রুটি করা হয়েছে সেখানে যোগাযোগ করুন। তারা নিরাপদ পরিবেশগত রিসাইক্লিং এর জন্য পণ্যটি সংগ্রহ করতে পারে।

ওয়ারেন্টি কাঠামো			
ব্যবহারের প্রকৃতি	মেইন পার্টস	স্পেয়ার পার্টস সাপোর্ট	বিক্রয়োভর সেবা
আবাসিক	২ বছর	১ বছর	১ বছর

গ্রাহকের নাম	:
ঠিকানা	:
টেলিফোন/মোবাইল ফোন	:	ই-মেইল:

বিক্রয়ের তারিখ	বারকোড নম্বর						
<table border="1"> <tr> <th>দিন</th> <th>মাস</th> <th>বছর</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	দিন	মাস	বছর				
দিন	মাস	বছর					

পরিবেশক/বিক্রেতা :

ক্রেতার স্বাক্ষর

পরিবেশক/বিক্রেতার সিল এবং স্বাক্ষর

যে কারণে ওয়ারেন্টি কার্যকর হবে না

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

ନୋଟ





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

সকলের জন্য উন্নত বিক্রয়ের গ্রাহকসেবা নিশ্চিত করার লক্ষ্য
ঠিকানা ও অন্যান্য তথ্য পরিবর্তন হতে পারে।

কাস্টমার সার্ভিস ম্যানেজমেন্ট (কর্পোরেট অফিস)

প্লট-১০৮৮, ব্লক-আই, সাবরিনা সোবহান ৫ম এভিনিউ, বসুন্ধরা, ভাটারা, ঢাকা-১২২৯

যেকোনো সার্ভিস/তথ্যের জন্য যোগাযোগ করুন: হেল্পলাইন-১৬২৬৭, ০৯৬১২৩১৬২৬৭ (চার্জ থ্রোজ্য)।
০৮০০০০১৬২৬৭ (টেল ফ্রি), সকাল ৭টা থেকে রাত ১১টা পর্যন্ত, ই-মেইল: support@waltonbd.com



waltonbd.com