

WALTON

It's our product

মাইক্রোওয়েভ ওভেন

ওয়ারেন্টি কার্ড ও ব্যবহারবিধি

Achieved by Walton HIL

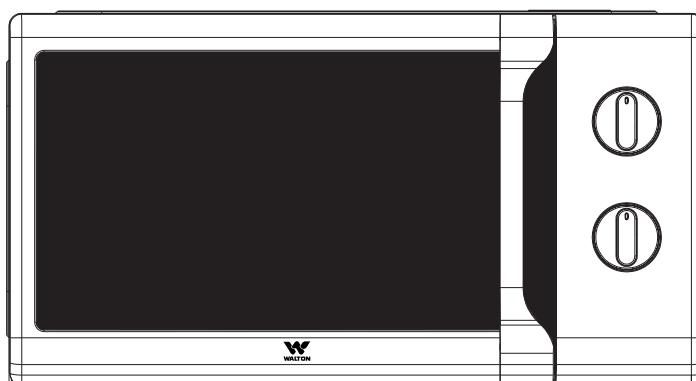


ISO 9001: 2015, ISO 14001: 2015 &
ISO 45001: 2018 Certified Company

ওয়ালটন সার্ভিস ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (সেন্ট্রাল)
চন্দ্রা, কালিয়াকৈর, গাজীপুর, বাংলাদেশ, e-mail: support@waltonbd.com

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

(যেকোনো সার্ভিস/তথ্যের জন্য যোগাযোগ করুন: 16267 অথবা 09612316267)



মডেল: WMWO-X20EGK

ক্যাপাসিটি: ২০ লিটার

ওয়ালটন মাইক্রোওয়েভ ওভেন ব্যবহার করার জন্য অসংখ্য ধন্যবাদ।

মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি চালানো এবং ব্যবহারের আগে ব্যবহার নির্দেশিকাটি
ভালোভাবে পড়ে নেয়ার জন্য বিশেষভাবে অনুরোধ করা হলো।



waltonbd.com

১. মাইক্রোওয়েভ শক্তির অত্যধিক সম্ভাব্য প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা	১
২. গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ	২-৪
৩. ব্যক্তিগত ঝুঁকি এড়াতে করণীয়	৫
৪. পরিষ্কারকরণ	৬
৫. মাইক্রোওয়েভ ওভেনে যেসব উপাদান ব্যবহার করতে পারবেন	৭
৬. মাইক্রোওয়েভ ওভেনে যেসব উপাদানের পাত্র পরিহার করতে হবে	৭
৭. ওভেনের যন্ত্রাংশ সেটিং	৮
৮. কাউন্টার টপ ইন্স্টলেশন	৯
৯. পরিচালনার নির্দেশনাবলি	১০-১১
১০. ট্রাবলশুটিং	১২

মাইক্রোওয়েভ শক্তির অত্যধিক সম্ভাব্য প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা

- ক. এই ওভেনটির দরজা খোলা রেখে চালানোর চেষ্টা করবেন না, এতে মাইক্রোওয়েভ শক্তির ক্ষতিকর প্রভাব ফেলতে পারে। এটা গুরুত্বপূর্ণ যে, সেফটি ইন্টারলকটি ভাঙা বা পরিবর্তন করা যাবেনা।
- খ. ওভেনটির দরজা ও সামনের মুখের মাঝখানে কোন কিছু রাখা যাবেনা অথবা কোন ময়লা বা পরিষ্কারক ওভেনটির সীলিং সারফেসের উপরে যেন না জমে।
- গ. যদি দরজা অথবা দরজার সিল ভালোমতো না লাগে তাহলে ওভেনটি একজন দক্ষ ব্যক্তি দ্বারা মেরামত না করা পর্যন্ত চালানো যাবে না।

সংযোজন:

যদি যন্ত্রপাতিগুলো পরিচ্ছন্নতার সঠিক নিয়মে পরিচালিত না হয় তবে ওভেনটির উপরিপৃষ্ঠের ক্ষতি হতে পারে যা যন্ত্রটির স্থায়িত্বের উপর প্রভাব ফেলতে পারে এবং একটি বিপজ্জনক অবস্থা তৈরি হতে পারে।

স্পেসিফিকেশন	
মডেল	WMWO-X20EGK
রেটেড ভোল্টেজ	220V~/50Hz
রেটেড ইনপুট পাওয়ার (মাইক্রোওয়েভ)	১২০০ ওয়াট
রেটেড আউটপুট পাওয়ার (মাইক্রোওয়েভ)	৭০০ ওয়াট
রেটেড ইনপুট পাওয়ার (গ্রিল)	৮০০ ওয়াট
ওভেন ধারনক্ষমতা	২০ লিটার
পরিমাপ	৮৫০ x ৩২৪ x ২৬৫ মিঃ মিঃ

ওভেনটি কোনো এক্স্টার্নাল টাইমার বা আলাদা রিমোট কন্ট্রোল দিয়ে পরিচালনা করার জন্য নয়।

এই ওভেনটি গৃহস্থালি এবং অনুরূপ কাজের জন্য ব্যবহৃত হয়; যেমন :

- দোকান, অফিস এবং অন্যান্য কর্ম পরিবেশের কর্মচারীদের রান্নাঘরের জন্য।
- হোটেল, মোটেল এবং অন্যান্য আবাসিক পরিবেশের ক্লায়েন্টদের জন্য।
- ফার্মহাউজের জন্য
- পারিবারিক পরিবেশের জন্য

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ

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

১. **সতর্কতা:** তরল বোতলজাত, খাবারের ক্যান এবং অন্যান্য খাদ্য বন্ধ/বন্ধ করা পাত্রে গরম করা উচিত না, কারণ এগুলো বিষ্ফেরণ 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 উভয়।
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 বুঝে যে এর সাথে বিপদ জড়িত আছে।
৪. যন্ত্রটি এবং এটির তার শিশুদের নাগালের বাইরে রাখুন।
৫. শুধুমাত্র মাইক্রোওয়েভ ওভেনের জন্য উপযুক্ত পাত্র ব্যবহার করুন।
৬. ওভেনটি নিয়মিত পরিষ্কার ও উচ্চিষ্ঠ খাদ্য জমাট দূর করা উচিত।
৭. অবশ্যই ‘মাইক্রোওয়েভ শক্তির অত্যধিক প্রতিফলন এড়াতে সতর্কতা’ পত্রন এবং অনুসরণ করুন।
৮. প্লাস্টিক অথবা কাগজের পাত্রে খাবার গরম করার সময় ওভেনের দিকে লক্ষ্য রাখুন, কারণ অগ্নিকাণ্ডের সম্ভাবনা থাকতে পারে।
৯. যদি ধোঁয়া নির্গত হয় তবে যন্ত্রটি বন্ধ করুন ও প্লাগাটি খুলে দিন এবং অগ্নিশিখা রোধ করতে দরজাটি বন্ধ রাখুন।
১০. ওভেনের ভেতরের জায়গাটুকু কোনো কিছু সংরক্ষণের উদ্দেশ্যে ব্যবহার করবেন না।
১১. সংরক্ষণের জন্য রুটি, বিস্কুট ইত্যাদি ওভেনের ভেতর রাখবেন না।
১২. কাগজ এবং প্লাস্টিকের পাত্র বা ব্যাগ রাখার পূর্বে এদের বাঁধন এবং ধাতুর হাতল অপসারণ করুন।
১৩. শুধুমাত্র প্রদত্ত নির্দেশনা অনুযায়ী ওভেনটি স্থাপন করুন।
১৪. খোসাযুক্ত ডিম এবং সম্পূর্ণ সিদ্ধ ডিম মাইক্রোওয়েভ ওভেনে গরম করা উচিত না। কারণ এতে বিষ্ফেরণ ঘটতে পারে, এমনকি মাইক্রোওয়েভের উভাপ বন্ধ হওয়ার পরেও।

গুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ

১৫. এই ওভেনটি গৃহস্থালি এবং অনুরূপ কাজের জন্য ব্যবহৃত হয়, যেমন:

- দোকান, অফিস এবং অন্যান্য কর্ম পরিবেশের কর্মচারীদের রান্নাঘরের জন্য।
- হোটেল, মোটেল এবং অন্যান্য আবাসিক পরিবেশের ক্লায়েন্টদের জন্য।
- ফার্মহাউজের জন্য
- পারিবারিক পরিবেশের জন্য।

১৬. যদি সাপ্লাই তারটি ক্ষতিগ্রস্ত হয় তবে বিপদ এড়াতে প্রস্তুতকারক এবং সেবা প্রতিনিধি অথবা অনুরূপ দক্ষ ব্যক্তি দ্বারা 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 বিষ্ণিত হবে।

২০. পাওয়ার কর্ডটি টেবিল বা কাউন্টারের কিনারে ঝুলতে দেবেন না।

২১. চুলাটি পরিচ্ছন্ন অবস্থায় পরিচালনায় ব্যর্থ হলে বিপজ্জনক অবস্থার সৃষ্টি হতে পারে এবং ওভেনটির স্থায়িত্বের উপর প্রভাব পড়তে পারে।

২২. ফিডিং বোতল এবং বেবি ফুড পাত্রের উপাদানসমূহ বাঁকিয়ে দিন এবং খাবারের তাপমাত্রা পরীক্ষা করে নিন যাতে মুখ/জিহ্বা পুড়ে না যায়।

২৩. বেভারেজের মাইক্রোওয়েভ হিটিং দেরিতে 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।

শুরুত্বপূর্ণ নিরাপত্তা নির্দেশনাসমূহ

২৭. যন্ত্রটি ব্যবহারের সময় প্রবেশযোগ্য অংশ গরম 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 এর প্রবেশযোগ্য অংশগুলো ব্যবহারের সময় উত্তপ্ত হয়। সতর্ক থাকবেন যাতে চুলার কোন গরম অংশে স্পর্শ না লাগে।
৩২. সতর্কতা: মাইক্রোওয়েভ ওভেনটি এটির সজিত দরজার মাধ্যমে পরিচালনা করুন। (কিছু ওভেনের সাথে একটি সজিত দরজা থাকে)।
৩৩. ওভেন একপ্রভাবে 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, স্পঙ্গ, ভেজা কাপড় বা অনুরূপ কিছু গরম করলে দুর্ঘটনা অথবা অগ্নিকান্ডের ঝুঁকি বাঢ়াতে পারে।
৩৬. মাইক্রোওয়েভে রান্নার সময় খাদ্য ও পানীয়ের সাথে ধাতুর তৈরি পাত্র প্রবেশ করাবেন না।

বিশেষ দ্রষ্টব্য: ওভেনটি ১৬ অ্যাম্পিয়ারের সকেটে সংযোগ দেবেন

ব্যক্তিগত ঝুঁকি এড়াতে করণীয়

গ্রাউন্ডিং ইলেক্ট্রলেশন:

বৈদ্যুতিক শক: ওভেনের কিছু অভ্যন্তরীণ উপাদান স্পর্শের কারণে ব্যক্তিগত মারাত্মক ক্ষতি হতে পারে। তাই যন্ত্রটি খুলে ইলেক্ট্রলেশন করবেন না।

সতর্কতা:

- গ্রাউন্ডিং-এর ভুল ব্যবহারের কারণে বৈদ্যুতিক শক হতে পারে।
- যন্ত্রটি সঠিকভাবে গ্রাউন্ডিং এবং স্থাপিত হওয়ার আগ পর্যন্ত কোনো আউটলেটে সংযোগ দিবেন না।
- 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 সজিত 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 ইলেক্ট্রিশিয়ান অথবা সার্ভিসম্যানের সাথে পরামর্শ করুন।

যদি বাড়তি কর্ড ব্যবহারের প্রয়োজন হয় তবে ১টি ৩-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 Extension তার ব্যবহার করা হয়:

- কর্ড সেটটির চিহ্নিত বৈদ্যুতিক রেটিং অথবা Extension কর্ডটি, যন্ত্রটির বৈদ্যুতিক রেটিংয়ের সাথে মিল থাকতে হবে।
- Extension কর্ডটি অবশ্যই 3-Wire কর্ড হতে হবে।
- 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।

পরিষ্কারকরণ

নিশ্চিত হোন যন্ত্রটি পাওয়ার সাপ্লাই থেকে খোলা হয়েছে কিনা

১. ব্যবহারের পর একটি ভেজা কাপড় দিয়ে ওভেনের ভেতরের অংশগুলো পরিষ্কার করুন।
২. এলেসরিজগুলো সাবানের পানিতে ধুয়ে রাখুন।
৩. দরজার ফ্রেম, সিল এবং পাশাপাশি অংশগুলো নোংরা হলে একটি ভেজা কাপড় দিয়ে পরিষ্কার করুন।
৪. 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. পরিচ্ছন্নতা পরামর্শ: ওভেনের ভেতরের অংশ যেখানে খাবার রাখা করা হয়, সেটা সহজভাবে পরিষ্কার করা যায়;

একটি বাটিতে অর্ধেক লেবু রাখুন এবং তাতে ৩০০ মি.লি. পানি মেশান। তারপর মাইক্রোওভেনে ১০০% পাওয়ারে ১০ মিনিট গরম করুন। একটি পরিষ্কার নরম শুকনো কাপড় 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।

নির্দেশনাগুলো দেখুন ‘যেসব জিনিস মাইক্রোওভেন ওভেনে ব্যবহার করতে পারবেন আর যেগুলো ব্যবহার করতে পারবেন না’।

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

পাত্র পরীক্ষা:

১. মাইক্রোওভেনের উপযুক্ত একটি পাত্রে এক কাপ ঠাণ্ডা (২৫০ মি.লি.) পানি নিন এবং যেই পাত্র নিয়ে সন্দেহ আছে তাসহ দুটি পাত্রই একত্রে ওভেনে স্থাপন করুন।
২. সর্বোচ্চ পাওয়ারে ১ মিনিট তাপ দিন।
৩. সতর্কতার সাথে পাত্রটি স্পর্শ করুন। যদি খালি পাত্রটি গরম হয় তবে মাইক্রোওভেন ওভেনে তা ব্যবহার করবেন না।

মাইক্রোওভেন ওভেনে যেসব উপাদান ব্যবহার করতে পারবেন

পাত্র	মন্তব্য
অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল।	শুধুমাত্র ঢাকার কাজে ব্যবহার্য। মাসের টুকরা এবং পোক্রি জাতীয় মাসের টুকরা অতিরিক্ত রাখা থেকে সুরক্ষার জন্য ছাট এবং মসৃণ খন্দ ব্যবহার করা যেতে পারে। দেয়ালের খন্দ কাছে রাখলে বিদ্যুতের বালক তৈরি হতে পারে। চুলার দেয়াল থেকে ফয়েলটি কমপক্ষে ১ ইঞ্চি (২.৫ মি.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 মাইক্রোওভেন নিরাপদ পাত্র। উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। ফেন্টে যাওয়া এবং ভাঙ্গা 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 দ্রিম আছে কিনা তা নিশ্চিত করুন। ভাঙ্গা পাত্র ব্যবহার করবেন না।
ওভেন কুকিং ব্যাগ।	উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। ধাতব বন্ধনীর সাথে রেখে ব্যাগের মুখ বন্ধ করবেন না। বেঁয়া বের হতে ফাঁক রাখুন।
পেপার প্লেট এবং কাপ।	স্বল্প মেয়াদী রাখায় ব্যবহারের জন্য। রাখা চলাকালীন সময়ে ওভেনের প্রতি অমন্ত্রযোগী হবেন না।
পেপার টাওয়েল।	খাবার ঢেকে পুনরায় গরম করতে বা চর্বি কমাতে ব্যবহার করুন। স্বল্প মেয়াদের জন্য ব্যবহার করুন।
পার্টমেন্ট পেপার।	ধোঁয়ার জন্য পানি ছিটানো প্রতিরোধে একটি ঢাকনা ব্যবহার করুন।
প্লাস্টিক।	শুধুমাত্র মাইক্রোওভেন উপযোগী পাত্র। উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। মাইক্রোওভেন 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, ছিঁড়ি করা উচিত।
প্লাস্টিক মোড়ক।	মাইক্রোওভেন উপযোগী/Microwave Safe চিহ্ন থাকবে। রাখার সময় খাবারকে ভেজা রাখতে ঢাকনা জন্য ব্যবহার করুন। প্লাস্টিক মোড়কে খাবার স্পর্শ করতে দিবেন না।
থার্মোমিটার।	মাইক্রোওভেন উপযোগী/Microwave Safe চিহ্ন থাকবে। (মাস এবং ক্যান্ডি থার্মোমিটার)
ওয়ার্ক পেপার।	পানি ছিটানো প্রতিরোধে এবং খাবারকে ভেজা রাখতে ব্যবহার করুন।

মাইক্রোওভেন ওভেনে যেসব উপাদানের পাত্র পরিহার করতে হবে

পাত্র	মন্তব্য
অ্যালুমিনিয়াম ট্রে	বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে। খাদ্যকে মাইক্রোওভেন উপযুক্ত পাত্রে স্থানান্তর করুন।
ধাতব হাতলসহ ফুড কার্টন	বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে। খাদ্যকে মাইক্রোওভেন উপযুক্ত পাত্রে স্থানান্তর করুন।
মেটাল বা মেটাল ট্রিমড পাত্র	ধাতু মাইক্রোওভেন বিকিরণকে খাদ্য পর্যন্ত পৌছাতে দেয় না। ধাতুর কারণে বৈদ্যুতিক বালক তৈরি হতে পারে। মেটাল ট্রিমের কারণে বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে।
ধাতুর পাকানো বন্ধন	বিদ্যুৎ বালক ঘটতে পারে এবং ওভেনে আগুন লাগতে পারে।
প্লাস্টিক ফোম	অতিরিক্ত তাপমাত্রায় প্লাস্টিক ফোম গলে যেতে পারে ও তরল জাতীয় খাদ্যকে দূষিত করতে পারে।
কাঠ	কাঠ মাইক্রোওভেন 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।

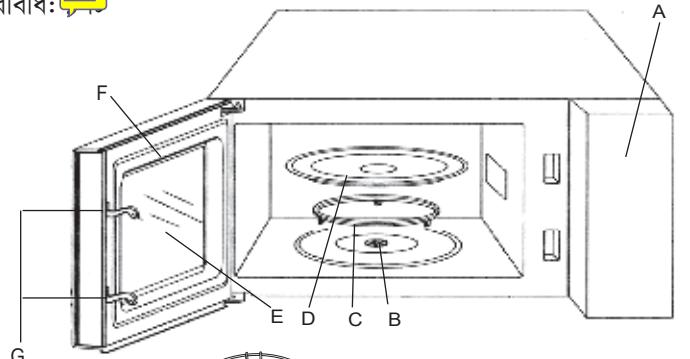
ওভেনের নিম্নোক্ত আনুষঙ্গিক উপকরণ রয়েছে:

গ্লাস ট্রে: ১ টি

টার্নটেবিল রিং এ্যাসেম্বলি: ১ টি

পিঙ্গা ট্রে: ১ টি

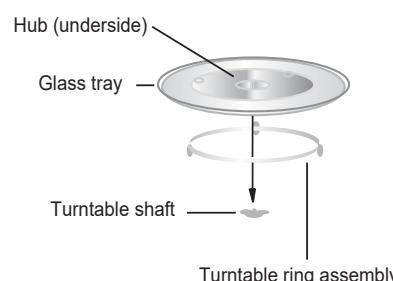
ব্যবহারবিধি: 



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

গ্রিল র্যাক (Grill Rack)
শুধুমাত্র গ্রিল তৈরির সময় ব্যবহার করতে
হবে এবং গ্লাস ট্রের উপর রাখতে হবে

টার্নটেবল ইনস্টলেশন:



- ক. গ্লাস ট্রে-টি কখনো উল্টো বসাবেন না। গ্লাস ট্রে-টি কখনো বেঁধে রাখা উচিত না।
- খ. গ্লাস ট্রে এবং Turntable 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।

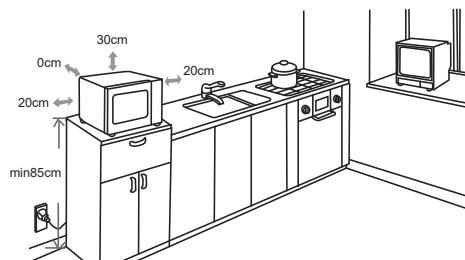
কাউন্টার টপ ইনস্টলেশন

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

কেবিনেট: মাইক্রোওয়েভ ওভেনের কেবিনেটের ভেতরে পাওয়া সকল রাশ্মি ফ্রিম বের করুন। ম্যাগনেট্রোনকে রক্ষা করার জন্য ওভেনের ভেতর সংযুক্ত যে হালকা বাদামী মাইকা (Mica) 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.
৩. যন্ত্রটির পেছনের পৃষ্ঠাটি দেয়ালের কাছে স্থাপন করুন। ওভেনের উপরে সর্বনিম্ন ৩০ সে.মি. ফাঁকা রাখুন এবং ওভেন ও দেয়ালের মাঝে কমপক্ষে ২০ সে.মি. ফাঁকা রাখুন।
৪. ওভেনের নিচ থেকে পাণ্ডুলো সরাবেন না।
৫. বাস্প 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।
৭. একটি আদর্শ আউটলেটে আপনার ওভেনটি সংযুক্ত করুন। ভোল্টেজ এবং ফ্রিকুয়েন্সির রেটিং লেবেলের ভোল্টেজ এবং ফ্রিকুয়েন্সির 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।

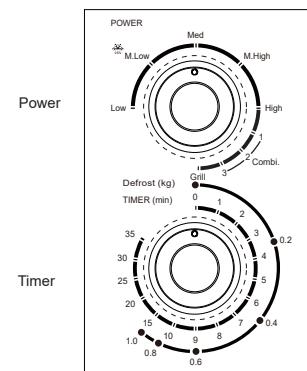
অপারেশনের সময় বস্ত্র উপরিভাগ
গরম হতে পারে



পরিচালনার নির্দেশনাবলি

কন্ট্রোল প্যানেল ও ফিচারসমূহ

পরিচালনার নির্দেশনাবলি



- পাওয়ার নবটি কাঞ্চিত লেভেলে ঘুরিয়ে কুকিং পাওয়ার সেট করুন।
- ফুড কুকিং গাইড অনুযায়ী টাইমার নবটিকে কাঞ্চিত লেভেলে ঘুরিয়ে কুকিং টাইম সেট করুন।
- পাওয়ার লেভেল এবং টাইমার সেট হওয়ার পরে মাইক্রোওয়েভ ওভেনেটি স্বয়ংক্রিয়ভাবে কুকিং শুরু করবে।
- কুকিং টাইম অতিক্রম হয়ে যাওয়ার পর, ইউনিটটি থামানোর জন্য শন্দ করতে থাকবে।
- যদি ইউনিটটি ব্যবহৃত না হয়, তাহলে সর্বদা টাইম “0”-তে সেট করুন।

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

ফাংশন/পাওয়ার	আউটপুট	প্রয়োগ
Combi. 1	৮০% ছিল ২০% মাইক্রো।	সেজ, মেষমাংস, কাবাব, সামুদ্রিক খাবার, স্টেক
Combi. 2	৭০% ছিল ৩০% মাইক্রো।	মুরগির মাংস
Combi. 3	৬০% ছিল ৪০% মাইক্রো।	আস্ত মুরগি
Grill	১০০% ছিল	বেকড় পাউরণ্টি, স্লাইস করা খাবার

নোটস : ওভেন থেকে খাবার বের করার সময়, টাইমার সুইচটি ০ (শূন্য)-তে ঘুরিয়ে ওভেনের পাওয়ার সুইচ অফ নিশ্চিত করুন।

এটি করতে ব্যর্থ হলে এবং মাইক্রোওয়েভ খাবার না রেখেই তা অপারেট করলে ওভারহিট হয়ে ম্যাগনেট্রনকে ক্ষতিহস্ত করতে পারে।

ফাংশন/পাওয়ার	আউটপুট	প্রয়োগ
Low	১৭% মাইক্রো	আইসক্রিম গলাতে
Med. Low (Defrost)	৩৩% মাইক্রো	সুপ সুটি, বাটার গলাতে
Med.	৫৫% মাইক্রো	সুটি, মাছ
Med. High	৭৭% মাইক্রো	ভাত, মাছ, মুরগি, মাংস
High	১০০% মাইক্রো	দুধ, পানি ফুটাতে, শাক-সবজি

ট্রিবলশুটিং (Troubleshooting)

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

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 সার্কিট ব্রেকার রিসেট করুন (কোম্পানির পেশাদার ব্যক্তি কর্তৃক মেরামতকৃত)।
	গ. আউটলেটে সমস্যা।	গ. অন্যান্য বৈদ্যুতিক যন্ত্রপাতি দিয়ে আউটলেটটি পরীক্ষা করুন।
ওভেনটি গরম হয় না।	ঘ. দরজা ভালোভাবে বন্ধ না হওয়া।	ঘ. দরজাটি ভালোভাবে বন্ধ করুন।
ওভেনে চলাকালীন সময়ে টার্নটেবিলের শব্দ করা।	ঙ. রোলার রেস্ট এবং ওভেনের নিম্নাংশ নোংরা হওয়া।	ঙ. নোংরা অংশ পরিষ্কার করতে ‘মাইক্রোওয়েভের রক্ষণাবেক্ষণ’ অংশটি অনুসরণ করুন।

বর্জ্য ত্যাগ:

 ইলেক্ট্রিক্যাল এবং ইলেক্ট্রনিক্স যত্নের 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 গৃহস্থালির বর্জ্যের সাথে DISPOSE করবেন না। দয়া করে পণ্যটি 'WEEE' সংগ্রহ কেন্দ্রে প্রেরণ করুন।

ওয়ালটিন

ওয়ালটিন			
ব্যবহারের প্রক্রিয়া	মেইন পার্টস	স্পেয়ার পার্টস সাপোর্ট	বিক্রয়ের সেবা
আবাসিক	২ বছর	১ বছর	১ বছর

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

বিক্রয়ের তারিখ			বারকোড নাম্বার
তারিখ	মাস	বছর	

পরিবেশক/বিক্রেতা :

ক্রেতার স্বাক্ষর
পরিবেশক/বিক্রেতার সীল এবং স্বাক্ষর

যে কারণে ওয়ারেন্টি কার্যকর হবে না
<ol style="list-style-type: none"> পণ্যটির কোমোরাপ অপ্রয়বহার, নিয়ম না মেনে চালানো, খাবার ছাড়া অন্য কিছু গরম করার জন্য ওভেন চলালো, ওয়ালটিন অনুমোদিত ব্যক্তি ব্যতীত অন্য কাউকে দিয়ে ওভেন খোলা হলে ওয়ারেন্টি বাতিল বলে গণ্য হবে। দুর্ঘটনা, ইলেক্ট্রিক লাইনে ফ্রেটি, 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 গ্লাসডোর, গ্লাস ট্রে পার্টস ভেঙ্গে গেলে ব্যবহারকারীকে তা সার্ভিস সেন্টার থেকে নতুন করে কিমে নিতে হবে। ভুল সকেটে সংযোগ দিয়ে চালানোর ফলে যদি পাওয়ার কর্তে কোমোরাপ ক্ষতিসাধন হয় তবে তার জন্য ওয়ারেন্টি সুবিধা পাবে না। ওভেন চলানার অসাধারণভাবে ব্যবহারকারী উক্ত স্থান পরিত্যাগ করলে অধিক তাপ উৎপন্ন হবার কারণে ওভেনে সমস্যা হলে ওয়ারেন্টি পাবে না। পণ্যটির বাণিজ্যিক ব্যবহারের ক্ষেত্রে ওয়ারেন্টি সুবিধা পাবে না।