

**WALTON**  
It's our product

মাইক্রোওয়েভ ওভেন  
ওয়ারেন্টি কার্ড ও ব্যবহারবিধি

Achieved by Walton HIL



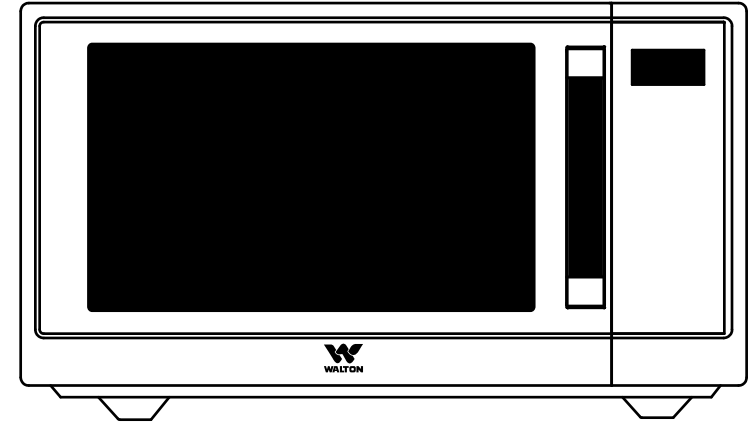
ISO 9001: 2015, ISO 14001: 2015 &  
ISO 45001: 2018 Certified Company

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-G30SCT**

ধারণক্ষমতা: ৩০ 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. পরিক্ষারকরণ	৬
৫. মাইক্রোওয়েভ ওভেনে যেসব উপাদানের পাত্র ব্যবহার করতে পারবেন	৭
৬. মাইক্রোওয়েভ ওভেনে যেসব উপাদানের পাত্র পরিহার করতে হবে	৭
৭. প্রোডাক্ট ডায়াগ্রাম	৮
৮. কন্ট্রোল প্যানেল	৯-১০
৯. পরিচালনার নির্দেশনাবলি	১০-৩৮
১০. রক্ষণাবেক্ষণ	৩৮-৩৯

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-G30SCT
পাওয়ার সাপ্লাই	230V~/ 50Hz
পাওয়ার কনজাম্পশন (মাইক্রোওয়েভ)	১৪০০ ওয়াট
রেটেড আউটপুট পাওয়ার (মাইক্রোওয়েভ)	৯০০ ওয়াট
পাওয়ার কনজাম্পশন (ছিল)	১২৫০ ওয়াট
পাওয়ার কনজাম্পশন (কনভেকশন)	২২০০ ওয়াট
ওভেন ধারণক্ষমতা	৩০ লিটার
অপারেশন ফ্রিকোয়েন্সি	২৪৫০ মে.হার্জ
বাইরের পরিমাপ	৩০০X৫৩৯X৪৫৫ মি.মি.
ভেতরের পরিমাপ	২২৪X৩৫৪X৩৫৮ মি.মি.
মোট ওজন	১৮.৩ কেজি

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 বিস্ফোরণ 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 ব্যক্তির বা 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 উচ্ছিষ্ট 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 অগ্নিকাণ্ডের সম্ভাবনা থাকতে পারে।
৯. যদি ধোঁয়া নির্গত হয় তবে যন্ত্রটি বন্ধ করুন ও প্লাগটি 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. খোসায়ুক্ত ডিম এবং সম্পূর্ণ সিদ্ধ ডিম মাইক্রোওয়েভ ওভেনে গরম করা উচিত না। কারণ এতে বিস্ফোরণ ঘটতে পারে, এমনকি মাইক্রোওয়েভের উত্তাপ বন্ধ হওয়ার পরেও।

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, সঁয়াতসেঁতে 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 বিঘ্নিত হবে।

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

২১. চুলটি 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 ঝাঁকিয়ে দিন এবং খাবারের তাপমাত্রা পরীক্ষা করে নিন যাতে মুখ/জিহ্বা পুড়ে না যায়।

২৩. বেভারেজের মাইক্রোওয়েভ হিটিং দেয়তে 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।

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 যেন হাত 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 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 দুর্ঘটনা অথবা অগ্নিকাণ্ডের ঝুঁকি বাড়াতে পারে।
৩৬. মাইক্রোওয়েভে রান্নার সময় খাদ্য ও পানীয়ের সাথে ধাতুর তৈরি পাত্র প্রবেশ করাবেন না।

বিশেষ দ্রষ্টব্য: ওভেনটি ১৬ অ্যাম্পিয়ারের সকেটে সংযোগ দেবেন

#### গ্রাউন্ডিং ইন্সটলেশন:

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

#### সতর্কতা:

১. গ্রাউন্ডিং-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 অব্যাহতি 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 অতিরিক্ত কর্ড ব্যবহারের প্রয়োজন হয় তবে ১টি 3-Wire Extension কর্ড ব্যবহার করুন। একটি লম্বা কর্ড থেকে জড়িত বিপদ কমাতে একটি শর্ট পাওয়ার সাপ্লাই কর্ড প্রদান করা হয়েছে।

যদি একটি লম্বা কর্ড সেট অথবা Extension 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. লম্বা কর্ডটি সাবধানে রাখা উচিত যাতে Counter-এর উপর বা টেবিলের কিনারে ঝুলে না থাকে, কারণ এটা শিশুদের দ্বারা বা অনিচ্ছাকৃতভাবে টান লেগে যেতে পারে।



নিশ্চিত হোন যন্ত্রটি পাওয়ার সাপ্লাই থেকে খোলা হয়েছে কিনা।

১. ব্যবহারের পর একটি ভেজা কাপড় দিয়ে ওভেনের ভেতরের অংশগুলো পরিষ্কার করুন।
২. এক্সেসরিজগুলো 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 স্কেপার 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 রান্না করা হয়, সেটা সহজভাবে পরিষ্কার করা যায়; একটি বাটিতে অর্ধেক লেবু রাখুন এবং তাতে ৩০০ মি.লি. পানি মেশান। তারপর মাইক্রোওয়েভে ১০০% পাওয়ারে ১০ মিনিট গরম করুন। একটি পরিষ্কার নরম শুকনো কাপড় গরম করা লেবু পানিতে ভিজিয়ে ওভেনটি 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 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।

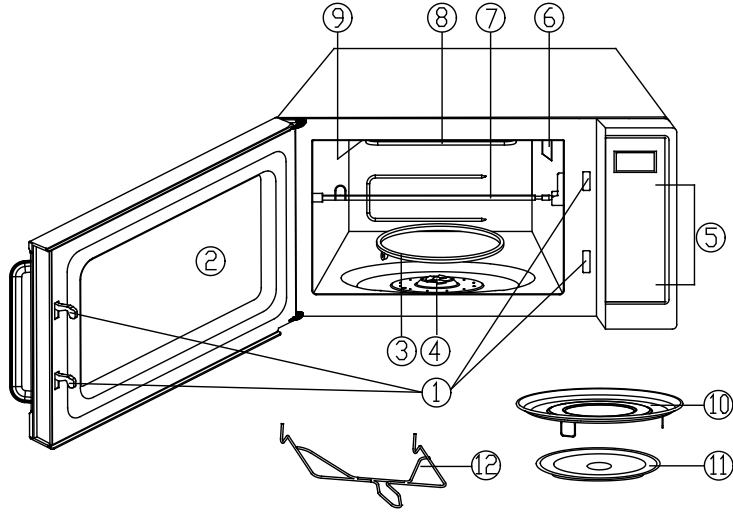
পাত্র পরীক্ষা:

১. মাইক্রোওয়েভের উপযুক্ত একটি পাত্রে এক কাপ ঠান্ডা (২৫০ মি.লি.) পানি নিন এবং যেই পাত্র নিয়ে সন্দেহ আছে সেই পাত্রটিসহ 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 মাইক্রোওয়েভ ওভেনে তা ব্যবহার করবেন না।

পাত্র	মন্তব্য
অ্যালুমিনিয়াম ফয়েল	শুধুমাত্র ঢাকার কাজে ব্যবহার্য। মাংসের টুকরা এবং পোস্তি জাতীয় মাংসের টুকরা অতিরিক্ত রান্না থেকে সুরক্ষার জন্য ছোট এবং মসূন খন্ড ব্যবহার করা যেতে পারে। দেয়ালের খুব কাছে রাখলে বিদ্যুতের বলক 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। ফেটে যাওয়া 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 কুकिং ব্যাগ	উৎপাদকের নির্দেশনা অনুসরণ করুন। ধাতব বন্ধনীর সাথে রেখে ব্যাগের মুখ বন্ধ করবেন না। ধোয়া বের হতে ফাঁক রাখুন।
পেপার প্লেট এবং কাপ	স্বল্প মেয়াদী রান্নায় 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	ধোয়ার 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)
ওয়াল্ড পেপার	পানি ছিটানো প্রতিরোধে এবং খাবারকে ভেজা রাখতে ব্যবহার করুন।

মাইক্রোওয়েভ 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 বিকিরণকে খাদ্য পর্যন্ত পৌঁছতে দেয় না। ধাতুর কারণে বৈদ্যুতিক বলক তৈরি হতে পারে। মেটাল ট্রিমের কারণে বিদ্যুৎ পরিবহণ ঘটতে পারে।
ধাতুর পাকানো বন্ধন	বিদ্যুৎ বলক 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 মাইক্রোওয়েভ ওভেনে ব্যবহারের সময় শুকিয়ে যাবে এবং ভেঙে যেতে পারে।



১. ডোর সেফটি লক সিস্টেম
২. ওভেন উইন্ডো
৩. রোলার রিং
৪. শ্যাফট
৫. কন্ট্রোল প্যানেল
৬. ওয়েভ গাইড

( অনুগ্রহ করে ওয়েভ গাইডটিকে

ঢেকে রাখা মাইকা প্ল্যাটটি তুলে ফেলবেন না)

৭. টার্ন-গ্রিল রয়াক
৮. গ্রিল হিটার-১
৯. গ্রিল হিটার-২
১০. বেইক প্লেট
১১. গ্লাস ট্রে
১২. টার্ন- গ্রিল রয়াক ব্রাকেট

● **DISPLAY**

কুকিং টাইম, পাওয়ার, ইন্ডিকেটরসমূহ এখানে প্রদর্শিত হয়।

● **AUTO COOK BUTTONS**

অটো কুকিং প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

● **KEEP WARM**

কিপ ওয়ার্ম ফাংশন সেট করতে প্রেস করুন

● **NUMBER BUTTONS**

টাইম, টেম্পারেচার ইত্যাদি সেট করতে প্রেস করুন

● **GRILL/MICRO. + GRILL**

গ্রিল কুকিং প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

মাইক্রোওয়েভ ও গ্রিল প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

● **WEIGHT DEFROST**

ওজনের ওপর ভিত্তি করে খাবার ডিফ্রস্ট করতে প্রেস করুন

● **TURN GRILL + MICRO. + TURN GRILL**

টার্ন গ্রিল প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

টার্ন গ্রিল এবং মাইক্রোওয়েভ প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

● **POWER LEVEL**

মাইক্রোওয়েভ পাওয়ার লেভেল সিলেক্ট করতে প্রেস করুন

● **DEODORIZER/STEAM CLEAN**

দুর্গন্ধ দূর করতে অথবা পরিষ্কার করতে প্রেস করুন

● **CONVECTION + TURN GRILL**

কনভেকশন + টার্ন গ্রিল প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

● **CONVECTION+TURN GRILL+MICRO.**

কনভেকশন, টার্ন গ্রিল এবং মাইক্রো প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

● **CONV/MICRO+CONV**

কনভেকশন কুকিং প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

মাইক্রোওয়েভ এবং কনভেকশন প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন

● **WEIGHT/TIMER**

টাইমার ফাংশন অথবা খাবারের ওজন সেট করতে প্রেস করুন



● **START/QUICK START**

কুকিং এবং ডিফ্রসটিং প্রোগ্রাম শুরু করতে প্রেস করুন।

এক্সপ্রেস কুকিং প্রোগ্রাম সেট করতে প্রেস করুন।

● **CANCEL**

রান্না সাময়িকভাবে বাতিল করতে একবার প্রেস করুন এবং পুরোপুরি বাতিল করতে দুইবার প্রেস করুন।

চাইল্ড লক সেট করতেও এটি ব্যবহার করা হয়।

- যখন প্রথমবার ওভেনটি প্লাগ ইন করা হয় তখন ডিসপ্লেতে “CLOCK” এবং “1:01” প্রদর্শিত হবে।
- সেটিং প্রক্রিয়ায় ২০ সেকেন্ডের বিরতি ওভেনটিকে স্ট্যান্ডবাই মোডে নিয়ে যাবে।
- রান্নার সময় সাময়িক বিরতির জন্য CANCEL বাটনটি প্রেস করুন। পুনরায় রান্না শুরু করতে START/QUICK START বাটনটি প্রেস করুন। যদি CANCEL বাটনটি দুইবার প্রেস করা হয় তাহলে প্রোগ্রামটি বাতিল হয়ে যাবে।
- রান্না শেষ হয়ে যাওয়ার পরে ডিসপ্লেতে END প্রদর্শিত হবে এবং কোনো বাটন প্রেস করা অথবা ডোর খোলার পূর্ব মুহূর্ত পর্যন্ত প্রতি দুই মিনিট অন্তর বিপ সাউন্ড হবে।
- মাইক্রোওয়েভ ওভেনের বৈদ্যুতিক নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতির রয়েছে কুলিং ফিচার। ২ মিনিটের অধিক যে কোনো কুকিং মোডে, ডোর খোলা অথবা রান্না শেষ হওয়ার সঙ্গে সঙ্গে, ওভেন ফ্যানটি ৩ মিনিটের জন্য স্বয়ংক্রিয়ভাবে কাজ করে যা ওভেনের দীর্ঘস্থায়িত্ব নিশ্চিত করে।

**টাইমার ফাংশন**

১. স্ট্যান্ডবাই মোড অথবা রান্নার সময় WEIGHT/TIMER বাটনটি একবার প্রেস করুন।
২. কাজিফ্রুত সময় সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
৩. নিশ্চিত করতে START/QUICK START বাটন প্রেস করুন।

**নোট :** যখন কাউন্টডাউন শেষ হয়ে যাবে, বাজারের বিপ শব্দটি আপনাকে মনে করিয়ে দিবে। WEIGHT/TIMER বাটন প্রেস করে আপনি কাউন্টডাউন টাইম চেক করতে পারেন। যখন ডিসপ্লেতে সময় প্রদর্শিত হবে তখন যদি CANCEL বাটনটি প্রেস করা হয় তাহলে ফাংশনটি বাতিল করা যেতে পারে।

**এক্সপ্রেস কুকিং**

সর্বোচ্চ পাওয়ারে রান্না করতে এই ফিচারটি ব্যবহার করুন। স্ট্যান্ডবাই মোডে কুকিং টাইম সেট করতে START/QUICK START বাটন বার বার প্রেস করুন (প্রত্যেক প্রেস ৩০ সেকেন্ড করে ১০ মিনিট পর্যন্ত বৃদ্ধি করবে)। ২ সেকেন্ড পরে ওভেনটি স্বয়ংক্রিয়ভাবে কাজ করতে শুরু করবে।

**মাইক্রোওয়েভ কুকিং**

১. স্ট্যান্ডবাই মোডে, মাইক্রোওয়েভ পাওয়ার লেভেল সিলেক্ট করতে POWER LEVEL বাটনটি বার বার প্রেস করুন।
২. কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
৩. START/QUICK START বাটন প্রেস করে নিশ্চিত করুন। POWER LEVEL বাটন প্রেস করে পাওয়ার লেভেল সিলেক্ট করুন।

POWER LEVEL বাটন প্রেস করে পাওয়ার লেভেল সিলেক্ট করুন

প্রেস POWER LEVEL	Power (Display)	প্রেস POWER LEVEL	Power (Display)
১ বার	১০০% (P-100)	৭ বার	40% (P-40)
২ বার	৯০% (P-90)	৮ বার	30% (P-30)
৩ বার	৮০% (P-80)	৯ বার	20% (P-20)
৪ বার	৭০% (P-70)	১০ বার	10% (P-10)
৫ বার	৬০% (P-60)	১১ বার	0% (P-00)
৬ বার	৫০% (P-50)		

**নোট :** রান্নার সময় POWER LEVEL বাটন প্রেস করে পাওয়ার পরীক্ষা করে দেখতে পারেন। যদি ১০০% POWER LEVEL সেট করতে চান তাহলে প্রথম ধাপটি এড়িয়ে যান।

**গ্রিল**

১. স্ট্যান্ডবাই মোডে GRILL/MICRO. + GRILL বাটনটি একবার প্রেস করুন।
২. কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
৩. START/QUICK START বাটন প্রেস করে নিশ্চিত করুন।

মাইক্রোওয়েভ + গ্রিল

- স্ট্যান্ডবাই মোডে "Co-1" or "Co-2" সিলেক্ট করতে GRILL/MICRO.+GRILL বাটনটি ২ বার অথবা ৩ বার প্রেস করুন।

প্রেস GRILL/MICRO. + GRILL বাটন	ডিসপ্লে	কুকিং টাইম	
		মাইক্রোওয়েভ	গ্রিল
২ বার	"Co-1", "((( )))", "UUUU"	৩০%	৭০%
৩ বার	"Co-2", "((( )))", "UUUU"	৫৫%	৪৫%

- কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
- START/QUICK START বাটন প্রেস করে নিশ্চিত করুন।

নোট : রান্নার সময় GRILL/MICRO. + GRILL বাটন প্রেস করে সমন্বিত পাওয়ার লেভেল দেখে নিতে পারেন।

টার্ন গ্রিল

- স্ট্যান্ডবাই মোডে TURN GRILL/ MICRO.+TURN GRILL বাটনটি একবার প্রেস করুন।
- কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
- START/QUICK START বাটন প্রেস করে নিশ্চিত করুন।

মাইক্রোওয়েভ + টার্ন গ্রিল

- "Co-1" or "Co-2" সিলেক্ট করতে TURN GRILL/ MICRO.+TURN GRILL বাটনটি ২ বার অথবা ৩ বার প্রেস করুন।

প্রেস TURN GRILL/ MICRO.+TURN GRILL	ডিসপ্লে	কুকিং টাইম	
		মাইক্রোওয়েভ	গ্রিল
২ বার	"Co-1", "((( )))", "UUUU", "FF"	৩০%	৭০%
৩ বার	"Co-2", "((( )))", "UUUU", "FF"	৫৫%	৪৫%

- কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।

- START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : রান্নার সময় TURN GRILL/MICRO. + TURN GRILL বাটন প্রেস করে সমন্বিত পাওয়ার লেভেল দেখে নিতে পারেন।

কনভেকশন

কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন। (0--200°C, 1--110°C, 2--120°C, 3--130°C, 4--140°C, 5--150°C, 6--160°C, 7--170°C, 8--180°C, 9--190°C)

- স্ট্যান্ডবাই মোডে, CONV/MICRO + CONV বাটন একবার প্রেস করুন।
- কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন।
- কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।

- START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : রান্নার সময় CONV/MICRO. + CONV বাটন প্রেস করে কনভেকশন তাপমাত্রা দেখে নিতে পারেন।

টার্ন গ্রিল + কনভেকশন

কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন। (0--200°C, 1--110°C, 2--120°C, 3--130°C, 4--140°C, 5--150°C, 6--160°C, 7--170°C, 8--180°C, 9--190°C)

- স্ট্যান্ডবাই মোডে, CONVECTION + TURN GRILL বাটন একবার প্রেস করুন।
- কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন।
- কুকিং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।

- START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : রান্নার সময় CONVECTION + TURN GRILL বাটন প্রেস করে সমন্বিত তাপমাত্রা দেখে নিতে পারেন।

মাইক্রো + কনভেকশন

কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন। (1--110°C, 2--140°C, 3--170°C, 4--200°C)

1. স্ট্যান্ডবাই মোডে CONV/MICRO + CONV বাটনটি দুইবার প্রেস করুন।
2. কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন।
3. কুकिং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
8. START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : রান্নার সময় CONV/MICRO. + CONV বাটন প্রেস করে সমন্বিত তাপমাত্রা দেখে নিতে পারেন।

মাইক্রোওয়েভ + টার্ন গ্রিল + কনভেকশন

কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন। (1--110°C, 2--140°C, 3--170°C, 4--200°C)

1. স্ট্যান্ডবাই মোডে, CONVECTION + TURN GRILL + MICRO. বাটন একবার প্রেস করুন।
2. কাজিফত কনভেকশন তাপমাত্রা সেট করতে নম্বর বাটনগুলো প্রেস করুন।
3. কুकिং টাইম সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।
8. START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : রান্নার সময় CONVECTION + TURN GRILL + MICRO বাটন প্রেস করে সমন্বিত তাপমাত্রা দেখে নিতে পারেন।

ওয়েট ডিফ্রস্ট

ওয়েট ডিফ্রস্ট ফাংশন ওভেনে রাখা খাবারের ওজনের ওপর ভিত্তি করে খাবারকে বরফমুক্ত করতে সহায়তা করে। খাবারের ওজন ০.১ কেজি থেকে ১.৮ কেজি পর্যন্ত হতে পারে।

1. স্ট্যান্ডবাই মোডে খাবারের ওজন সেট করতে WEIGHT/DEFROST বাটনটি বার বার প্রেস করুন।
2. START/QUICK START বাটন প্রেস করে নিশ্চিত করুন।

নোট : ডিফ্রস্টিং এর সময় সিস্টেমটি থেমে যাবে এবং খাবার উল্টিয়ে দিতে রিমাইন্ডার দেয়ার জন্য বিপ সাউন্ড করতে থাকবে। খাবার উল্টিয়ে দিয়ে START/QUICK START বাটন প্রেস করে ডিফ্রস্টিং পুনরায় শুরু করতে হবে।

স্টীম ক্লিন

1. স্ট্যান্ডবাই মোডে DEODORIZER/STEAM CLEAN বাটন দুইবার প্রেস করুন।

2. START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : ক্লিনিং সময় ৫ মিনিট।

ডিওডোরাইজার

1. স্ট্যান্ডবাই মোডে DEODORIZER/STEAM CLEAN বাটন একবার প্রেস করুন।

2. START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

নোট : ডিওডোরাইজেশন সময় ৫ মিনিট।

কিপ ওয়ার্ম

1. KEEP WARM বাটন দুইবার প্রেস করুন।

2. কাজিফত সময় সেট করতে নম্বর বাটন প্রেস করুন। সবচেয়ে দীর্ঘ সময় হচ্ছে ৯৯ মিনিট ৯৯ সেকেন্ড।

3. START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

মাল্টি-স্টেজ কুकिং

ওভেনটি সর্বোচ্চ তিনটি রান্নার জন্য স্বয়ংক্রিয় প্রোগ্রাম করা যায়।

ধরুন, আপনি নিচের কুकिং প্রোগ্রামটি সিলেক্ট করতে চান।

মাইক্রোওয়েভ কুकिং



টার্ন গ্রিল কুकिং



কনভেকশন + টার্ন গ্রিল + মাইক্রোওয়েভ কুकिং

1. স্ট্যান্ডবাই মোডে, ওভেনে খাবার রাখুন।
2. মাইক্রোওয়েভ কুकिং প্রোগ্রাম ইনপুট দিন। START/QUICK START বাটন প্রেস করবেন না।
3. টার্ন গ্রিল কুकिং প্রোগ্রাম ইনপুট দিন। START/QUICK START বাটন প্রেস করবেন না।
8. Convection + turn grill + microwave কুकिং প্রোগ্রাম ইনপুট দিন।
5. START/QUICK START বাটন প্রেস করুন।

নোট : মাল্টি-স্টেজ কুकिং প্রোগ্রামে ওয়েট ডিফ্রস্ট, ডিওডোরাইজার, স্টিম ক্লিন এবং অটো কুক মেন্যুগুলো ব্যবহার করা যাবে না।



### চাইল্ড লক

অপ্রশিক্ষিত বা শিশুদের ওভেনটি ব্যবহার করা থেকে বিরত রাখতে এই ফাংশনটি ব্যবহার করা হয়।

সেট করার নিয়ম: ফাংশনটি স্ট্যান্ডবাই মোডে সেট করতে CANCEL বাটনটি প্রেস করে ৩ সেকেন্ডের জন্য ধরে রাখুন। একটি বিপ সাউন্ড শুনতে পাবেন। ওভেনটি স্বয়ংক্রিয়ভাবে চাইল্ড লক মোডে চলে যাবে এবং ইন্ডিকেটর লাইটটি অন হয়ে যাবে। এই অবস্থায় সবগুলো বাটন অকার্যকর থাকবে।

বাতিল করার নিয়ম : CANCEL বাটনটি প্রেস করে ৩ সেকেন্ডের জন্য ধরে রাখুন। একটি বিপ সাউন্ড শুনতে পাবেন। ইন্ডিকেটর লাইটটি অফ হয়ে যাবে।

### সুরক্ষা

ওভারহিটিং থেকে সুরক্ষা : যখন সিস্টেম হাই টেম্পারেচার প্রোটেকশন স্ট্যাটাসে যায়, ডিজিটাল ডিসপ্লেতে "E01" প্রদর্শিত হয় এবং বিপ সাউন্ড হতে থাকে। ট্রাবলশুটিং এর পরে CANCEL বাটনটি প্রেস করুন। সিস্টেমটি নরমাল স্ট্যান্ডবাই মোডে ফিরে যাবে।

নিম্ন তাপমাত্রা থেকে সুরক্ষা : সিস্টেম যখন নিম্ন তাপমাত্রা প্রোটেকশন স্ট্যাটাসে যায় ডিজিটাল ডিসপ্লেতে "E02" প্রদর্শিত হয় এবং বিপ সাউন্ড হতে থাকে। ট্রাবলশুটিং এর পরে CANCEL বাটনটি প্রেস করুন। সিস্টেমটি নরমাল স্ট্যান্ডবাই মোডে ফিরে যাবে।

সেন্সর ম্যালফাংশন থেকে সুরক্ষা : সিস্টেম সেন্সরে শর্ট সার্কিট হলে সিস্টেমটি প্রোটেকশন মোডে প্রবেশ করে। ডিজিটাল ডিসপ্লেতে "E03" প্রদর্শিত হয় এবং বিপ সাউন্ড হতে থাকে। ট্রাবলশুটিং এর পরে CANCEL বাটনটি প্রেস করুন। সিস্টেমটি নরমাল স্ট্যান্ডবাই মোডে ফিরে যাবে।

### অটো কুক

নিচের খাবার এবং কুकिং মোডের জন্য কুकिং টাইম এবং পাওয়ার প্রোগ্রাম করা জরুরি নয়। আপনি যে খাবারটি রান্না করতে চান সে খাবারের ওজন অথবা পরিমাণ এবং খাবারটির ধরন নির্দেশ করাই যথেষ্ট।

এই সিস্টেমটির ৯টি অটোমেটিক মেন্যু (সাবমেন্যুসহ সর্বমোট ৩৭৫) আছে : Health Fry (HF), Bread Basket (bb), Curries (C), BD's Best (IB), International (In), Barbecue (bc), Desserts/Soups (ds), Paneer/Ghee/Curd (PG), Fermentation (FE).

১. স্ট্যান্ডবাই মোডে, সংশ্লিষ্ট মেন্যু বাটন একবার প্রেস করুন।

২. সাবমেন্যু সিলেক্ট করতে নম্বর বাটন ব্যবহার করুন।

৩. খাবারের ওজন অথবা খাবারের পরিমাণ WEIGHT/TIMER বাটনটি বার বার প্রেস করুন।

৪. START/QUICK START বাটন প্রেস করে স্টার্ট করুন।

### নোট :

\* এই মেন্যুর ২টি ধাপ: রান্নার প্রথম ধাপ শেষ হওয়ার পরে বিপ সাউন্ড হবে এবং ওভেনটি pause মোডে চলে যাবে। এরপরে START/QUICK START বাটনটি প্রেস করলে সিস্টেমটি পরের ধাপের রান্না শুরু করবে।

\* প্রিহিটিং সময় সর্বোচ্চ ১০ মিনিটের জন্য। প্রিহিটিং তাপমাত্রায় পৌঁছালে, দরজা খোলা অথবা বন্ধ করার অথবা একবার CANCEL প্রেস করার পূর্ব পর্যন্ত এক মিনিট পর্যন্ত প্রতি ১০ সেকেন্ড অন্তর বিপ সাউন্ড হবে। START/QUICK START বাটন প্রেস করে রান্না শুরু করুন।

\* অটোমেটিক মেন্যুতে রান্নার সময়, " 333 " চিহ্নটি নির্দেশ করে যে অটোমেটিক মেন্যু "hot air convection heating mode", " (☉) " চিহ্নটি নির্দেশ করে যে মেন্যুটি মাইক্রোওয়েভ হিটিং মোড স্বয়ংক্রিয়ভাবে ব্যবহার করে।

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

নিচের সারণিতে আরো বিস্তারিত তথ্য প্রদান করা হল :

Health Fry (HF)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপির নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা	
১	১	চিকেন লালিপপ	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
২		মাটন কাবাব	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
৩		চিকেন তান্দুরি	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
৪		লিটি	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
৫		বটি	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
৬		চিকেন রোস্ট	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
৭		লেমন চিকেন	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	Convection	200° C	
৮		২	চিকেন কাবাব	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৭:০০	Convection	200° C
৯			রেশমি কাবাব	৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৭:০০	Convection	200° C
১০	কস্তুরি কাবাব		৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৭:০০	Convection	200° C	
১১	বেক্‌ড্ চিকেন		৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৭:০০	Convection	200° C	
১২	চিকেন সিন্ড্রি ফাইভ		৫০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৭:০০	Convection	200° C	
১৩	৩	বেক্‌ড্ ফিশ	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	Convection	200° C	
১৪		চিকেন নাগেটস	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	Convection	200° C	
১৫		ফিশ অমরিতশরি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	Convection	200° C	
১৬		মটর কাবাব	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	Convection	200° C	

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

১৭	১৮	কর্ন কাবাব	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	Convection	200° C	
১৮		চিজ কর্ন বল	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	Convection	200° C	
১৯	৪	পনির পাকোরা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২০		হারা বরা কাবাব	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২১		সাবুদানা বড়া	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২২		চানা কাবাব	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৩		ফিশ তান্দুরি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৪		বারওয়া টমেটো	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৫		খ্রিলড্ প্রনস	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৬		ফিশ রোস্ট	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৭		ভেজিটেবল কাটলেট	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৮		আলু টিকি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
২৯		চিকেন সসেজ	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
৩০		ফেঞ্চ ফ্রাই	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
৩১		ফিশ কাটলেট	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
৩২		সুরান কাটলেট	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	Convection	200° C	
৩৩		৫	তান্দুরি আলু	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	Convection	200° C
৩৪			তান্দুরি গোবি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	Convection	200° C
৩৫			তান্দুরি মাশরুম	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	Convection	200° C



পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৩৬		মিস্ত্র ভেজ প্রাটার	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	Convection	200° C
----	--	---------------------	-----------	-------	------	------------	--------

BREAD BASKET (bb)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপি নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা	
১	৬	মিক্স ব্রেড	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৩০:০০	Convection	200° C	
২		গার্লিক ব্রেড	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৩০:০০	Convection	200° C	
৩		হুইট ব্রেড	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৩০:০০	Convection	200° C	
৪		উটি ফ্রুটি ব্রেড	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৩০:০০	Convection	200° C	
৫		৭	বার্গার/পাভ	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C
					ধাপ ২	২২:০০	Convection	200° C
৬			ডাবেলির পাভ	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C
	ধাপ ২				২২:০০	Convection	200° C	
৭	ফকাসিয়া ব্রেড		১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	২২:০০	Convection	200° C	
৮	স্যান্ডউইচ ব্রেড		১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	২২:০০	Convection	200° C	
৯	৮		পিৎজা ডো	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C
					ধাপ ২	১০:০০	Convection	200° C
১০	৯		ব্রেড টোস্ট	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	৪:০০	Convection	200° C
		ধাপ ২			৪:০০	Convection	200° C	
১১		রোস্টেড স্যান্ডউইচ	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	৪:০০	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৪:০০	Convection	200° C	
১২	১০	তান্দুরি রুটি	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
				ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	
১৩		বাটারি নান	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
				ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
				ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

১৪	প্রেস পরাটা	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
			ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
			ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	
১৫		আলু পরাটা	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C
				ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C
				ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C
১৬		কুলচা	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C
				ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C
				ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C
১৭		আলু কুলচা	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C
				ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C
	ধাপ ৩			৩:৩০	Convection	200° C	
১৮	গার্লিক নান	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
			ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
			ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	
১৯	লাচ্ছা পরাটা	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
			ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
			ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	
২০	তান্দুরি নান	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
			ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
			ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	
২১	চার্ট	১ (২৩০ গ্রাম)	ধাপ ১	প্রিহিট	Convection	200° C	
			ধাপ ২	৬:০০	Convection	200° C	
			ধাপ ৩	৩:৩০	Convection	200° C	

TADKA/CURRIES (tc)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপি নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১	১১	তড়কা/তালিঞ্জ /ভাগার	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
২	১২	নারিকেল চিংড়ি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100
৩		সেজোয়ান চিকেন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100
৪		কাশ্মিরি কাজু পনির	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100
৫		কাড়ি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

				ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100
৬		মাশরুম মাসালা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100
৭	১৩	ড্রামস্টিক লিভস কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
৮		হানি চিলি পটেটো	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
৯		পনির পিজ কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১০		গ্রেটেড র্যাডিশ কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১১		মাশরুম চিলি ফ্রাই	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১২		পালং মাকাই সর্বা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১৩		ক্যারট কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১৪		সেভ ভাজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১৫		ক্রিম্পি ড্রামস্টিক	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১৬		চির্ফড়ি মটর কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100
১৭	কাশিরি কাজু পনির	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100	
১৮	চিলি সয়া নাগেট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৭:০০	mwo	P-100	
১৯	১৪	মরিচের সালুন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
২০		প্রন ভিভালু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
২১	কাকড়া কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100	
২২	পাকোড়া কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100	
২৩	১৫	দম আলু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
২৪		ক্যাপসিকাম কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
২৫	মেথি মালাই মটর	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
২৬	বেবি কর্ন মাসালা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

২৭	১৬	কড়লা ভাজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
২৮		ফুলকপি পিয়াজ ফ্রাই	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
২৯		আরবি/তারো মূল ভাজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩০		গ্রিন চানা কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩১		দই মাচো	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩২		টেমেটো সর্বা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩৩		মটর মাশরুম	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩৪		কপি সবজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩৫		মেথি আলু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩৬		দই বেগুন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩৭	ব্রোকলি কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৩৮	কিমা পালং	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৩৯	আলু ফুলকপি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৪০	শিম কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৪১	বেবি কর্ন কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৪২	লাউ সবজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৪৩	জিরা আলু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৪৪	ফিশ কালো মরিচ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100	
৪৫	১৭	তান্দুরি সবজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	convection	200° C
				ধাপ ২	৬:০০	convection	200° C
৪৬	১৮	মালাই খুম্ব	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	convection	200° C
				ধাপ ২	৯:০০	convection	200° C
৪৭	১৯	মুগ ডাল	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৪৮		স্পাইনাক ডাল	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৪৯		গুজরাটি ডাল	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫০		অমরিতসরি ডাল	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫১		তড়কা ডাল	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫২		ডালমা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫৩		মাটন কিমা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫৪		বেগুন ডাল	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫৫		সিন্ধি কারি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫৬		কর্তু কারি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৬:০০	mwo	P-100
৫৭	২০	আচারি মাটন	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	২২:০০	mwo	P-100
৫৮	২১	পুলিসেরি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৪:০০	mwo	P-100
৫৯		কাহি সর্বা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৪:০০	mwo	P-100
৬০	২২	মিন্স ভেজিটেবল কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
৬১		চিকেন সর্বা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
৬২		মুর্গ কেসারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
৬৩		চিলি গার্লিক চিকেন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
৬৪	২৩	বমবিল ফ্রাই	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:০০	mwo	P-100
৬৫		চিংড়ি মালাই কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:০০	mwo	P-100
৬৬	২৪	মাছ ভর্তা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৬৭		বাথুয়া রায়তা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৬৮	২৫	পিখলা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৬৯		পনির ভুজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৭০	২৬	গাওন পটেটো কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৪:৩০	mwo	P-100

BD'S BEST (IB)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপি নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১		কাশ্মিরি পোলাও	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
২		বিসি বেলে ভাত	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
৩	২৭	ভেজিটেবল বিরিয়ানি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
৪		ভেজ পোলাও	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
৫		জিরা রাইস	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
৬		মাটন কারি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
৭		গোস্ত দম বিরিয়ানি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
৮	২৮	রসম	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৫:০০	mwo	P-100
৯		সামভার	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৫:০০	mwo	P-100
১০		জাফরানি পোলাও	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৫:০০	mwo	P-100
১১		ডাল তড়কা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৫:০০	mwo	P-100
১২		চিকেন ছেটিনাদ	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৫:০০	mwo	P-100
১৩		রিজ গার্ড কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
১৪	২৯	ফিশ মাসালা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

১৫		বাটার চিকেন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
১৬		শাহি পনির	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
১৭		করলা সবজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
১৮		পটেটো কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
১৯		গোন ফিশ কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২০		আচারি চিকেন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২১		চিকেন স্টু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২২		এভিয়াল	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৩		বিন স্প্রাউটস	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৪		উসাল	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৫		মিসাল পাত	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৬		কড়াই চিকেন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৭		সরষের সাগ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৮		মাটন লিভ কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
২৯		চানা মাসালা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
৩০		ফিশ কারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
৩১		টমেটো রাসাম	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
৩২		পনির মাসালা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	১০:০০	mwo
৩৩		লিফি ভেজিটেবল	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৩৪	৩০	টমেটো কারি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৩৫		চিংড়ি কারি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৩৬		পালং পনির	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

			৩০০ গ্রাম	ধাপ ২	৮:০০	mwo	P-100
৩৭				ঢেরস ফ্লাই	ধাপ ১	৮:০০	mwo
		আলু মটর	৩০০ গ্রাম	ধাপ ২	৮:০০	mwo	P-100
৩৮					ধাপ ১	৮:০০	mwo
৩৯		প্লেইন পালং কারি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪০		কড়াই পনির	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪১		সয়াবিন মাসালা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪২		পনির মটর	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৩		গার্লিক জিঞ্জার প্রন	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৪		রাভা উপমা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৫		ডালিয়া খিচুড়ি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৬		ফিশ পালুসু	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৭		চিলি চিকেন	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৮		সরষের সাগ	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৮:০০	mwo
৪৯		স্ট্রিয়ার ফ্লাইড গুটস	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৫:৩০	mwo
৫০		হাক্কা নুডলস	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৫:৩০	mwo
৫১	৩১	ডিম কারি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৫:৩০	mwo
৫২		পনির মাখানি	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৫:৩০	mwo
৫৩		সেমিয়া পুলিহারা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৫:৩০	mwo
৫৪		সেমাই উপমা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৫:৩০	mwo
৫৫		ব্রেড উপমা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৩:০০	mwo
৫৬	৩২	সিভদা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৩:০০	mwo
৫৭		উগানি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
					ধাপ ২	৩:০০	mwo

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৫৮	৩৩	কথিফির বড়ি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৫৯		সাকরকান্দি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬০		কর্ন চাট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬১		বাদাম রোস্ট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬২		সুইট কর্ন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬৩		চা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬৪		চানা চাট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬৫		মাসালা পিনাট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100
৬৬	খান্দবি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৬৭	ব্রেড সিভদা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৬৮	পোহা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৬৯	সাবুদানা খিচুড়ি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৭০	রুটির সিভদা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৭১	অমলেট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৭২	মুরমুরে সিরওয়া	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৩:০০	mwo	P-100	
৭৩	ভেজিটেবল পোলাও	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100	
৭৪	ভেজ বিরিয়ানি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100	
৭৫	খুষ পোলাও	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100	
৭৬	চিকেন বিরিয়ানি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100	
			ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100	

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৭৭	৭৮	মালাবর বিরিয়ানি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100
৭৮	৭৯	ভেন পোঙ্গল	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100
৭৯	৮০	বেঙ্গলি বিরিয়ানি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100
৮০	৮১	ভেজ তেহারি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100
৮১	৮২	পিপার রাইস	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100
৮২	৮৩	কার্ড রাইস	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৮:৩০	mwo	P-100
৮৩	৩৪	ভেজ স্যাভুইচ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
				ধাপ ২	৮:০০	convection	200° C
৮৪		বেকড পটেটো চিজ বল	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
			ধাপ ২	৮:০০	convection	200° C	
৮৫	৩৫	চিজ টোস্ট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
				ধাপ ২	৮:০০	convection	200° C
৮৬		আলু টিক্কি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
			ধাপ ২	৮:০০	convection	200° C	
৮৭	৩৫	হান্ডভো	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	২৮:০০	convection	200° C
৮৮	৩৬	ডিম ভূর্জি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	২:০০	mwo	P-100
৮৯	৩৬	বেগুন ভর্তা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	২:০০	mwo	P-100
৯০	৩৭	পাত ভাজি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	২:০০	mwo	P-100
৯১	৩৭	ইডলি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
৯২		টোকলা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
৯৩		ভেজিটেবল চাট	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
৯৪	৩৮	পপ কর্ন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
৯৫		চকলেট মাফিন	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৯৬		চকলেট বল	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
৯৭		চিজ নাচোস	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
৯৮	৩৯	ডিম বিরিয়ানি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৮:০০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৪:০০	mwo	P-100

INTERNATIONAL (In)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপি নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১	৪০	স্প্যানিশ রাইস	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
২		তফু (থাই)	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
৩	৪১	ইতালিয়ান ভেজি পিৎজা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
৪		ময়েটেস (মেক্সিকান)	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
৫		জ্যামাইকান জার্ক পিৎজা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
৬		মেক্সিকান চিকেন পিৎজা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
৭		মেক্সিকান গ্রিন ওয়েভ পিৎজা	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:৩০	convection	200° C
৮	৪২	স্প্যানিশ ফ্ল্যান	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ৩	১৪:০০	convection	200° C
৯	৪২	স্প্যানিশ বেকড ফিশ	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ৩	১৪:০০	convection	200° C
১০	৪২	স্প্যানিশ বেকড চিকেন	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ৩	১৪:০০	convection	200° C
১১	৪৩	লাসাপা (ইতালিয়ান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ৩	৯:০০	convection	200° C
১২	৪৩	ক্রাস্টলেস মাইক্রোওয়েভ কীশ (ফ্রেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ৩	৯:০০	convection	200° C
১৩	৪৪	স্প্যানিশ আলমন্ড বিস্কিট	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	170° C
				ধাপ ২	১০:০০	convection	170° C
১৪	৪৪	স্প্যানিশ কুকিজ	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	170° C
				ধাপ ২	১০:০০	convection	170° C
১৫	৪৪	বাটার কুকিজ (ফ্রেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	170° C
				ধাপ ২	১০:০০	convection	170° C

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

১৬	৪৫	থাই চিকেন বল	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
১৭	৪৫	থাই স্পাইস শ্রিম্প	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
১৮	৪৫	ইংলিশ মাফিন (ইংল্যান্ড)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
১৯	৪৫	চকলেট ব্রেড পুডিং (ইংল্যান্ড)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
২০	৪৫	বেকড পটেটো (ইংল্যান্ড)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
২১	৪৫	আপেল সুফ্লেই (ফ্রেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
২২	৪৫	মেক্সিকান ভেজ কাবাব	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	200° C
				ধাপ ২	১২:০০	convection	200° C
২৩	৪৬	ক্যারট কেক (ফ্রেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	180° C
				ধাপ ২	২২:০০	convection	180° C
২৪	৪৬	আপেল কেক (ফ্রেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	180° C
				ধাপ ২	২২:০০	convection	180° C
২৫	৪৬	গ্রিলড কি লাইম চিকেন	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	180° C
				ধাপ ২	২২:০০	convection	180° C
২৬	৪৬	চিনামন হানি উইন্ডস (ইতালিয়ান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	180° C
				ধাপ ২	২২:০০	convection	180° C
২৭	৪৭	বার্বিকিউ অরেঞ্জ চিকেন (ইংল্যান্ড)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৪:০০	convection	200° C
২৮	৪৭	চিকেন আলফ্রেড (মেক্সিকান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১৪:০০	convection	200° C
২৯	৪৮	ম্যাকারনি অ্যান্ড চিজ (ফ্রেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৬:০০	convection	200° C
৩০	৪৯	স্প্যানিশ ফ্রিকাসি শ্রিম্প	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৩:০০	mwo	P-100
৩১	৪৯	সি-ফুড পায়োলা (স্প্যানিশ)	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৩:০০	mwo	P-100
৩২	৪৯	চাইনিজ লোমেন	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
৩৩	৪৯	চাইনিজ গার্লিক চিকেন	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100



পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৩৪		পিকোয়ান্ট চিকেন উইং (চাইনিজ)	৪০০ গ্রাম	ধাপ ৩	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ১	৪:০০		
				ধাপ ২	৬:০০		
৩৫		নিউ ইয়ার'স নুডুলস (চাইনিজ)	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		
				ধাপ ৩	৩:০০		
৩৬		চিকেন নুডুলস স্যুপ (থাই)	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		
				ধাপ ৩	৩:০০		
৩৭		প্রন কারি (থাই)	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		
				ধাপ ৩	৩:০০		
৩৮	৫০	ফ্রিতাতা (ইতালিয়ান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০		
				ধাপ ৩	৩:০০		
৩৯		স্প্যানিশ অমলেট	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:০০		
				ধাপ ৩	৩:০০		
৪০	৫১	মেক্সিকান রাইস	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৭:০০		
				ধাপ ৩	৭:০০		
৪১		আইরিশ এগ (ইংল্যান্ড)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:০০		
৪২	৫২	ফিশ এ লা মার্সিলিজ (ফেঞ্চ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:০০		
৪৩		ক্র্যানলড এগ (ইংল্যান্ড)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:০০		
৪৪		চাইনিজ ফ্লাইড রাইস	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৫:০০		
৪৫	৫৩	প্রিন কারি চিকেন	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		
				ধাপ ৩	৭:০০		
৪৬		চিকেন হান্টারস স্টাইল (ইতালিয়ান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		
				ধাপ ৩	৭:০০		
৪৭	৫৪	পাজা চিকেন (ইতালিয়ান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		
				ধাপ ৩	৩:৩০		
৪৮	৫৫	এশরফ সা লা বোর্ডেসেস (স্প্যানিশ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:০০		

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৪৯		মুগু গাই প্যান (চাইনিজ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:০০		
৫০	৫৬	কাউন্ট্রি স্টাইল চিকেন স্ট্রু	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০		
৫১		চিকেন ক্যাসেরোল (ইতালিয়ান)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১০:০০		
৫২	৫৭	স্পাগেটি (মেক্সিকান)	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	১১:০০		
৫৩	৫৮	গালিক অ্যান্ড জিঞ্জার প্রন (চাইনিজ)	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০		

BARBECUE (bc)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপি নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১	৫৯	বার্বিকুইড চিকেন লেগস	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৮:০০	convection+ turn grill	200°C
২		চিকেন হানি উইন্ডস	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৮:০০	convection+ turn grill	200°C
৩		মালাই টিকা	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৮:০০	convection+ turn grill	200°C
৪		চিকেন টিকা	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	১৮:০০	convection+ turn grill	200°C
৫	৬০	পনির টিকা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	convection+ turn grill	200°C
৬		বেবি কর্ন টিকা	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	convection+ turn grill	200°C
৭	৬১	চিকেন শিক কাবাব	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	১০:০০	convection+ turn grill	200°C
৮		শিক সালাদ	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	১০:০০	convection+ turn grill	200°C
৯	৬২	টিকা আচারি	৪০০ গ্রাম	ধাপ ১	২২:০০	convection+ turn grill+micro	200°C
১০	৬৩	মুর্গ তান্দুরি	১০০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩০:০০	convection+ turn grill+micro	200°C

Desserts/ Soups (ds)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপি নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১	৬৪	কলার হালুয়া	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০		
২		নারিকেলের লাড্ডু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০		



পরিচালনার নির্দেশনাবলি

৩		সুখরি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৪		বেসনের লাড্ডু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৫		কাজু কাটলি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৬		রাগি ক্ষীর	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৭	৬৫	আপেল পাই	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	convection	200°C
৮		ক্যারামেল পুডিং	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	convection	200°C
৯		চেনা পোরা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১৪:০০	convection	200°C
১০	৬৬	নান খাটাই	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	convection	170°C
১১		শাহি টুকরা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
১২		ব্রেড পুডিং	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
১৩	৬৭	পুরান পোলি কাপুরান	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
১৪		কালাকান্দ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৬:০০	mwo	P-100
১৫		আপেল কাস্টার্ড	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
১৬	৬৮	বিটরুট হালুয়া	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
১৭		নারিকেল বরফি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৮:০০	mwo	P-100
১৮		পেদা	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:৩০	mwo	P-100
১৯	৬৯	রাতা লাড্ডু	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ১	১০:০০	mwo	P-100
২০	৭০	রাইস ক্ষীর	২০০ গ্রাম	ধাপ ২	১০:০০	mwo	P-100
২১	৭১	বাদাম হালুয়া	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
২২		কাজু বরফি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
২৩	৭২	ব্রাউনি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
২৪		বাসুন্দি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	mwo	P-100
২৫	৭৩	রাবদি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১২:০০	mwo	P-100
২৬		ফ্রুট কাস্টার্ড	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
২৭	৭৪	স্ট্রবেরি কাস্টার্ড	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
২৮		সুজির হালুয়া	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
২৯		সন্দেশ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
৩০	৭৫	নারিকেল বরফি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
৩১		পায়াজাম	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
	৭৬			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩২		সাবুদানার ক্ষীর	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100
৩৩	৭৭	গাজরের হালুয়া	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৮:০০	mwo	P-100
৩৪		সেভিয়া ক্ষীর	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪:৩০	mwo	P-100
	৭৮			ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	৩:০০	mwo	P-100
৩৫		মেসুর পাক	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
	৭৯			ধাপ ২	২:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ৩	২:০০	mwo	P-100
৩৬	৮০	লাউ-এর ক্ষীর	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
				ধাপ ২	২:৩০	mwo	P-100

৩৭		সুইট কর্ন স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
৩৮		পাম্পকিন স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
৩৯	৮১	অ্যাসপারাগাস স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
৪০		মাশরুম স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
৪১		সুইট পটেটো স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
				ধাপ ২	৬:০০	mwo	P-100
৪২	৮২	হট অ্যান্ড সাউয়ার স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

				ধাপ ২	৭:৩০	mwo	P-100	
৪৩	বেবি পটেটো স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৭:৩০	mwo	P-100		
৪৪			চিকেন কর্ন স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100
			ধাপ ২	৭:৩০	mwo	P-100		
৪৫	চিকেন স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100		
৪৬	ভেজিটেবল স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100		
৪৭	হট অ্যান্ড সাউয়ার স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100		
৪৮	গাজরের স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৯:০০	mwo	P-100		
৪৯	টমেটো স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100		
৫০			স্প্যানিশ স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100
৫১					বাদাম স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০
৫২	মসুরির ডাল	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	১২:০০	mwo	P-100		
৫৩	কলা চানা স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	১২:০০	mwo	P-100		
৫৪	সিচুয়ান স্যুপ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100		

Paneer/Ghee/ Curd (PG)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপির নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১	৮৭	পনির	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	mwo	P-100
২		মাসালা পনির	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	mwo	P-100
৩		বেবি কর্ন বিন সালাদ	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৯:০০	mwo	P-100
৪	৮৮	ঘি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১৩:০০	mwo	P - 70
৫	৮৯	দই	৩০০ গ্রাম	ধাপ ১	৪২০:০০ (৭ ঘন্টা)		40° C
৬	৯০	টমেটো সস	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100

পরিচালনার নির্দেশনাবলি

				ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100	
৭	পিৎজা সস	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100		
৮	ম্যাশড পটেটো সালাদ	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100		
৯	রসুনের চাটনি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100		
১০	লেবুর চাটনি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৩:৩০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৫:৩০	mwo	P-100		
১১	নারিকেলের চাটনি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100		
১২			তিলের চাটনি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০	mwo	P-100
১৩					পেপের সালাদ	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	২:৩০
১৪	৯২	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100		
১৫			বিটরুট সালাদ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
১৬					গাজর-ছেলার সালাদ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০
১৭			তিরান্দা সালাদ	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100
	মাধুরিয়ান সস	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৫:০০	mwo	P-100		
১৮	৯৩	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100		
			ডালিয়া সালাদ	২০০ গ্রাম	ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100
১৯	পান্তা সালাদ	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100		
২০	মিষ্ণু সবজির চাটনি	২০০ গ্রাম	ধাপ ১	৭:০০	mwo	P-100		
			ধাপ ২	৩:৩০	mwo	P-100		

FERMENTATION (FE)

রেসিপি নং	কমন রেসিপি নং	রেসিপির নাম	ওজন	ধাপ	সময়	মোড	তাপমাত্রা
১	৯৪	দই	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	প্রিহিট	convection	120° C
				ধাপ ২	৩০:০০	convection	120° C
২	৯৫	ব্রেড ডো	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩০:০০	convection	40° C
				ধাপ ২	৩০:০০	convection	40° C
৩	৯৬	পিৎজা ডো	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩০:০০	convection	40° C
				ধাপ ২	৩০:০০	convection	40° C
৪	৯৬	ডোসা ব্যাটার	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪৮০:০০ (৮ ঘন্টা)		40° C
৫		ডজলাপি	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৪৮০:০০ (৮ ঘন্টা)		40° C

## পরিচালনার নির্দেশনাবলি

		ব্যাটার				
৬	৯৭	ইডলি ব্যাটার	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩৯০:০০ (৬:৩০ ঘণ্টা)	40° C
৭		আপাম ব্যাটার	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	৩৯০:০০ (৬:৩০ ঘণ্টা)	40° C
৮	৯৮	নান ডো	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১৮০:০০ (৩:০০ ঘণ্টা)	40° C
৯		টোকলা ব্যাটার	২৫০ গ্রাম	ধাপ ১	১৮০:০০ (৩:০০ ঘণ্টা)	40° C

## রক্ষণাবেক্ষণ

- ওভেনটি পরিষ্কার করার সময় ওভেনটির সুইচ অফ করুন এবং সকেট থেকে পাওয়ার কর্ডটি খুলে ফেলুন।
- ওভেনের ভেতরে পরিষ্কার রাখুন। ওভেনের দেয়ালে লেগে থাকা খাবার ভেজা কাপড় দিয়ে মুছে ফেলুন। ওভেন খুব বেশি ময়লা হলে অল্প ডিটারজেন্ট দিয়ে পরিষ্কার করা যেতে পারে। স্প্রে ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকুন।
- ওভেনের বাইরে ভেজা কাপড় দিয়ে পরিষ্কার করা উচিত। ওভেনের ভেতরে যাতে পানি না যায় সেদিকে লক্ষ রাখতে হবে।
- ওভেনের ডোরটির ভেতর ও বাইরের দুই পাশেই ভেজা কাপড় দিয়ে পরিষ্কার করুন। শক্ত কিছু দিয়ে ঘষে পরিষ্কার করা যাবে না।
- স্টিম ক্লিনার ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকুন।
- কন্ট্রোল প্যানেলটি যেন না ভিজে সেদিকে লক্ষ রাখুন। নরম ভেজা কাপড় দিয়ে কন্ট্রোল প্যানেল মুছে ফেলুন। কন্ট্রোল প্যানেলটি পরিষ্কার করার সময় ওভেনটি অন হওয়া থেকে বিরত রাখতে ওভেনের ডোর খুলে রাখুন।
- ওভেনের ডোরের ভেতরে ও বাইরে বাষ্প জমে থাকলে নরম কাপড় দিয়ে মুছে ফেলুন। বেশি আর্দ্রতায় ওভেনটি পরিচালনা করলে বাষ্প জমতে পারে।
- পরিষ্কার করার জন্য গ্লাস ট্রে-টি খুলতে হতে পারে। ট্রে-টি উষ্ণ পানি দিয়ে অথবা ডিশওয়াশারে ধুয়ে ফেলুন।
- অতিরিক্ত শব্দ এড়াতে রোলার রিং এবং ওভেনের ফ্লোর নিয়মিত পরিষ্কার করুন। মুদু ডিটারজেন্ট দিয়ে ফ্লোর মুছে ফেলুন। রোলার রিংটি সাবান পানিতে অথবা ডিশওয়াশারে ধুয়ে ফেলুন। রোলার রিংটি পুনরায় সেট করার সময় নিশ্চিত হয়ে সঠিকভাবে সেট করুন।
- ওভেনের ভেতরে দুর্গন্ধ হলে একটি মাইক্রোওয়েভ বোলে এক কাপ পানি এবং পুরো একটি লেবুর রস নিয়ে ওভেনে ৫ মিনিট মাইক্রোওয়েভ করুন। তারপর একটি নরম কাপড় সেই মিশ্রনটিতে ভিজিয়ে ওভেন পরিষ্কার করুন।

## রক্ষণাবেক্ষণ

- যদি বাষ্পটি নষ্ট হয়ে যায় তাহলে তা প্রতিস্থাপন করতে কাস্টমার সার্ভিসে যোগাযোগ করুন।
- ওভেন নিয়মিত পরিষ্কার করা উচিত এবং ওভেনে লেগে থাকা খাবার দ্রুত পরিষ্কার করা উচিত। অন্যথায় তা ওভেনের বডি এবং সর্বোপরি ওভেনটির জন্য ক্ষতিকর হবে।
- অনুগ্রহ করে ওভেনটি গৃহস্থালি বর্জ্য ডিসপোজ করবেন না। ডিসপোজ করার প্রয়োজন হলে তা মিউনিসিপালিটি কর্তৃক নির্ধারিত জায়গায় ডিসপোজ করুন।
- প্রথমবারের মতো মাইক্রোওয়েভ ও গ্রিল ফাংশন ব্যবহার করার সময় হালকা ধোঁয়া এবং গন্ধ সৃষ্টি হতে পারে। এটি একটি সাধারণ ঘটনা। এমনটি হওয়ার কারণ হচ্ছে ওভেনটি স্টিলের প্লেট ও লুব্রিকেটিং অয়েলের কোটিং দিয়ে তৈরি। প্রথমবার ব্যবহারের সময় লুব্রিকেটিং অয়েল পুড়ে ধোঁয়া এবং গন্ধের সৃষ্টি করে। কয়েকবার ব্যবহারের পরে এই সমস্যা আর থাকে না।

ওয়্যারেন্টি কার্ঠামো			
ব্যবহারের প্রকৃতি	মেইন পার্টস	স্পয়ার পার্টস সাপোর্ট	বিক্রয়োস্তর 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 ওয়্যারেন্টি কার্যকর হবে না

- পণ্যটির কোনোরূপ অপব্যবহার, নিয়ম না মেনে চালানো, খাবার ছাড়া অন্য কিছু গরম করার জন্য ওভেন চালালে, ওয়ালটন অনুমোদিত ব্যক্তি ব্যতীত অন্য কাউকে দিয়ে ওভেন খোলা হলে ওয়্যারেন্টি বাতিল বলে গণ্য হবে।
- দুর্ঘটনা, ইলেকট্রিক লাইনে ফ্রটি, অস্বাভাবিক কারণে, ব্যবহারকারীর ভুল চালানোর কারণে পণ্যটির ক্ষতিসাধন হলে পণ্যটি ওয়্যারেন্টি পাবে না।
- বারকোড ও QC Sticker খুলে ফেললে ওয়্যারেন্টি বাতিল হবে।
- ওভেনের ভেতর যদি কোনো কারণে পানি ঢুকে যন্ত্রটির ক্ষতি হয় তবে ওয়্যারেন্টি বাতিল বলে গণ্য হবে।
- ওভেনের গ্লাসডোর, গ্লাস 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 ওয়্যারেন্টি সুবিধা পাবে না।
- ওভেন চলমান অবস্থায় অসাবধানতাবশত ব্যবহারকারী উক্ত স্থান পরিত্যাগ করলে অধিক তাপ উৎপন্ন হবার কারণে ওভেনে সমস্যা হলে ওয়্যারেন্টি পাবে না।
- পণ্যটির বাণিজ্যিক ব্যবহারের ক্ষেত্রে ওয়্যারেন্টি সুবিধা পাবে না।