

အသုံးပြုမှုညွှန်ကြားချက်များ

မိသားစုအိမ်တွင်းသုံးသာ

အီလက်ထရောနစ်ထမင်းပေါင်းအိုး

မိုဒယ်နံပါတ်။ SR-DL184

မာတိကာ



- ဤPanasonicထုတ်ကုန်ကိုဝယ်ယူသည့်အတွက်ကျေးဇူးတင်ပါသည်။
- ဤစက်ပစ္စည်းကိုအိမ်သုံးနှင့်အလားတူနေရာများတွင်အသုံးပြုရန်ရည်ရွယ်ပါသည်။
 - ဤထုတ်ကုန်ကို ဘေးကင်းစွာနှင့်သင့်လျော်စွာအသုံးပြုနိုင်ရန်အတွက် ဤအသုံးပြုမှုညွှန်ကြားချက်များကိုဂရုတစိုက်ဖတ်ပါ။
 - အသုံးမပြုမီ "လုံခြုံရေးကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ" (စာမျက်နှာ 2 ~ 3) ကိုဖတ်ဖြစ်အောင်ဖတ်ပါ။
 - ဝယ်ယူသည့်ရက်စွဲနှင့်အရောင်းကိုယ်စားလှယ်အမည်ကဲ့သို့သော အချက်အလက်များကိုအာမခံကတ်တွင်ဖော်ပြထားသောချာစစ်ပါ။
 - အသုံးပြုမှုညွှန်ကြားချက်များနှင့်အတူအာမခံကတ်ကိုသိမ်းဆည်းပါ။

လုံခြုံရေးကြိုတင်သတိပေးချက်များ	2-3
အသုံးပြုနည်းလမ်းညွှန်ချက်များ	4
အစိတ်အပိုင်းများရှင်းလင်းချက်	
• ပင်မကိုယ်ထည်	5
• ကွန်ထရိုးပန်နယ်	5

ကြိုတင်ပြင်ဆင်ခြင်း	
• ဆန်ဆေးခြင်းနှင့်ရေထည့်ခြင်း	6
• ဖန်ရှင်ရွေးချယ်ခြင်း/ချက်ပြုတ်ချိန်သက်မှတ်ခြင်း/ အရသာရှိရှိထမင်းချက်ပြုတ်နည်းများ	7
မိနူးဖန်ရှင်များ	
• ထမင်းချက်မယ်/နွေးထားမယ်/အပူထပ်ပေးမယ် ...	8
• ယာဂုနှင့်အခြားဟင်းလျာများ/အချိန်မှတ်တိုင်မာ	9
သန်ရှင်းရေးပြုလုပ်ခြင်းနှင့်စက်ထိန်းသိမ်းရေး	10
ပြုလုပ်နည်းအညွှန်း	11

ပြစ်ချက်ရှာဖွေခြင်း	12-13
အမှားကုဒ်များဖော်ပြချက်	14
အသေးစိတ်အချက်အလက်များ	နောက်ဖုံး

အသုံးမပြုမီ

အသုံးပြုပုံ

စက်ပြသချက်ပိုင်းဆိုင်ရာ



လုံခြုံရေးကြိုတင်သတိပေးချက်များ

အောက်ပါသတိပေးချက်များကိုသေချာစောင့်ကြည့်စစ်ဆေးပါ။

မိမိကိုယ်ကိုထိခိုက်မှု၊အခြားသူများအားထိခိုက်ဒဏ်ရာရစေမှုနှင့်ပစ္စည်းပျက်စီးမှုတို့ကိုကာကွယ်ရန်အောက်ပါညွှန်ကြားချက်များကိုလိုက်နာရမည်ဖြစ်သည်။

■ အောက်ဖော်ပြပါသင်္ကေတများသည်မှားယွင်းလုပ်ဆောင်မှုကြောင့်ဖြစ်ပေါ်လာသောပျက်စီးမှုသို့မဟုတ်အန္တရာယ်အဆင့်ကိုပြသသည်။

 **သတိ-** သေဆုံးခြင်းသို့မဟုတ်ပြင်းထန်သောဒဏ်ရာများဖြစ်စေနိုင်သည့်အလားအလာရှိသောအန္တရာယ်ကိုညွှန်ပြသည်။

 **သတိပေးခြင်း-** ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းသို့မဟုတ် ပစ္စည်းထိခိုက်ပျက်စီးဆုံးရှုံးမှုများဖြစ်ပေါ်လာနိုင်သည့်အလားအလာရှိသောအန္တရာယ်ကိုညွှန်ပြသည်။

■ သင်္ကေတများကိုအမျိုးအစားခွဲခြားနှင့်အဓိပ္ပါယ်ဖော်ပြချက်မှာအောက်ပါအတိုင်းဖြစ်သည်။

 ဤသင်္ကေတသည်တားမြစ်ထားသောလုပ်ဆောင်ချက်ကိုညွှန်ပြသည်။

 ဤသင်္ကေတသည်လိုက်နာရမည့်လုပ်ဆောင်ချက်ကိုညွှန်ပြသည်။



■ ပါဝါဆပ်ပလိုင်း · ပါဝါကြိုး · ပါဝါပလပ်

 ပါဝါကြိုးသို့မဟုတ်ပါဝါပလပ်ပေါက်ပျက်စီးသွားပါကသို့မဟုတ်ပါဝါပလပ်သည်ပါဝါပလပ်ပေါက်နှင့်ချိတ်ဆက်မှုချောင်နေလျော့နေပါကစက်ပစ္စည်းကိုမသုံးပါနှင့်။

(လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း၊သို့မဟုတ်ဝါယာရှောင်ကြောင့်မီးလောင်ကျွမ်းခြင်းမှရှောင်ရှားရန်။)

→ပါဝါကြိုးပျက်စီးပါကပါဝါထုတ်လုပ်သူသို့မဟုတ်အားပေးအကူအညီမှရရှိနိုင်သော

အထူးကြိုးသို့မဟုတ်တပ်ဆင်မှုဖြင့်အစားထိုးရပါမည်။

● ပါဝါကြိုးသို့မဟုတ်ပါဝါပလပ်ကိုမထိခိုက်စေပါနှင့်။

• အောက်ပါလုပ်ဆောင်ချက်များကိုတင်းတင်းကျပ်ကျပ်တားမြစ်ထားသည်-

အပူချိန်မြင့်မားသောမျက်နှာပြင်များသို့မဟုတ်အပူပေးစက်အစိတ်အပိုင်းများအားပျက်စီးစေခြင်းသုံးခြင်း၊ထိတွေ့ခြင်း၊အနီကပ်ခြင်း၊အတင်းအကျပ်ကွေးညှစ်ခြင်း၊လိမ်းခြင်း၊ဆွဲခြင်း၊ချွန်ထက်သောသောင့်နေရာများပေါ်ချိတ်ခြင်း / ဆွဲတင်ခြင်း၊လေးလံသောအရာဝတ္ထုများစိတ်ခြင်း၊

၊ခွေခေါက်ထုံးဖွဲ့ချည်နှောင်ခြင်း၊ကြားညပ်ခြင်း၊ပါဝါကြိုးကိုဆွဲချွန်ခြင်း။

(ဝါယာကြိုးနှင့် ပါဝါပလပ်များ ပျက်စီးခြင်းကြောင့် လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း သို့မဟုတ် ဝါယာရှောင်ကြောင့် မီးလောင်မှုကိုရှောင်ရှားရန်။)

● စီစဉ်သောလက်များဖြင့် ပါဝါပလပ်ကို ချိတ်ဆက်ခြင်း သို့မဟုတ် ဖြုတ်ခြင်းမပြုပါနှင့်။

• ပါဝါပလပ် သို့မဟုတ် ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကို မထိမကိုင်မီ သင့်လက်များကို ခြောက်သွေ့အောင်ထားပါ။

(လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း သို့မဟုတ် ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းမှ ရှောင်ရှားနိုင်ရန်။)

● ကိရိယာပလပ်နေရာတွင် ရေ သို့မဟုတ် အခြားအရည်များ မစိတ်စေနှင့်။

(လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း၊သို့မဟုတ်ဝါယာရှောင်ကြောင့်မီးလောင်ကျွမ်းခြင်းမှရှောင်ရှားရန်။)

 သတ်မှတ်ချက်အသစ်စီစဉ်ထားသော ဖော်ပြထားသည့်သက်ဆိုင်ရာ ကိန်းဂဏန်းတန်ဖိုးများအတိုင်း သီးခြား AC အဝင်ပါဝါပလပ်ကို လျော့အသုံးပြုပါ။ (P15)။

(ဤစက်နှင့်အခြားစက်ပစ္စည်းများကိုပလပ်ပေါက်တစ်ခုတည်းတွင်အသုံးပြုခြင်းသည် အပူလွန်ကျပြီး မီးလောင်ကျွမ်းမှုဖြစ်စေနိုင်သည်။)

• အနည်းဆုံး 10 အမီယာ အဆင့်သတ်မှတ်ထားသော ပါဝါကြိုးကိုသာ အသုံးပြုပါ။

● ပါဝါပလပ်နှင့် စက်ကိရိယာပလပ်ကို နေရာတကျသေချာထိုးသွင်း တပ်ဆင်ထားပါ။

(မီးခိုး၊ မီးလောင်မှု သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)

● ဝါယာကြိုးအပ်ချထားကြောင်းစိတ်ချရစေရန် ဤစက်ပစ္စည်းအတွက် စင်ဂယ်ဖေစ်ဘိုင်ပိုလာ အပ်ချကြိုးသုံး အဝင်ပါဝါပလပ် ကို အသုံးပြုသင့်သည်။ အပ်ကြိုးချခြင်းကိရိယာကို မတပ်ဆင်ပါက၊ သတ္တုကိုယ်ထည်အိမ်ကိုသို့သော အခြားသတ္တုအစိတ်အပိုင်းများတွင် တည်ငြိမ်လျှပ်စစ်သွင်းခြင်းဖြစ်စဉ် ဖြစ်ပေါ်နိုင်သည်။

(လျှပ်စစ် ချို့ယွင်းမှု သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်ယိုစိမ့်မှုကြောင့် လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်နိုင်ခြေကို ရှောင်ရှားရန်။)

● သတိပါဝါပလပ်ကို ပုံမှန်သန့်ရှင်းရေးလုပ်ပါ။

(အစိစာနှင့် ပြင်ပအရာဝတ္ထုများ စုဆောင်းမိခြင်းကြောင့် ပါဝါပလပ်၏ လျှပ်ကာနိုင်စွမ်းအားနည်းမှုကြောင့် မီးလောင်မှုဖြစ်စေရန်။)

→ပါဝါပလပ်ကိုဖြုတ်ပြီး ခြောက်သွေ့သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။

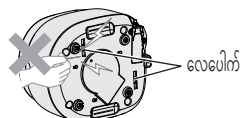
■ ပင်မကိုယ်ထည်

 အထူးသဖြင့် ပင်ချောင်းများ သို့မဟုတ် အခြား သတ္တုပစ္စည်းများကို လောင်ပေါက် သို့မဟုတ် နေရာလွတ်များ အတွင်းသို့ မညှပ်သည့်အရာမှ ထည့်ပါနှင့်။

(လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း သို့မဟုတ် ပုံမှန်မဟုတ်သောစက်လည်ပတ်မှုဖြစ်ခြင်းမှ ရှောင်ရှားနိုင်ရန်။)

● အပူပေးပြားပေါ်တွင် အပေါက်ပိတ်ဆို့နိုင်သည့်အရာများကို ဒယ်အိုးထဲသို့မထည့်ပါနှင့်။

(ရေနေ့ငွေ သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ထားသော အစားအစာများ လွင့်ပျံ့ထွက်ခြင်းမှ ဖြစ်ပေါ်သော အပူလောင်မှု သို့မဟုတ် ထိခိုက်ဒဏ်ရာများကို ရှောင်ရှားရန်။) ဟင်းချက်ပစ္စည်းများနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ ပလပ်စတစ်အိတ်ထဲသို့ ထည့်ထားပြီးအပူပေးသည့် ချက်ပြုတ်နည်းများကို ဤစက်ဖြင့် ပြုလုပ်၍မရပါ။



● ဤစက်ပစ္စည်းကို ပြုပြင်မွမ်းမံခြင်း ဖြုတ်ခြင်း သို့မဟုတ် ပြုပြင်ခြင်းမပြုပါနှင့်။

(မီးလောင်မှု၊ လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း သို့မဟုတ် ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းမှ ရှောင်ရှားနိုင်ရန်။)

→ပြုပြင်ရန်အတွက်၊ Panasonic မှခွင့်ပြုချက်ရရှိထားသော ဆားဖစ်စင်တာသို့ ဆက်သွယ်ပါ။

● အသုံးပြုမှုညွှန်ကြားချက်များတွင်ဖော်ပြထားသည့်အရာများမှလွဲ၍ အခြားမည်သည့်ရည်ရွယ်ချက်အတွက်မဆို ဤစက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုပါနှင့်။

(မီးလောင်မှု၊ အပူလောင်မှု၊ထိခိုက်ဒဏ်ရာ သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)

• Panasonic သည် မလျော်ကန်သောအသုံးပြုမှု သို့မဟုတ် အသုံးပြုမှုညွှန်ကြားချက်များကို လိုက်နာရန် ပျက်ကွက်မှုအတွက် မည်သည့်တာဝန်ကိုမျှ မယူပါ။

● စက်ပစ္စည်းကို ရေထဲတွင် နစ်မြုပ်ခြင်း သို့မဟုတ် ရေဖြင့် မဖြင့်မပါနှင့်။

(လျှပ်စစ်ရှောင်ဖြစ်ခြင်း၊သို့မဟုတ်ဝါယာရှောင်ကြောင့်မီးလောင်ကျွမ်းခြင်းမှရှောင်ရှားရန်။)

→စက်ပစ္စည်းအတွင်း ရေဝင်ပါက Panasonic မှခွင့်ပြုချက်ရရှိထားသော ဆားဖစ်စင်တာသို့ ဆက်သွယ်ပါ။



! WARNING

■ အသုံးပြုခြင်း



- အသုံးပြုနေစဉ် သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် သင့်မျက်နှာ သို့မဟုတ် လက်များကို ရေနွေးငွေ့ပေါက်ခွဲသွားစေရန် ကလေးများနှင့် မွေးကင်းစကလေးများကို အထူးဂရုပြုရမည်။ (မီးလောင်မှုမှဖြစ်စေရန်။)



ရေနွေးငွေ့ပေါက်



- ချက်ပြုတ်နေစဉ် အဖုံးဖွင့်ခြင်း သို့မဟုတ် ပင်မကိုယ်ထည်ကို မရွေ့ပါနှင့်။ (ရေနွေးငွေ့ သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ထားသော အစားအစာများ လွင့်ပျံ့ထွက်ခြင်းမှ ဖြစ်ပေါ်သော အပူလောင်မှု သို့မဟုတ် ထိခိုက်ဒဏ်ရာများကို ရှောင်ရှားရန်။)
- ဤစက်ပစ္စည်းအား ၎င်းတို့၏ဘေးကင်းလုံခြုံရေးတာဝန်ရှိသူတစ်ဦးမှ စက်ပစ္စည်းအသုံးပြုမှုနှင့်ပတ်သက်ပြီး ကြိုးကြပ်မှု သို့မဟုတ် ညွှန်ကြားချက်များ မပေးခဲ့ပါက ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ အာရုံခံအင်္ဂါပိုင်း သို့မဟုတ် စိတ်ပိုင်းဆိုင်ရာ စွမ်းရည်နိမ့်ကျသော လူများ (ကလေးများအပါအဝင်) အသုံးပြုရန်အတွက် ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။ ကလေးများအား စက်ပစ္စည်းနှင့် မကစားစေရန် ကြိုးကြပ်ရမည်။ (အပူလောင်မှုထိခိုက်ဒဏ်ရာ သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)

- စက်ပစ္စည်းကို ကလေးငယ်များ လက်လှမ်းမမီအောင်ထားပါ။ (အပူလောင်မှုထိခိုက်ဒဏ်ရာ သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)
 - မှုမမှန်ခြင်း သို့မဟုတ် စက်ချို့ယွင်းချက်ဖြစ်ပေါ်ပါက စက်ကိုချက်ချင်းအသုံးပြုခြင်းကိုရပ်ပြီး ပါဝါပလပ်ကိုဖြုတ်ပါ။ (မီးခိုး၊ မီးလောင်မှု သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)
- မှုမမှန်ခြင်းများ / စက်ချို့ယွင်းချက် ဆိုင်ရာကိစ္စရပ်များ-
- ပါဝါပလပ်နှင့် ကြိုးသည် ပုံမှန်မဟုတ်ဘဲ ပူလာခြင်း။
 - ပါဝါကြိုး ပျက်စီးသွားခြင်း သို့မဟုတ် ထိခံသည့်အခါတွင် ပါဝါပြတ်တောက်မှု များရှိနေခြင်း။
 - ပင်မကိုယ်ထည် ပျက်နေခြင်း သို့မဟုတ် ပုံမှန်မဟုတ်ဘဲ ပူနေခြင်း။
 - ပင်မကိုယ်ထည်သည် မီးခိုး သို့မဟုတ် ညှော်နံ့ ထုတ်လွှတ်ခြင်း။
 - ပင်မကိုယ်ထည်သည် ကျိုးပဲ့ခြင်း၊ လျော့ချခြင်း သို့မဟုတ် ပုံမှန်မဟုတ်သော ဆူညံသံများ ထွက်နေခြင်း။
 - အပူပေးပလိတ်ပြား ခွဲထွက်ပျက်သွားခြင်း သို့မဟုတ် ဒဏ်အိုးပျက်သွားခြင်း။
- စစ်ဆေးခြင်းနှင့် ပြုပြင်ခြင်းအတွက် Panasonic မှခွင့်ပြုချက်ရရှိထားသော ဆားဗစ်စင်တာသို့ ဆက်သွယ်ပါ။



သတိပေးခြင်း



- သီးသန့်မဟုတ်သော ဒဏ်အိုး သို့မဟုတ် ပုံပျက်နေသော ဒဏ်အိုးကို မသုံးပါနှင့်။ (အပူလွန်ခြင်း သို့မဟုတ် စက်ချို့ယွင်းမှုကြောင့် အပူလောင်မှု သို့မဟုတ် ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)

- အောက်ပါအခြေအနေများတွင် ဤစက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုပါနှင့်-
 - အပူနှင့်နီးသော သို့မဟုတ် စိုထိုင်းဆမြင့်သောပတ်ဝန်းကျင်တွင်။ (လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ယိုစိမ့်ခြင်းသို့မဟုတ် မီးလောင်မှုမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)
 - မညီညာသောမျက်နှာပြင်များ သို့မဟုတ် အပဒဏ်မခံနိုင်သော အခင်းပေါ်တွင်။ (ထိခိုက်ဒဏ်ရာ၊ အပူလောင်မှုသို့မဟုတ် မီးလောင်မှုမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)
 - နံရံ သို့မဟုတ် ပရိဘောဂ သည်တိုင်နှင့် နီးကပ်သောနေရာများတွင်။ (အပြင်ဖုံးကိုဖွင့်သည့်အခါ ပရိဘောဂများနှင့်ဆောင့်မိခြင်း၊ သို့မဟုတ် ပရိဘောဂများ အရောင်လွင့်ခြင်း၊ ပျက်ခြင်းနှင့် ကျိုးပဲ့ခြင်းတို့မှ ရှောင်ရှားရန်။)

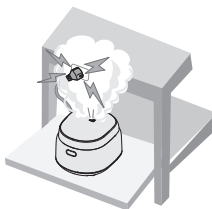
- အသုံးပြုနေစဉ် ပင်မကိုယ်ထည်ကို မရွေ့ပါနှင့်။ (အပြင်ဖုံးဖွင့်ခြင်းကြောင့် ချိတ်ခလုတ်ကို ထိမိပြီး မီးလောင်ဒဏ်ရာများမှ ကင်းဝေးစေရန်။)



- စက်ပစ္စည်းအသုံးပြုနေစဉ် သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ပူသောမျက်နှာပြင်များကို မထိပါနှင့်။
 - ပင်မကိုယ်ထည် မြင့်မားသော အပူရှိန်ရှိသည်။ အထူးသဖြင့် အပူပေးပလိတ်ပြား၊ ဒဏ်အိုးနှင့် သန့်သောတ္ထုပေးအပူပေးပစ္စည်း ကဲ့သို့သော သတ္တုအစိတ်အပိုင်းများ။ (မီးလောင်မှုမှဖြစ်စေရန်။)



- ပါဝါပလပ်ကို ရေနွေးငွေ့ထဲမှ ထုတ်ယူပါ။ (လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ယိုစိမ့်ခြင်းသို့မဟုတ် ပါဝါပလပ်ကြောင့် မီးလောင်ကျွမ်းခြင်းမှ ရှောင်ရှားရန်။)
- လျော့စလိုက်စားပုံသော မီနိုကိုအသုံးပြုသည့်အခါ ပါဝါပလပ်ကို ရေနွေးငွေ့နှင့်မထိတွေ့နိုင်သော စက်ကိရိယာကို အသုံးပြုပါ။



- စက်အား ဘာမှမထည့်ပဲ အလွတ်အခြေအနေတွင် သံစွဲလည်ပတ်ခွင့်မပြုပါနှင့်။ (လောင်ကျွမ်းမှုမှဖြစ်စေရန်။)
- စက်ပစ္စည်းအား ပြင်ပအချိန်မှတ်ကိရိယာတိုင်မကစားခင် ချိတ်ဆက်ခြင်းမပြုပါနှင့် သို့မဟုတ် သီးခြားချိမ့်ကွန်ထရိုက်စနစ်ဖြင့် စက်ပစ္စည်းကို မသုံးပါနှင့်။ (မီးလောင်မှုမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)
- ပါဝါပလပ်ကို ဖြုတ်လိုက်သောအခါ ပလပ်ခေါင်းကိုသေချာကိုင်ထားရမည်ဖြစ်ပြီး၊ ပါဝါကြိုးကို ဘယ်တော့မှ မဆွဲပါနှင့်။ (လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ယိုစိမ့်ခြင်းသို့မဟုတ် ပါဝါပလပ်ကြောင့် မီးလောင်ကျွမ်းခြင်းမှ ရှောင်ရှားရန်။)
- ဒဏ်အိုးကို ထုတ်ယူသည့်အခါ သို့မဟုတ် ဒဏ်အိုးကို အသုံးမပြုသည့်အခါ၊ ပါဝါပလပ်ကို ဖြုတ်ရန် မမေ့ပါနှင့်။ (လျှပ်ကာပစ္စည်းဟောင်းနွမ်းခြင်းကြောင့် လောင်ကျွမ်းမှုထိခိုက်ဒဏ်ရာ၊ လျှပ်စစ်ရှောင်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ယိုစိမ့်ခြင်းသို့မဟုတ် မီးလောင်ခြင်း မှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)
- သန့်ရှင်းရေးမလုပ်မီ ပင်မကိုယ်ထည်ကို လုံလောက်စွာ အေးသွားအောင် စောင့်ပါ။ (လောင်ကျွမ်းမှုမှဖြစ်စေရန်။)
- မီနို သို့မဟုတ် အခြားအလုပ်တိုနေရာများအတွင်း အသုံးပြုသည့်အခါတွင် ရေနွေးငွေ့အပြင်သို့ ထုတ်လွှတ်နိုင်အောင်လုပ်ထားပါ။ (မီနိုအရောင်လွင့်ခြင်း၊ ပုံပျက်ခြင်းတို့မှ ရှောင်ရှားရန်။)
- ဤစက်ပစ္စည်းကိုအောက်ပါကဲ့သို့သော အခါအလားတူနေရာများတွင် အသုံးပြုရန်ရည်ရွယ်ပါသည်-
 - ဆိုင်များ၊ ရုံးများနှင့် အခြားလုပ်ငန်းခွင်များတွင် ဝန်ထမ်းများ မီးဖိုချောင်ရေယာများ။
 - လယ်ယာအိမ်များ။
 - ဟိုတယ်များ၊ မှီတယ်များနှင့် အခြားလူနေအိမ်အမျိုးအစား ပတ်ဝန်းကျင်ရှိ ဖောက်သည်များအတွက်။
 - အိပ်ယာနှင့် နံနက်စာ အမျိုးအစား ပတ်ဝန်းကျင်။

အသုံးပြုနေစဉ်အတွင်း လျှပ်စစ်ဓာတ်အားပြတ်တောက်မှု ဖြစ်ပေါ်ပါက။

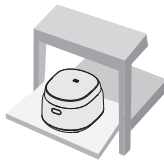
၎င်းတွင် ပါဝါပလပ်ဖြုတ်ခြင်း၊ ဘရိုက်ကာဖြုတ်ခြင်း စသည်တို့ ပါဝင်သည်။

- အသင့်အနေအထားမှဒ်သို့ ပြန်သွားပါ။

အသုံးပြုနည်းလမ်းညွှန်ချက်များ

ပင်မကိုယ်ထည်အကြောင်း

- ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းသည် လျှော့စားပွဲပါရှိသော ဗီဂိုပေါ်တွင်ရှိပါက စားပွဲ၏ဝန်ခံဆောင်နိုင်မှုပမာဏသည်အောက်ပါတို့ထက် ပိုများကြောင်း သေချာပါစေ။ 12 kg (ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းပြုတ်ကျခြင်းမှရှောင်ရှားရန်)
- ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းအသုံးပြုနေချိန်တွင် အပြင်ဖုံးကို အဝတ် သို့မဟုတ် အခြားအရာဝတ္ထုများဖြင့် မဖုံးပါနှင့်။ (ရေနွေးငွေ့များပိတ်ဆို့ခြင်း၊ ထိုမှတဆင့် အပြင်ဖုံးပျက်ခြင်း၊ အရောင်ပြောင်းခြင်းနှင့်ထုတ်ကုန်ပစ္စည်း၏စက်ချွတ်ယွင်းမှုမှရှောင်ရှားရန်။)
- အနွေးအိုးကို စောင့်ခြင်း သို့မဟုတ် လှည့်ခြင်းမပြုပါနှင့်။
- ကျေးဇူးပြု၍ ပင်မကိုယ်ထည်တွင် ကပ်နေသော ဆန်နှင့် အခြားပြင်ပအရာဝတ္ထုများ (အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာ၊ သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်နှင့် ဒယ်အိုးအောက်ခြေ) ကို သန့်ရှင်းပါ။



အစွန်း သို့မဟုတ် အောက်ခြေ



(ပန်ဒယ်အိုး)



သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်

အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာ

- အသုံးမပြုမီ ပန်ဒယ်အိုးအကာအကွယ်အိတ်ကို သေချာဖယ်ရှားပါ။ (ချက်ပြုတ်မှုအရည်သွေးညှစ်ခြင်းသို့မဟုတ်မီးအားနည်းခြင်းရှောင်ရှားနိုင်ရန်)
- အိုးမထည့်ဘဲ အကာအကွယ်ဘောင်ထဲသို့ တိုက်ရိုက်ချက်ပြုတ်ရန် လိုအပ်သော အစားအစာများကို မလောင်းပါနှင့်။ (အညစ်အကြေးတွေကြောင့် စက်ပျက်ခြင်းမဖြစ်ရအောင်။)
- ရေနွေးငွေ့ပေါက်မှ ဆန်ရေများ ပြည့်လျှံနေပါက ပါဝါပလပ်ကို ချက်ချင်း ဖြုတ်၍ ပါဝါထောက်ပံ့မှုကို ဖြုတ်ပါ။ ပါဝါပလပ်ပေါ်ရှိ ဆန်ရေနှင့် ပေါင်းအိုးပလပ်ကို ခြောက်သွေ့သောအဝတ်ဖြင့် သန့်စင်မပြီးမချင်း ဆက်အသုံးမပြုပါနှင့်။
- ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကိုအိမ်ပြင်အောက်ဒိုးတွင်အသုံးမပြုပါနှင့်။ (မတည်ငြိမ်သော ပါဝါထောက်ပံ့မှုသည် ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းချို့ယွင်းပျက်စီးမှု ဖြစ်စေနိုင်သည်။)
- ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကိုတိုက်ရိုက်နေရောင်အောက်အသုံးပြုမှုကိုရှောင်ပါ။ (အရောင်ပြောင်းခြင်း/အရောင်ပြယ်ခြင်းရှောင်နိုင်ရန်)
- ကော်ဇောများ၊ လျှပ်စစ်အပူပေးကော်ဇောများနှင့် စားပွဲခင်းများ (အီသလင်းပလပ်စတစ်ဖြင့်ပြုလုပ်ထားသည့်) ကော်ဇောများကဲ့သို့သော မြင့်မားသောအပူချိန်ကို ခံနိုင်ရည်မရှိသောပစ္စည်းများတွင် ဤထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုပါနှင့်။ (ချက်ပြုတ်မှုအရည်သွေးညှစ်ခြင်းသို့မဟုတ်မီးအားနည်းခြင်းရှောင်ရှားနိုင်ရန်)

ပန်ဒယ်အိုးအကြောင်း

- ထမင်းပေါင်းအိုးမှလွဲ၍ အခြားနေရာများတွင် ပန်ဒယ်အိုးကို မသုံးပါနှင့်။



- ကပ်စိမ်းဖို့ သို့မဟုတ် လျှပ်ဥှိမ်းဖို့ သို့မဟုတ် မိုက်ခရိုဝေ့တွင် မသုံးပါနှင့်။



- ပန်ဒယ်အိုးကို မာကျောသော အရာများနှင့် ထိမိခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ပါ။



(ထိုသို့ပြုလုပ်ခြင်းသည် အပြင်ဘက်မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ခြစ်ရာများ သို့မဟုတ် အချိုင့်များ ဖြစ်စေနိုင်သည်။)



- ပန်ဒယ်အိုး၏အပေါ်ယံကုတ်တင်းပိုင်းကို မထိခိုက်စေရန် အောက်ပါတို့ကို ဂရုပြုပါ။

မချက်မီ



- သတ္တုဆန်ခါများကဲ့သို့သော အရာများကို ပန်ဒယ်အိုး၏အပေါ်ယံကုတ်တင်းပိုင်းနှင့် မထိတွေ့ပါစေနှင့်။



ချက်ပြီး



- ပန်ဒယ်အိုးထဲတွင် ရွာလကာရည် မထည့်ပါနှင့်။ (ဆူရိုနှင့် အခြားအစားအစာ ချက်ပြုတ်နေစဉ်)
- သတ္တုဇွန် မသုံးပါနှင့်။ (ဆန်ပြုတ်နှင့် အခြားအစားအစာ ချက်ပြုတ်နေစဉ်)
- ပန်ဒယ်အိုးကို မထိမရိုက်မပုတ်ပါနှင့်။ (ပန်းကန်လုံးတွင်ထမင်းထည့်စဉ်)

သန့်ရှင်းရေးနှင့် ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းမှုအတွင်း(P10)



- ပန်ဒယ်အိုးကို အဝတ်လျှော်ပိုးအဖြစ် မသုံးပါနှင့်။
- ဇွန်း သို့မဟုတ် အခြားအသုံးအဆောင်များကို ပန်ဒယ်အိုးထဲသို့ မထည့်ပါနှင့်။
- ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များဖြင့် ချက်ပြုတ်ပြီးပါက ပန်ဒယ်အိုးအတွင်း အစာမကျန်စေနှင့်။
→ ပန်ဒယ်အိုးထဲက အစားအစာတွေကို တတ်နိုင်သမျှ အမြန်ဆုံးရှင်းထုတ်ပြီး ပန်ဒယ်အိုးကို သန့်ရှင်းပေးပါ။
- သန့်ရှင်းရေးအတွက် ပန်းကန်လုံးဆေးစက် သို့မဟုတ် ပန်းကန်ဆေးစက်/အခြောက်ခံစက်ကို မသုံးပါနှင့်။
- ရေဆေးပြီးရင် ပန်ဒယ်အိုးကို တခြားအသုံးအဆောင်တွေပေါ် မတပ်ပါနှင့်။
- ပန်ဒယ်အိုးကို သန့်စင်ရန် သို့မဟုတ် ပွတ်တိုက်ရန် အမှန်များ၊ သတ္တုဘရတ်များ၊ နိုင်လွန်ဘရတ်များ သို့မဟုတ် အိုးတိုက်စတီးပတ်များကဲ့သို့သော ပွန်းစားတတ်သောပစ္စည်းများ မသုံးပါနှင့်။
→ ဒယ်အိုးကို သန့်စင်ရန် ရေမြှုပ်ပျော့ဖြင့် ဆေးကြောပါ။



မှတ်ချက်-

အောက်ပါတို့သည် ထုတ်ကုန်၏စွမ်းဆောင်ရည် သို့မဟုတ် တစ်ကိုယ်ရေကျန်းမာရေးကို ထိခိုက်မည်မဟုတ်ပါ။
[အပြင်ဘက်မျက်နှာပြင်] အပေါ်ယံ ခြစ်ရာများ၊ ချိုင့်ဝှမ်းများ သို့မဟုတ် တိုက်မိခြင်း၊
[အတွင်းမျက်နှာပြင်] ပန်ဒယ်အိုး၏အပေါ်ယံကုတ်တင်းပိုင်းကျခြင်း၊
→ ပန်ဒယ်အိုးပျက်နေပါက သို့မဟုတ် ၎င်း၏အခြေအနေအတွက် စိုးရိမ်ပါက ပန်ဒယ်အိုးအသစ်တစ်လုံးကို ဝယ်ယူပါ။

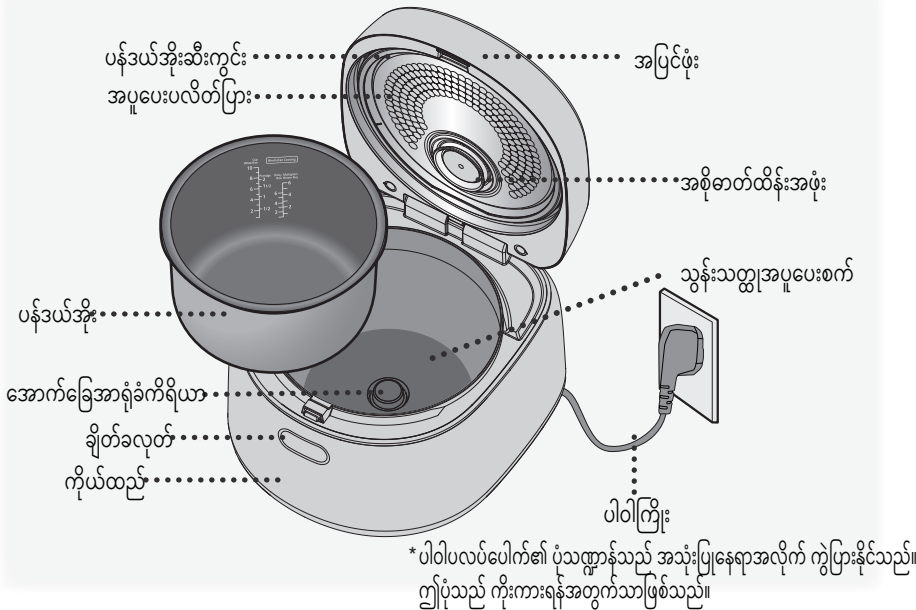
အစိတ်အပိုင်းများရှင်းလင်းချက်

ပထမဆုံးအသုံးပြုရန်အတွက် ပန်ဒယ်အိုး၊ အစိုဓာတ်ထိန်းအဖုံး၊ ဆက်စပ်ပစ္စည်းများကို သန့်ရှင်းပါ။ (P10)
ကွန်ထရိုးပန်နယ်ကို အကာအကွယ်အလွှာပါးဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားသည်။

ပင်မကိုယ်ထည်



ကွန်ထရိုးပန်နယ်



ဆက်စပ်ပစ္စည်းများ



ထမင်းခူးဇွန်းကြီး(1)



ဂျုံ ယာဂု (ဟင်းချို)
အတွက် ဇွန်း (1)

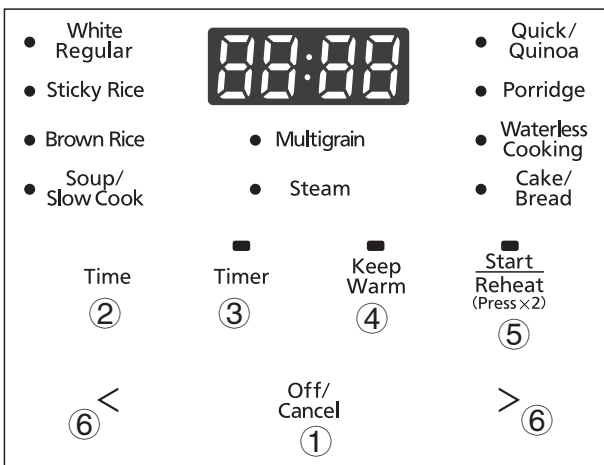


ဆန်ချိန်ခွက် (1)
(ခန့်မှန်း 180 mL)



ပေါင်းခွက် (1)

ကွန်ထရိုးပန်နယ်



① 「Off/Cancel」 (ပိတ်/ပယ်ဖျက်)-

- မမှန်ကန်သော လုပ်ဆောင်ချက်ကို ပယ်ဖျက်ပါ သို့မဟုတ် "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ကို ပိတ်ပါ။

② 「Time」 (ချိန်မှတ်)-

- ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သတ်မှတ်ရန် ဤခလုတ်ကို ဦးစွာနှိပ်ရပါမည်။

③ 「Timer」 (ချိန်မှတ်စက်)-

- အချိန်မှတ်ရန် ဤခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

④ 「Keep Warm」 (ထမင်းနွေးခြင်း)-

- အစားအစာ နွေးထွေးစေရန် ဤခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

⑤ 「Start」 (စတင်ခြင်း)-

- ချက်ပြုတ်ခြင်း စတင်ရန် သို့မဟုတ် ကြိုတင်သတ်မှတ်ထားသော အချိန် ဆက်တင်ကို အဆုံးသတ်ရန် ဤခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

⑥ 「<」 သို့မဟုတ် 「>」 -

- ၎င်းကို ဖန်ရှင် ကိရိယာရန်အသုံးပြုသည်။
- ကြိုတင်သတ်မှတ်ချိန်နှင့် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သတ်မှတ်ရန် အသုံးပြုသည်။
- အချိန်သတ်မှတ်သည်အခါ၊ အချိန်ကို မြန်မြန်ပေါင်းထည့်ရန် သို့မဟုတ် နုတ်ရန် ကီးခလုတ်ကို နှိပ်၍ ဖြစ်သည်။

မှတ်ချက်-

ထုတ်ကုန်စက်ပစ္စည်းအလုပ်လုပ်နေချိန်တွင်၊ [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ကီးခလုတ်အား အလုပ်လုပ်ရန် အချိန်ပြုကြာသည်မှာ ပုံမှန်ဖြစ်သည်။
စက္ကန့် 30 ကြာ လုပ်ဆောင်ချက်မရှိပါက၊ ထုတ်ကုန်စက်ပစ္စည်းသည် အိပ်စက်ခြင်းမုဒ်သို့ ဝင်ရောက်မည်ဖြစ်ပြီး မည်သည့်ကီးခလုတ်ကို နှိပ်ခြင်းဖြင့်မဆို ၎င်းကို သင်နိုင်ပါသည်။
ဤကိစ္စတွင် ကီးခလုတ်လုပ်ဆောင်ချက်သည် အချိန်ပြုကြာနိုင်ပါသည်။

ကြိုတင်ပြင်ဆင်ခြင်း ဆန်ဆေးခြင်းနှင့်ရေထည့်ခြင်း

ပထမဦးဆုံးအကြိမ်အသုံးမပြုမီ ပန်ဒယ်အိုးကို ရေထည့်ပြုတ်ပြီး ရေသွန်ထုတ်ထားပါ။ ① "Rice" (ဆန်) ၏ ရေချိန်မျဉ်း 4 ထိ ရေထည့်ကာ အပြင်ဖုံးကို ပိတ်ပါ။ ② "Steam" (ထမင်းပေါင်းခြင်း) လုပ်ဆောင်ချက်ကို ရွေးချယ်ပြီး ချက်ပြုတ်ချိန်ကို 15 မိနစ်အထိ သတ်မှတ်ပါ။ ③ အချက်ပေးသံ ကိုကြားသောအခါ ပန်ဒယ်အိုးကိုဖယ်ကာ အတွင်းရှိရေများကို သွန်ပါ။	
1 ပေးထားသော ဆန်ချိန်ခွက်ဖြင့် ဆန်ကို တိုင်းပါ။ - တစ်ကြိမ်လျှင်ချက်ပြုတ်နိုင်သော ဆန်အများဆုံးပမာဏကို စစ်ပါ။ 📖 "အသေးစိတ်အချက်လက်များ" P13တွင်	○ အနေအထားမှန် ✕ မမှန်ပါ
2 ရေအတော်လေးကြည်လင်လာသည်အထိ ဆန်ကိုဆေးကြောပါ။ ① ဆန်ကို ရေများများနဲ့ မြန်မြန်ဆေးကြောပြီး ရေကိုလဲပါ။ ② ဆန်ကို ညင်သာစွာမျှပြီး အကြိမ်များစွာ ဆေးကြောပါ။ → ရေအတော်လေးကြည်လင်လာသည်အထိ ရေဖြင့်ကျင့်ကာဆေးချပါ။ - ပန်ဒယ်အိုးမျက်နှာပြင်ပေါ်ရှိ ဆန်မကပ်ကုတ်တင်အလွှာကို မခြစ်မိစေရန်အတွက် ပန်ဒယ်အိုးထဲတွင် ဆန်မဆေးပါနှင့်။ - ဆန်ကို နှုတ်ဆောင်ဆေးကြောပါ။ မဟုတ်ပါက ဆန်မှုန့်များ ပေါ်လာနိုင်ပြီး အကြွင်းအကျန်ဖွံ့ဖွံ့များသည် ဆန်၏အရသာကို ထိခိုက်စေနိုင်ပါသည်။	① ②
3 ရေဆေးထားသောဆန်ကို ပန်ဒယ်အိုးထဲသို့ထည့်ပါ။ သက်ဆိုင်ရာ ရေချိန်မျဉ်းအထိ ရေကိုထည့်ပါ။ (📖 P7) ပြီးလျှင် ပန်ဒယ်အိုး၏ အပြင်ဘက်ကိုအခြောက်ခံပါ။ - ရေထည့်သောအခါ ပန်ဒယ်အိုးကို ပြားသော မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ထားကာ ဆန်မျက်နှာပြင်ကို ပြားအောင်သပ်ထားပါ။ (စကေးကိုကိုင်အတိုင်း မှန်ကန်သောရေပမာဏကို ထည့်သွင်းကြောင်း အတည်ပြုပါ။) - ရေအများကြီးထည့်ပါက ချက်သည့်အခါ လျှံသွားနိုင်ပါတယ်။ - ကိုဒိုအာစေ သည် တစ်ကြိမ်လျှင် တစ်ခွက်သာ ချက်ပြုတ်နိုင်ပြီး ရေ 1.5 ခွက် (ခန့်မှန်းခြေ 270 mL) လိုအပ်ပါသည်။	ဥပမာ- ဆန် 4 ခွက် ချက်ပြုတ်တဲ့အခါ "White Rice" (ဆန်ဖြူ) ရဲ့ ရေချိန်မျဉ်း "4" အထိရေထည့်ပါ။
4 ပန်ဒယ်အိုးကို ကိုယ်ထည့်ထဲသို့ထည့်ကာ အပြင်ဖုံးကိုပိတ်ပါ။ - ထိုမှပန်ဒယ်အိုးအောက်ခြေကို သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်နှင့် နီးကပ်စွာ ကပ်နိုင်အောင်လုပ်ပြီး၊ မြားညွန့်သည့် လမ်းကြောင်းတစ်လျှောက် ပန်ဒယ်အိုးကို 2 ကြိမ် သို့မဟုတ် 3 ကြိမ် လှည့်ပေးပါ။ - အစိုဓာတ်ထိန်းအဖုံး မှန်ကန်စွာ နေရာချထားခြင်း ရှိ၊ မရှိ စစ်ဆေးပါ။ (သန့်ရှင်းရေးနှင့် ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းမှု 📖 P10) - အပြင်ဖုံးကိုပိတ်သည့်အခါ "ကလစ်" အသံမြည်မမြည် အတည်ပြုပါ။	① ②
5 ပလပ်များကိုချိတ်ဆက်ပါ။ ပေါင်းအိုးပလပ်ကို ထိုးပါ။ ထို့နောက် ပါဝါပလပ်ကို တပ်ဆင်ပါ။ နှစ်ခုလုံးကို လုံခြုံသေချာစွာချိတ်ဆက်ထားကြောင်း သေချာပါစေ။	① ②

သတိပြုပါ

ပေါင်းခံခွက်ဖြင့် ချက်ပြုတ်သည့်အခါ အများဆုံး ချက်ပြုတ်နိုင်မှုမှာ- 5 ခွက်

ကြိုတင်ပြင်ဆင်ခြင်း ဖန်ရှင်ရွေးချယ်ခြင်း/ချက်ပြုတ်ချိန်သက်မှတ်ခြင်း/ထမင်းအရသာရှိရှိချက်နည်း

■ ဖန်ရှင်ရွေးချယ်ခြင်း

ဇယား 1

ချက်မည့်အစားအစာအမျိုးအစားများ	မိန်းရွေးချယ်ခြင်း	ရေချိန်ချဉ်း	¹ ချက်ချိန် (ခန့်မှန်း မိနစ်များ)	² Keep Warm (ထမင်းနွေးခြင်း) (ဒေအ်တို)	³ ကြိုတင်သတ်မှတ်အချိန်အပိုင်းအခြား
White Rice (ဆန်ဖြူ)	White Regular (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ)	White Rice (ဆန်ဖြူ)	43	○	60 မိနစ် နှင့်အထက်
Quinoa (ကွီနိုအာ)	Quick/Quinoa (အမြန်/ကွီနိုအာ)		30	○	60 မိနစ် နှင့်အထက်
		*4		×	
Sticky Rice (ကောက်ညှင်း)	Sticky Rice (ကောက်ညှင်း)	Sticky Rice (ကောက်ညှင်း)	37	×	60 မိနစ် နှင့်အထက်
Brown Rice (ဆန်ညို)	Brown Rice (ဆန်ညို)	Brown Rice (ဆန်ညို)	110	×	2 h2နာရီ 10 မိနစ် နှင့်အထက်
Multigrain (အနှံစုံ)	Multigrain (အနှံစုံ)	Grains/Brown Rice (အနှံ/ဆန်ညို)	70	×	1နာရီ 20 မိနစ် နှင့်အထက်
Porridge (ယာဂ)	Porridge (ယာဂ)	Porridge (ယာဂ)	ဇယား 3	×	ချက်ချိန်+10 မိနစ် နှင့်အထက်
Soup/Slow Cook (စုပ်ပြုတ်/အနှေးချက်)	Soup/Slow Cook (စုပ်ပြုတ်/အနှေးချက်)	"Porridge" (ယာဂ)၏အမြင့်ဆုံးရေချိန်မျဉ်းထိ	ဇယား 3	×	—
Steam (ပေါင်းခြင်း)	Steam (ပေါင်းခြင်း)	မိနစ် 40 ကျော်ကြာအောင်ပေါင်းပါက ရေကို 4 ခွက်အထိထည့်ပါ။	ဇယား 3	×	ချက်ချိန်+20 မိနစ် နှင့်အထက်
Waterless Cooking (ရေမဲ့ချက်ခြင်း)	Waterless Cooking (ရေမဲ့ချက်ခြင်း)	—	ဇယား 3	×	—
Cake/Bread (ကိတ်/ပေါင်မုန့်)	Cake/Bread (ကိတ်/ပေါင်မုန့်)	—	ဇယား 3	×	—

- *1 • သုံးသည့် ဆန်အလတ်စားပမာဏ (5 ခွက်) နှင့် သတ်မှတ်ချက်ဇယားတွင်ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း အဆင့်သတ်မှတ်ထားသော ဗို့အားရှိပြီး အခန်းအပူချိန် 20 ဒီဂရီနှင့် ရေအပူချိန် 20 ဒီဂရီတွင် ရည်ညွှန်းချက်ပြုတ်ချိန်ဖြစ်သည်။
• အမှန်တကယ် ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ဆန်ပမာဏ၊ ရေ၊ ဗို့အား၊ အပူချိန်၊ ရေအပူချိန်နှင့် ဆန်အရည်အသွေးအလိုက် ကွဲပြားမည်ဖြစ်သည်။
- *2 • ချက်ပြုတ်မှုအဆုံးတွင် လုပ်ဆောင်ချက်ဖန်ရှင်များအားလုံးကို နွေးခြင်း သို့အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားပါမည်။ သို့သော် "x" ဖြင့် အမှတ်အသားပြုထားသော အရာများကို နွေးခြင်း ပြုရန် အကြံပြုထားပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးသည်နှင့် တတ်နိုင်သမျှ အမြန်ဆုံး [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။
- *3 • Soup/Slow Cook (စုပ်ပြုတ်/အနှေးချက်) ၊ Waterless Cooking (ရေမဲ့ချက်ခြင်း) ၊ Cake/Bread (ကိတ်/ပေါင်မုန့်) ၊ ထပ်မံအပူပေးခြင်းစသည့်ဖန်ရှင်များတွင်ချိန်မှတ်စက်တိုင်မာမပါပါ။
• နေရာသီတွင် အပူချိန်မြင့်မားနေချိန်တွင် ထမင်းယိုယွင်းမှုမဖြစ်စေရန် ကြိုတင်သတ်မှတ်ချိန်သည် 8 နာရီထက် မပိုသင့်ပါ။
- *4 • ကွီနိုအာသည် တစ်ကြိမ်လျှင် တစ်ခွက်သာ ချက်ပြုတ်နိုင်ပြီး ရေ 1.5 ခွက် (ခန့်မှန်းခြေ 270 mL) လိုအပ်ပါသည်။

■ ချက်ပြုတ်ချိန်သက်မှတ်ခြင်း

ဇယား 2

ချက်မည့်အစားအစာအမျိုးအစားများ	မိန်းရွေးချယ်ခြင်း	ချက်ပြုတ်ချိန်ပမာဏသတ်မှတ်ခြင်း	စိုမြှုပ်နှံသတ်မှတ်ခြင်း	ကနဦးတန်ဖိုး	အချိန်အစွဲပေး	အချိန်မရှိမီ*
Porridge (ယာဂ)	Porridge (ယာဂ)	1 နာရီ - 4 နာရီ	10 မိနစ်	1 နာရီ	4 နာရီပြီးနောက် 1 နာရီသို့ပြန်သွားမည်	○
Soup/Slow Cook (စုပ်ပြုတ်/အနှေးချက်)	Soup/Slow Cook (စုပ်ပြုတ်/အနှေးချက်)	1 နာရီ - 12 နာရီ	30 မိနစ်	1 နာရီ	12 နာရီပြီးနောက် 1 နာရီသို့ပြန်သွားမည်	○
Steam (ပေါင်းခြင်း)	Steam (ပေါင်းခြင်း)	1 မိနစ် - 60 မိနစ်	1 မိနစ်	5 မိနစ်	60 မိနစ်ပြီးနောက် 1 မိနစ်သို့ပြန်သွားမည်	○
Waterless Cooking (ရေမဲ့ချက်ခြင်း)	Waterless Cooking (ရေမဲ့ချက်ခြင်း)	10 မိနစ် - 2 နာရီ	10 မိနစ်	30 မိနစ်	2 နာရီပြီးနောက် 10 မိနစ်သို့ပြန်သွားမည်	○
Cake/Bread (ကိတ်/ပေါင်မုန့်)	Cake/Bread (ကိတ်/ပေါင်မုန့်)	40 မိနစ် - 60 မိနစ်	1 မိနစ်	60 မိနစ်	60 မိနစ်ပြီးနောက် 40 မိနစ်သို့ပြန်သွားမည်	○

*- ပါဝါပိတ်ပြီးနောက်၊ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ပြန်လည်သတ်မှတ်ပြီး ယခင်သတ်မှတ်ထားသည့် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို မှတ်ထားမည်မဟုတ်ပါ။

★ အရသာရှိရှိထမင်းချက်ပြုတ်နည်းများ

① ● ရေနံ ဆန်ကို မှန်မှန်ကန်ကန် တိုင်းပါ။



② ● ဆန်ကို ညင်သာစွာနဲ့ မြန်မြန်ဆေးပါ။
● ဆန်ခါတွင် ဆန်မထည့်ပါနှင့်။
(ဆန်ကျိုးပဲ့ခြင်း သို့မဟုတ် ပန်ဒယ်အိုးတွင် ဆန်ကပ်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)



③ ● ညီညာပြန်ပြုသောကောင်တာပေါ်တွင် ပန်ဒယ်အိုးထဲသို့ ရေထည့်ပါ။
● ရေနွေး သို့မဟုတ် pH9 ထက်ပိုသော အယ်ကာလိုင်းရေကို မသုံးပါနှင့်။
(ပန်ဒယ်အိုးကို ကပ်ခြင်း သို့မဟုတ် တူးခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။)



အသုံးပြုပုံ

မိနူးဖန်ရှင်များ ထမင်းချက်မယ်/နွေးထားမယ်/အပူထပ်ပေးမယ်

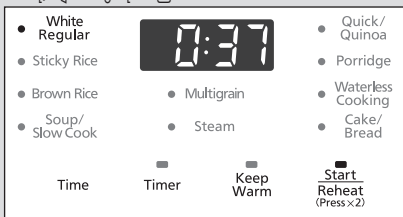
※ "White Regular" (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ) ဖန်ရှင်ဖြင့် ချက်ပြုတ်သည့်အခါ

1 "White Regular" (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ) ကို ရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

- ရွေးချယ်ထားသော ဖန်ရှင်မိနူးသည် မီးလင်းလာသည်။
- "Start" (စတင်ခြင်း) ညွှန်ပြချက်မီးလင်းသည်။

2 စတင်ချက်ပြုတ်ရန်  ကိုနှိပ်ပါ။

- "Start" (စတင်ခြင်း) ညွှန်ပြချက်မီးလင်းသည်။
- ကျန်အချိန်သည် 1 မိနစ်စာ ယူနစ်ဖြင့် လျော့ကျလာသည်။
"Quick/Quinoa" (အမြန်/ကွီနိုအာ) ၊ "Brown Rice" (ဆန်ညို) ဖန်ရှင်အောက်တွင် ၎င်းသည် ချက်ပြုတ်မှုမပြီးဆုံးမီ ခန့်မှန်းခြေအားဖြင့် 7 မိနစ်နှင့် 12 မိနစ်ခန့် တွင်ကျန်ရှိသော အချိန်ကို ပြသသည်။
- ချက်ပြုတ်သည့်အဆင့်သို့ရောက်ပြီးနောက် ပြသထားသည့်ကျန်ရှိနေသော ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ဆန်ပမာဏပေါ်မှတစ်ဆင့် အလိုအလျောက်ချိန်ညှိပေးမည်ဖြစ်သည်။ ဥပမာအားဖြင့်၊ ၎င်းသည် 1 မိနစ်ကြာယူနစ်ဖြင့် လျော့ကျမည့်အစား "15 မိနစ်ပြီးနောက်" မှ "13 မိနစ်ပြီးနောက်" သို့ ကျဆင်းသွားနိုင်သည်။



3 ချက်ပြီးသောအခါ ထမင်းကို ဖွဲ့ထားပါ။

- ဘက်စာ မြည့်ပြီးနောက် ချက်ပြုတ်ပြီးသွားပါပြီ။ နွေးခြင်း အခြေအနေသို့ ဖန်ရှင်သည် အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားမည်ဖြစ်သည်။ ထမင်းမကပ်စေရန်အတွက် ချက်ပြုတ်ပြီးပါက ထမင်းကို ဖွဲ့ပေးပါ။
- Quinoa (ကွီနိုအာ) ၊ Sticky Rice (ကောက်ညှင်း) ၊ Brown Rice (ဆန်ညို) သို့မဟုတ် Multigrain (အန်စုံ) ဖြစ်ပါက၊ ချက်ပြုတ်ပြီးသောအခါ အရသာထိခိုက်စေရန် "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ကို ပယ်ဖျက်ရန် [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို အမြန်ဆုံးနှိပ်ပါ။

■ ကျေးဇူးပြု၍မှတ်သားပါ

- "Quick/Quinoa" (အမြန်/ကွီနိုအာ) ဖြင့် ချက်ပြုတ်သောအခါ ချက်ပြုတ်ချိန် တိုလာသည်နှင့်အမျှ ထမင်းသည် ပိုမာနိုင်သည် သို့မဟုတ် ဆန်မှုန့်များ ရှိနေနိုင်သည်။
→ ဆန်ကို ရေကြိုစိမ်ထားခြင်းဖြင့် ထမင်းကို ပျော့ပျောင်းလာစေနိုင်သည်။
- ဆန်လုံညိုကို ဆန်ဖြူနှင့် မရောနှောပါနှင့်။ ၎င်းသည် ချက်ပြုတ်မှုရလဒ်ကို ထိခိုက်စေနိုင်သောကြောင့် ဖြစ်သည်။

Keep Warm (ထမင်းနွေးခြင်း)

- နွေးချိန်များကို ၀:၀၀ မှ ၂:၅၉ တွင်ထားရှိပါ။ 24 နာရီအကြာတွင်၎င်းသည် " - - - - " ကိုပြသသော်လည်း၎င်းသည်နွေးထွေးနေဆဲအနေအထားဖြစ်သည်။
- "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ဖန်ရှင်သည် 96 နာရီထက် ပိုကြာပါက၊ ၎င်းသည် အလိုအလျောက်ရပ်တန့်မည်ဖြစ်ပြီး အပူလေးသည် "U14" ကိုပြသမည်ဖြစ်သည်။ ဆက်လက်အသုံးပြုရန် [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို ဦးစွာနှိပ်ပါ။
- အရောင်ပြောင်းခြင်း သို့မဟုတ် အောက်သို့ခြင်းမှ ကင်းဝေးစေရန် ချက်ပြုတ်ထားသော ထမင်းကို နွေးပြီး 12 နာရီအတွင်း စားသုံးသင့်ပါသည်။
- နွေးခြင်း ဖန်ရှင်လုပ်ဆောင်စဉ်တွင် ပန်ဒယ်အိုးအစွန်းတွင် ရေစက်အချို့ ရှိနိုင်သည်။
- ထမင်းကို နွေးခြင်းဖန်ရှင်တွင်ထားချိန်တွင် ပန်ဒယ်အိုးသို့ ထမင်းခူးရန်ကြိုးကျန်ခဲ့ပါက ဆန်အရသာ ထိခိုက်နိုင်ပါသည်။

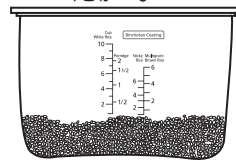
※ ထမင်းအေးကိုအပူပြန်ပေးသောအခါ ကြိုတင်ပြင်ဆင်ခြင်း

- ထမင်းအေးကို ပန်ဒယ်အိုးထဲတွင် သမမျှတအောင်မွှေပါ။
- ထည့်မည့်ရေပမာဏအတွက် အောက်ပါဇယားကို ကိုးကားပါ။

ဇယား 3

ထမင်းအေးပမာဏ (ရေချိန်ချဉ်း)	ရေထုထည် (ဆန်ချိန်ခွက်)
	1.8 L
1	1/4
2	1/2
3	1/2
4	1/2
5	1

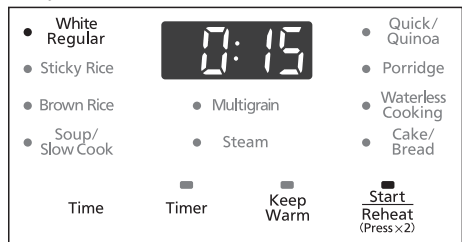
■ ပြန်နွေးရန် ထမင်းကြမ်းအေးအများဆုံးပမာဏ- White Rice (ဆန်ဖြူ) 5 ခွက်



1 "White Regular" (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ) ကဲ့သို့ ထမင်းချက်သည့်ဖန်ရှင်ကို ရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

2 စတင်ချက်ပြုတ်ရန်  ကို နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။

- ထမင်းကြမ်းအေးကို ဘယ်လောက်ပမာဏထဲ ပြန်နွေးနေပါစေ အပူပေးချိန်က ၁၅ မိနစ်ခန့်ပါ။



3 ဘက်စာ မြည့်ပြီးနောက် ချက်ပြုတ်ပြီးသွားပါပြီ။ နွေးခြင်း အခြေအနေသို့ ဖန်ရှင်သည် အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားမည်ဖြစ်သည်။

- ပိုအရသာရှိစေရန် ထမင်းကို အမြန်ဆုံးဖွဲ့ထားပါ။

■ ကျေးဇူးပြု၍မှတ်သားပါ

- ထမင်းကြမ်းအေးကို ထည့်သောအခါတွင် ထမင်းကြမ်းအေးပမာဏ အများဆုံး (ဇယား 3 တွင် ပြထားသည့်အတိုင်း) ထက်မပိုပါနှင့်။
- ထမင်း၏အရသာကို မထိခိုက်စေရန်ထမင်းကြမ်းအေးကို တစ်ကြိမ်သာ ပြန်နွေးရန် အကြံပြုလိုသည်။
- အရသာ ကိုမ ထိခိုက် စေရန် စေးကပ် သော ဆန်၊ ဆန်ညို ၊ quinoa ဆန်၊ မျိုးစုံ စပါး များကို ပြန်လည် အပူ မပေး ပါနှင့်။

မိနူးဖန်ရှင်များ ယာဂုနှင့်အခြားဟင်းလျာများ/အချိန်မှတ်တိုင်

※ ယာဂုကို 1.5 နာရီချက်ပြုတ်သောအခါ

1 "Porridge" (ယာဂု) ကို ရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

- ရွေးချယ်ထားသော ဖန်ရှင်မိနူးသည် မီးလင်းလာသည်။
- [Start] (စတင်ခြင်း) ညွှန်ပြချက်မီးလင်းသည်။

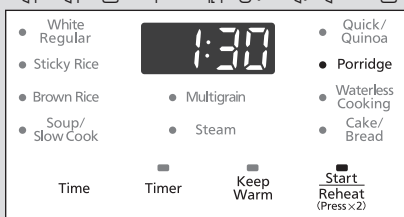
2 Time ကိုနှိပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သတ်မှတ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ကီးခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

- အချိန်ကို မြန်မြန်ပေါင်းထည့်ရန် သို့မဟုတ် နုတ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ကီးခလုတ်ကို နှိပ်၍ ဖိထားပါ။

※ သတ်မှတ်နိုင်သောချက်ပြုတ်ချိန်များအတွက်၊ P7 ရှိ ဇယား 2

3 စတင်ချက်ပြုတ်ရန် Start Reheat (Press x2) ကိုနှိပ်ပါ။

- "Start" (စတင်ခြင်း) ညွှန်ပြချက်မီးလင်းသည်။
- ကျန်အချိန်သည် 1 မိနစ်စာ ယူနစ်ဖြင့် လျော့ကျလာသည်။



4 ဘက်စာ မြည်ပြီးနောက် ချက်ပြုတ်ပြီးသွားပါပြီ။ နွေးခြင်း အခြေအနေသို့ ဖန်ရှင်သည် အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားမည်ဖြစ်သည်။

- နွေးခြင်း ဖန်ရှင်သည် အရသာကို ထိခိုက်စေလိမ့်မည်။ [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို အမြန်ဆုံး နှိပ်ပါ။

■ ကျေးဇူးပြု၍မှတ်သားပါ

- ချက်ပြုတ်နေစဉ် အဖုံးဖွင့်ပါက ငွေ့ရည်ဖွဲ့ ပမာဏကို တိုးစေပါသည်။
- ရေပမာဏ သို့မဟုတ် ဆန်ပမာဏမှန်ပါက ရေခန်းငွေ့ပေါက်မှ ဆန်ရေများ လျှံကျနိုင်သည်။
- ယာဂုကို အချိန်အကြာကြီး နွေးခြင်းဖန်ရှင်တွင် ထားပါက ပိုမိုလျော့ပါးလိမ့်မည်။
- "Porridge" (ယာဂု) အမြင်ဆုံးရေလယ်ဗယ်ထက်ကျော်လွန်ပါက စွတ်ပြုတ်ရည် လျှံကျနိုင်သည်။ (P7 အသေးစိတ်အချက်အလက်များ P15 တွင်)
- အချိန်ကြာကြီးပေါင်းခြင်း(မိနစ် 40 ကျော်ကြာအောင်) လုပ်ဆောင်လျှင် အပူလွန်ခမ်းခြောက်ခြင်းကို ရှောင်ရှားရန် ရေ 4 ခွက်ထည့်ပါ။
- ပေါင်းခြင်းဖန်ရှင်ကို လုပ်ဆောင်နေချိန် အစပေးလေးတွင်ပြသထားသည့် အချိန်သည် 3 ယ်အိုးအတွင်းရှိရေ များဆူပွက်လာပြီးနောက် ကျန်အချိန်ဖြစ်သည်။
- ကိတ်မုန့်ဖုတ်/ပေါင်မုန့်ဖုတ်၏ အမြင်ဆုံးအလေးချိန်မှာ 700 g (ကိတ်မုန့်အမှုန့်/ပေါင်မုန့်ဂျုံမှုန့် စုစုပေါင်းအလေးချိန် ၆၀၀ g ကြက်ဥစသည်ဖြင့်) မဟုတ်ပါက ကိတ်မုန့်သည် မကျက်ဖြစ်သွားနိုင်သည်။
- ကိတ်မုန့်ကို အမြင်ဆုံးအလေးချိန်ဖြင့် ဖုတ်သောအခါ ကိတ်မုန့်/ပေါင်မုန့်မကျက်တာကျက်မဖြစ်စေရန် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို မိနစ် 60 ထားပါ။
- "Waterless Cooking" (ရေမဲ့ချက်ခြင်း) ဖန်ရှင်အတွက်၊ အစိစာတံပါဝင်မှုမြင့်မားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ မျှ ၈၀၂ ဖီထပ် စသည်) ကို အသုံးပြုရန် သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် အောက်ခြေတွင် အရည်ခွမ်းလာနိုင်သည့် ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ထည့်ရန် အကြံပြုထားသည်။

※ 4 နာရီအကြာတွင် "White Regular" (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ) ကို အပြီးသတ်ရန် "Timer" (ချိန်မှတ်စက်) ဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုလိုသောအခါ။

1 "White Regular" (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ) ကို ရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

- ရွေးချယ်ထားသော ဖန်ရှင်မိနူးသည် မီးလင်းလာသည်။
- [Start] (စတင်ခြင်း) ညွှန်ပြချက်မီးလင်းသည်။
- ယာဂု သို့မဟုတ် ပေါင်းခြင်း ချိန်မှတ်တိုင်မှာ ကို သတ်မှတ်သောအခါ၊ သင်သည် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သင့်သလိုသတ်မှတ်ရန် လိုအပ်ပြီး[Timer] (ချိန်မှတ်စက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

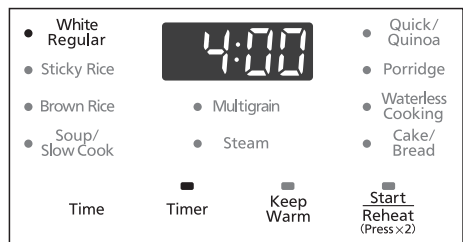
2 Timer ကိုနှိပ်ပါ။

3 ကြိုတင်သတ်မှတ်ချိန် ကို ရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

- အချိန်ကို မြန်မြန်ပေါင်းထည့်ရန် သို့မဟုတ် နုတ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ကီးခလုတ်ကို နှိပ်၍ ဖိထားပါ။
- ချိန်မှတ်တိုင်မှာနှင့်သက်ဆိုင်သည့်ဖန်ရှင်များနှင့်အချိန်အပိုင်းအခြား အတွက် P7 ရှိ ဇယား 1

4 Start Reheat (Press x2) ကို နှိပ်ပါ။ ချိန်မှတ်တိုင်မှာ ချက်ပြုတ်ခြင်း စတင်သည်။

- "Start" (စတင်ခြင်း) ညွှန်ပြချက်ပိတ်သွားသည်။ "Timer" (ချိန်မှတ်စက်) ညွှန်ပြချက်မီးလင်းသည်။ ထို့နောက်ကြိုတင်သတ်မှတ်မှု အချိန်ပြီးဆုံးသည်။



■ ကျေးဇူးပြု၍မှတ်သားပါ

- နွေရာသီတွင် အပူချိန်မြင့်မားနေချိန်တွင် ထမင်းယိုယွင်းမှုမဖြစ်စေရန် ကြိုတင် သတ်မှတ်ချိန်သည် ၈ နာရီထက် မပိုသင့်ပါ။
- နွေရာသီတွင် အပူချိန်မြင့်မားနေချိန်တွင် "Steam" (ထမင်းပေါင်းခြင်း) ၏ "Timer" (ချိန်မှတ်စက်) ဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုရန် အကြံပြုထားခြင်းမရှိပါ။

သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ခြင်းနှင့်စက်ထိန်းသိမ်းရေး

သတိပြုပါ

- သန့်ရှင်းရေးမလုပ်မီ ပါဝါပလပ်ကို အရင်ဆွဲထုတ်ပါ။ ပင်မကိုယ်ထည်ကို အေးမသွားမချင်း မသန့်စင်ပါနှင့်။
- ပင်မကိုယ်ထည်ကို သန့်ရှင်းရေးလုပ်သည့်အခါ ရေတွင်နှစ်မြှုပ်ခြင်း သို့မဟုတ် ယွန်းထည်ချွတ်ဆေး၊ ဓာတ်ဆီ၊ အရက်၊ ဆေးကြောမှုန့် သို့မဟုတ် အားပြင်းသောပန်းကန်ဆေးစက် စသည်တို့ဖြင့် မသန့်စင်ပါနှင့်။
- ပန်းကန်ဆေးစက် သို့မဟုတ် ပန်းကန်အခြောက်ခံစက် မသုံးပါနှင့်။

အပူပေးပလိတ်ပြား/ပန်ဒယ်အိုးဆီးကွင်း

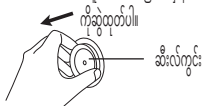
စိုစွတ်သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။

- ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တွေ့ရုံ ချက်ပြီးနောက် မြန်မြန်သွက်သန့်စင်ပေးပါ။
(ထိုသို့ပြုလုပ်ရန် ပျက်ကွက်ပါက အနံ့ဆိုးများ၊ ယံယွင်းပျက်စီးခြင်း သို့မဟုတ် သဲချွေးတက်ခြင်းများ ဖြစ်ပေါ်နိုင်ပါသည်။)
- ပန်ဒယ်အိုးဆီးကွင်းကိုမဆွဲရ။
- ဆီအမွှေးအထင်များကို မဖယ်ရှားပါက အပူပေးပလိတ်ပြားပေါ်ရှိ ဆီအမွှေးအထင်များ ကပ်နေနိုင်ပြီး ဖယ်ရှားရန် ခက်ခဲသည်။ တစ်ကြိမ်အသုံးပြုပြီးတိုင်း အပူပေးပလိတ်ပြားကို သန့်ရှင်းပါ။
- သတ္တုအစိတ်အပိုင်းများကို အပူပေးခြင်းဖြင့် ၎င်းတို့၏ ပုံမှန်လုပ်ဆောင်ချက်များကို မထိခိုက်စေဘဲ ၎င်းတို့၏ မျက်နှာပြင်များပေါ်တွင် အရောင်ပြောင်းလဲမှု သို့မဟုတ် အစင်းကြောင်းများ ရှိနိုင်ပါသည်။

အစိုဓာတ်ထိန်းအဖုံး

- တစ်ကြိမ်အသုံးပြုပြီးနောက် အစိုဓာတ်ထိန်းအဖုံးကို ဖြုတ်ပြီးနောက် အနံ့ဆိုးထွက်မလာစေရန် ရေဆေးချပါ။

■ ဖြုတ်နည်း အပူပေးပလိတ်ပြားဆီမှ ၎င်းကိုဆွဲထုတ်ပါ။



■ တပ်ဆင်နည်း

အပူပေးပလိတ်ပြား၏ အပေါက်ထဲသို့ ဖြုတ်သည့် ဆန့်ကျင်ဘက်အတိုင်းထည့်ပါ။
ပြုတ်ကျခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ၎င်းကို အောက်ခြေထိ သေချာတပ်ဆင်ပါ။

မှတ်ချက်-

- တပ်ဆင်ခြင်းမပြုမီ၊ အစိုဓာတ်ထိန်းအဖုံးနှင့် ဆီးလ်ကွင်း သေချာစွာ တပ်ဆင်ထားပါ။

အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာ/သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်

စိုစွတ်သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။

- ကပ်ငြိနေပါက ကော်ပတ်အနံ့ (ခန့်မှန်းခြေ No.600) သို့မဟုတ် ခြောက်သွေ့သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။

မှတ်ချက်-

- အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာကို မသန့်ရှင်းပါက ထမင်းတူးခြင်း သို့မဟုတ် ဆိုးဝါးစွာ ဆွပ္ပာကိခြင်းဖြစ်နိုင်သည်။

ပန်ဒယ်အိုး

- အပျောစားဒီတားဂျင်ဆပ်ပြာ၊ ရေမြှုပ်ပျော့နှင့် ရေဖြင့် သန့်စင်ပါ။
ပန်ဒယ်အိုး၏ အပြင်ဘက်ရှိ ရေများကို သုတ်ပါ။
- ပန်ဒယ်အိုးကို အဝတ်လျှော့ပုံးအဖြစ် မသုံးပါနှင့်။
- အရောင်ပြောင်းလဲခြင်း သို့မဟုတ် အစင်းကြောင်းများသည် လူ၏ကျန်းမာရေး သို့မဟုတ် ပင်မကိုယ်ထည်၏ ပုံမှန်လုပ်ငန်းဆောင်တာများကို မထိခိုက်စေဘဲ ဖလှယ်ကွက်တင်ပေါ်တွင် ပေါ်လာနိုင်သည်။

အပေါ်ပိုင်းဘောင်ကွပ်

စိုစွတ်သော သုတ်စအဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။

မှတ်ချက်-

- ဆေးကြောရန် ရေမလောင်းထည့်ပါနှင့်။

ဆက်စပ်ပစ္စည်းများ

အပျောစားဒီတားဂျင်ဆပ်ပြာ၊ ရေမြှုပ်ပျော့နှင့် ရေဖြင့် သန့်စင်ပါ။



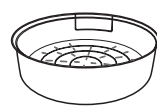
ထမင်းခူးဇွန်းကြီး (1)



ဂျုံ ယာဂု (ဟင်းချို) အတွက် ဇွန်း (1)



ဆန်ချိန်ခွက် (1)



ပေါင်းခွက် (1)

ပြုလုပ်နည်းအညွှန်း

မှတ်ချက်- • ထည့်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများပေါ်မူတည်၍ ထမင်းအောက်ခြေတွင် တူးနိုင်ပါသည်။
• အဖြူရောင်မှိုဟင်းခါး သို့မဟုတ် ပိတ်မတ် အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများကို ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် "Porridge" (ယာဂ) ဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုပြီး "Porridge" (ယာဂ) အမြင့်ဆုံးရေပမာဏထက် မကျော်လွန်စေရပါ။ မဟုတ်ပါက ဟင်းရည်လျှံကျနိုင်သည်။

※ 1 ခွက် (ဆန်ချိန်ခွက်)- ခန့်မှန်း 150 g

ကြက်သားတုံးပေါင်း

ပါဝင်ပစ္စည်းများ-	အရေခွဲခွာပြီးသားကြက်ပေါင် 2 (ခန့်မှန်း 150 g)	ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ- ငရုတ်ဆီ 40 mL	ရှာလကာရည် 15 mL
	လှီးပြီးသားကြက်သွန်မြိတ် 2 g	ပဲငံပြာရည် 10 mL	သကြား 2.5 g
	လှီးပြီးသားရင်း 10 g		
	လှီးပြီးသားကြက်သွန်ဖြူ 10 g		
အဆင့်ဆင့်-	1) ပန်းဒယ်အိုးထဲတွင် ကြက်ပေါင်နှင့် လှီးထားသောကြက်ကို ပင်မကိုယ်ထည်ထဲသို့ ထည့်ကာ အပြင်ဖုံးကို ပိတ်ပါ။ 2) "Waterless Cooking" (ရေမဲ့ချက်ခြင်း) ကိုရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ချိန်ကို 20 မိနစ်အဖြစ် သတ်မှတ်ပြီးနောက် [Start] (စတင်ခြင်း) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ 3) ပန်းဒယ်အိုးထဲသို့ ငရုတ်ဆီ၊ ရှာလကာရည်၊ သကြားဖြူနှင့် ပဲငံပြာရည်တို့ကို ရောမွှေပြီး လှီးထားသော ကြက်သွန်မြိတ်နှင့် လှီးထားသော ကြက်သွန်ဖြူတို့ကို ထည့်ကာ ရောမွှေလိုက်ပါ။ 4) ချက်ပြုတ်ပြီးပါက [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ အပြင်ဖုံးပိတ်ပါ။ ကြက်ပေါင်များကို ထုတ်ယူပါ။ မူရင်းဟင်းရည်ကို စွန့်ပစ်ပါ။ မဟုတ်ရင် မူရင်းအရသာ ပြောင်းလဲမည်။ ထို့နောက် အနည်းငယ် အအေးခံထားပါ။ အပိုင်းပိုင်းပြုတ်ကာ ဖျော်ရည်ဖြင့် ရောလိုက်ပါ။		

ခရမ်းချဉ်သီးကြက်တောင်ပံ

ပါဝင်ပစ္စည်းများ-	ကြက်တောင်ပံ 8	ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ- ခရမ်းချဉ်သီးဆော့ချဉ် 10 mL	ရေ 50 mL
	ရိတာခဲမှို 100 g	ပဲငံပြာရည် 15 mL	သကြား 5 g
	ခရမ်းချဉ်သီး 2	ခရုဆီ 10 mL	ဆား 2.5 g
အဆင့်ဆင့်-	1) အတောင်ပံနှစ်ဖက်လုံးကို ဓားဖြင့်နှစ်ခွက်ခွဲပါ။ ခရမ်းချဉ်သီးကို အခွံခွာပြီး အတုံးသေးသေးစိပ်ပါ။ ရိတာခဲ မှိုများကို ဆေးကြောပါ။ 2) ပါဝင်ပစ္စည်းများနှင့် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များအားလုံးကို ပန်းဒယ်အိုးထဲသို့ထည့်ပြီးနောက် အပြင်ဖုံးကို ပိတ်ပါ။ 3) "Steam" (ထမင်းပေါင်းခြင်း) ကိုရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ချိန်ကို 25 မိနစ်အဖြစ် သတ်မှတ်ပြီးနောက် [Start] (စတင်ခြင်း) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။		

မုန့်ဟင်းခါး

ပါဝင်ပစ္စည်းများ-	ခွက်မှိုဖြူ 70 g	ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ- ဆား	သင့်တော်သောပမာဏ
	ကဏန်းမှို 70 g	အခွံခွာငရုတ်ကောင်းမှုန့်	အနည်းငယ်
	မုန့်ဘရင် 60 g		
	လှီးပြီးသားကြက်သွန်မြိတ် အနည်းငယ်		
အဆင့်ဆင့်-	1) မုန့်သုံးမျိုးလုံးကို ဆားအနည်းငယ်ဖြင့် ရေတွင် 10 မိနစ်ခန့်စိမ်ထားပါ။ မှိုများကို သန့်စင်အောင်ဆေးကြောပြီး အမြစ်များကို ဖြတ်ကာ မုန့်ဘရင်ကို အတုံးသေးသေးလေးများ လှီးဖြတ်ပါ။ 2) မုန့်အားလုံးကို ပန်းဒယ်အိုးထဲတွင်ထည့်ကာ "Porridge" (ယာဂ) ဖန်ရှင်အမြင့်ဆုံးရေလယ်ဝယ်သို့ ရေထည့်ကာ အပြင်ဖုံးကို ပိတ်ပါ။ 3) "Soup/Slow Cook" (ရေပြုတ်/အေးချက်) ကိုရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ချိန်ကို 1 နာရီ 30 မိနစ်အဖြစ် သတ်မှတ်ပြီးနောက် [Start] (စတင်ခြင်း) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ 4) ချက်ပြုတ်ပြီးပါက အပြင်ဖုံးဖွင့်ကာ အရသာရှိအောင် သင့်လျော်သော ဆား၊ ငရုတ်ကောင်းမှုန့်နှင့် လှီးထားသော ကြက်သွန်မြိတ်တို့ကို ထည့်ပါ။ မှတ်ချက်- သင့်နှစ်သက်သော မုန့်စိတ်များကို ရွေးချယ်နိုင်ပါသည်။		

ကိတ်မုန့် (ဂလူတင်ပါဝင်မှုနည်းသောရုံ)

ပါဝင်ပစ္စည်းများ-	ဂလူတင်ပါဝင်မှုနည်းသောရုံ 100 g	ထောပတ် 30 g
	ကြက်ဥ 3	ခန့် 25 g
	သကြားဖြူ 100 g	
အဆင့်ဆင့်-	1) ကြက်ဥအား အနှစ်များကို ပန်းကန်လုံးနှစ်လုံး (ရေ သို့မဟုတ် ဆီမပါ) ခွဲကာ အနှစ်ထဲသို့ သကြားဖြူ 20 ဂရမ်ထည့်ကာ ကြေညက်သည့်အထိ မွှေပေးပါ။ 2) ကြက်ဥအား အနှစ်များကို ပန်းကန်လုံးနှစ်လုံး (ရေ သို့မဟုတ် ဆီမပါ) ခွဲကာ အနှစ်ထဲသို့ သကြားဖြူ 20 ဂရမ်ထည့်ကာ ကြေညက်သည့်အထိ မွှေပေးပါ။ 3) သန့်စင်ထားသော ဂလူတင်ပါဝင်မှုနည်းသောရုံကို အသုတ်လိုက် ကိတ်မုန့်နှစ်ထပ်ထည့်ကာ ရောမွှေပြီး အမှန်အမှားကင်းသည့်အထိ ကောင်းစွာမွှေပေးပါ။ 4) အရည်ကျိုထားသော ထောပတ်နှင့် ခန့်ကို ကိတ်မုန့်နှစ်ထပ်ထည့်ကာ ကောင်းစွာမွှေပေးပါ။ ကိတ်မုန့်ကို ပန်းဒယ်အိုးထဲသို့လောင်းပြီး အပြင်ဖုံးကို ပိတ်ပါ။ 5) "Cake/Bread" (ကိတ်/ပေါင်မုန့်) ကိုရွေးချယ်ရန် [<] သို့မဟုတ် [>] ခလုတ်ကို နှိပ်ပြီး ချက်ပြုတ်ချိန်ကို 50 မိနစ်အဖြစ် သတ်မှတ်ပါ။ ထို့နောက် [Start] (စတင်ခြင်း) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ 6) ဘက်စာအသုံးပြုသောအခါ ကိတ်မုန့်ဖုတ်ပြီးသည်ဟု ဆိုလိုသည်။ [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ ပန်းဒယ်အိုးကိုထုတ်ကာ 2 မိနစ်ခန့် အအေးခံထားပါ။ ထို့နောက် ကိတ်မုန့်ကို ပလတ်ပြား သို့မဟုတ် ပန်းကန်ချပ်ပေါ်တွင် လောင်းချရန် ပန်းဒယ်အိုးကို ပြောင်းပြန်လှည့်ပါပြီးနောက် အအေးခံပါ။ ※ သတ်မှတ်ထားသော ကိတ်မုန့်စိတ်၏ အလေးချိန်ထက် မကျော်လွန်စေရပါ။ မဟုတ်ပါက ကိတ်မုန့်သည် မကျက်ပါ။	

ပြစ်ချက်ရှာဖွေခြင်း

ပြုပြင်ရန် မတောင်းဆိုမီ စစ်ဆေးပါ။

ဖြစ်ရပ်	ဖြစ်နိုင်သောအကြောင်း
ကြိုတင်သတ်မှတ်ထားသောအချိန်အတွင်း ချက်ပြုတ်ခြင်းမပြုပါ။	• [Start] (စတင်ခြင်း) ခလုတ်ကို နှိပ်ထားခြင်း ရှိမရှိ စစ်ဆေးပါ။ ( P9)
ချက်ပြုတ်ချိန် ကြာသည်သို့မဟုတ် တိုတောင်းသည်	• ဆက်တိုက်ချက်ပြုတ်ပါက ချက်ပြုတ်ချိန်သည် (မိနစ် 30 အထိ) ပိုရှည်မည်ဖြစ်သည်။ • ဆန်နှင့်ရေ ပမာဏ မတူညီသောကြောင့် ချက်ပြုတ်နေဆဲအချိန်အတွင်း ချိန်ညှိမှုပြုရန်အတွက် ဒဇွပ်လေးတွင်ပြသည့် ကျန်အချိန်ကို ရပ်တန့်သွားနိုင်သည်။ • "U12" ကို ပြသပါသလား။ ( P14)
စက်က အသံထွက်နေသည်။	• ချက်ပြုတ်ရာတွင် "ကလစ်၊ ကလစ်" ဟူသော အသံသည် မီးအားညှိနေသည့်အသံဖြစ်ပြီး ပြစ်ချက်မဟုတ်ပေ။ • ဟင်းချက်ရာတွင် "ဖတ်" အသံသည် အိုးအောက်ခြေ (အပြင်ဘက်) ရှိ ရေစက်များ ၏ အပူကြောင့် ဆန်ထွက်မှုကြောင့် ထွက်လာသော ကွဲအက်သော အသံဖြစ်သည်။ ယင်းမှာ အပြစ်မဟုတ်ပေ။
ရေခွေးငွေ့သည် ရေခွေးငွေ့ပေါက်မှမဟုတ်ဘဲ အခြားနေရာမှ ထွက်လာသည်။	• ပြင်ပအရာဝတ္ထုတစ်ခုသည် ပန်ဒယ်အိုးဆီးကွင်း သို့မဟုတ် ပန်ဒယ်အိုးတစ်လျှောက်တွင် ကပ်တွယ်နေခြင်းဖြစ်နိုင်သည်။ • ပန်ဒယ်အိုးပုံပျက်နေနိုင်သည်။
ကီးခလုတ်လည်ပတ်မှုကို မလုပ်ဆောင်နိုင်ပါ။	• ကီးခလုတ်အပေါ် မီးများလင်းမလင်း စစ်ဆေးပါ။ → ချက်ပြုတ်နေစဉ်၊ ချိန်မှတ်တိုင်မှာအသုံးပြုနေချိန် သို့မဟုတ် "Keep Warm" (ထမင်းခွေးခြင်း) ဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုသည့်အခါ ကီးခလုတ်လည်ပတ်မှုကို မလုပ်ဆောင်နိုင်ပါ။ လုပ်ငန်းမစမီ [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။
ပလတ်စတစ်နံရံတယ်။	• စသုံးခါစမှာ ပလတ်စတစ်အနံ့ ရနိုင်ပါတယ်။ • နောက်ထပ်လေးငါးခါအသုံးပြုပြီးနောက် ၎င်းကို ဖယ်ရှားသွားပါလိမ့်မည်။ ဒါဟာ မူမမှန်ခြင်းမဟုတ်ပါ။
ထမင်းသည် စီးကပ်သည်(ပျော့ပြု)။	• ဆန်ပမာဏနှင့် ရေပမာဏ မမှန်နိုင်ပါ။ • ဆန်ကျိုးဆန်ကွဲတွေ ရောနှောပါနေနိုင်တယ်။ • ဆန်ကို ရေခွေးဖြင့်ဆေးမိခြင်း။ • ထမင်းချက်ပြီးတာနဲ့ ချက်ခြင်းထမင်းကိုမဖွေ့ခဲ့ပါ။ • ဆန်အသစ်ကို ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် ရေများစွာထည့်ခဲ့သည်။ • ဆန်ကို ရေထဲတွင် အချိန်ကြာကြီး နှစ်မြုပ်ထားခဲ့ခြင်း (ဥပမာ- ကြိုတင်သတ်မှတ်ထားချိန် အလွန်ကြာနေသည်၊ စသည်)။ → ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် ချိန်မှတ်တိုင်မှာဖန်ရှင်ကိုအသုံးပြုသောအခါ၊ သင်သည်ရေကိုလျှော့ထည့်ရန်လိုအပ်သည်။
ခြောက်(မှာ)ခြင်း ထမင်း မကျက်တကျက်ဖြစ်ခြင်း(မနပ်ခြင်း)	• ဆန်ပမာဏနှင့် ရေပမာဏ မမှန်နိုင်ပါ။ • အပြင်ဖုံးသေချာဖုံးထားသလား။ • "Quick/Quinoa" (အမြန်/ကွီနိုအာ) ဖန်ရှင်သုံးပြီးချက်ခဲ့သလား။ • ထမင်းချက်ပြီးတာနဲ့ ချက်ခြင်းထမင်းကိုမဖွေ့ခဲ့ပါ။ • ပန်ဒယ်အိုးအောက်ခြေမညီပါ။ • ပန်ဒယ်အိုး၏အပြင်ဘက်၊ အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာ သို့မဟုတ် သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်ပေါ်တွင် ပြင်ပအရာဝတ္ထုတစ်ခုခု ကပ်နေပါသလား။ • ဖန်ရှင်အရွေးမှားခဲ့သလား။
ဆန်ပြုတ်လျှံကျခြင်း	• ဆန်ပမာဏနှင့် ရေပမာဏ မှန်ပါသလား။ ဆန်သေချာသန့်အောင်ဆေးခဲ့သလား။ • အစိစာတ်ထိန်းအဖုံးတပ်ထားပါသလား။ • အပြင်ဖုံးသေချာဖုံးထားသလား။ • ဖန်ရှင်အရွေးမှားခဲ့သလား။

ပြစ်ချက်ရှာဖွေခြင်း

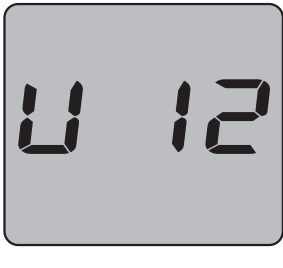
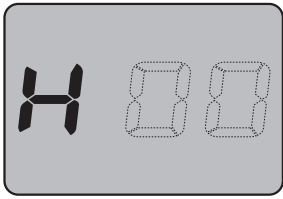
ပြုပြင်ရန် မတောင်းဆိုမီ စစ်ဆေးပါ။

ဖြစ်စဉ်	အကြောင်းရင်း
ထမင်းတူးကပ်ခြင်း	- ဆန်ကိုလုံလုံလောက်လောက်ရေမဆေးခဲ့ပါ။ - ဆန်ကျိုးဆန်ကွဲတွေ ရောနှောပါနေတယ်။ - ပန်ဒယ်အိုးအောက်ခြေမညီပါ။ - ပန်ဒယ်အိုး၏အပြင်ဘက်၊ အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာ သို့မဟုတ် သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်ပေါ်တွင် ပြင်ပအရာဝတ္ထုတစ်ခုခု ကပ်နေသည်။ - ချက်ပြုတ်ခြင်းချိန်မှတ်တိုင်မာမသတ်မှတ်ထားပါ။ - ချက်ပြုတ်ရာတွင်အပူအစပ်များထည့်ထားသည်။ - အပြင်ဖုံးသေချာဖုံးထားသလား။
ငွေ့ရည်ဖုံးမှုရှိတယ်။ အနံ့ထွက်တယ်။ ထမင်းဝါတယ်။	- ဆန်ကိုလုံလုံလောက်လောက်ရေမဆေးခဲ့ပါ။ - ထမင်းချက်ပြီးတာနဲ့ ချက်ခြင်းထမင်းကိုမဖွဲ့ထားပါ။ "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ဖန်ရှင်ကို 12 နာရီထက် ပိုကြာအောင် အသုံးပြုထားသည်။ "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုနေစဉ် ထမင်းခူးခွန်းကြီးကို ပန်ဒယ်အိုးထဲတွင် ချန်ထားခဲ့သည်။ - ထမင်းကြမ်းအေးကို ပန်ဒယ်အိုးထဲသို့ထည့်လိုက်ပြီး "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုထားသည်။ - ဆန်အမျိုးအစားအမျိုးမျိုး သို့မဟုတ် ရေအရည်အသွေးသည် ချက်ပြုတ်ထားသောဆန်ကို အဝါရောင်ဖြစ်စေနိုင်သည်။ - ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များကို အသုံးပြုပါက အနံ့အသက်ကို သတိပြုမိနိုင်သည်။ → အသုံးပြုပြီးနောက် ပန်ဒယ်အိုး၊ အပူပေးပလိတ်ပြားနှင့် အစိုဓာတ်ထိန်းအဖုံးတို့ကို ဂရုတစိုက် သန့်စင်ပါ။
ထမင်းခြောက်သွေ့သည်။	"Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ဖန်ရှင်ကို 12 နာရီထက် ပိုကြာအောင် အသုံးပြုထားသည်။ - ထမင်းကိုလေးငါးခါပြန်နွေးသည်။ - အပြင်ဖုံးကိုသေချာစွာမဖုံးထားခဲ့သလား။
ယာဂုပျစ်ပျော့သည်။	- ချက်ပြုတ်မှုချိန်မှတ်တိုင်မာကို အသုံးပြုနေစဉ် ဆန်ကို ရေထဲတွင် အချိန်အကြာကြီးစိမ်ထားသည်။ "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ဖန်ရှင်ကိုအသုံးပြုထားသည်။ - ဆန်ကျိုးဆန်ကွဲအလွန်များသည်။
ထမင်းသည်ပန်ဒယ်အိုးတွင်ကပ်နေသည်။	မတူညီသောဆန်အမျိုးအစားကြောင့် ဆန်ပျော့သည် ဒယ်အိုးတွင် အလွယ်တကူ ကပ်နိုင်သည်။
မလိုင်လွှာပါးတက်သည်။	- စက္ကူနှင့်တူသော အလွှာပါးသည် ကစီဓာတ် ခြောက်သွေ့ခြင်း၏ ရလဒ်ဖြစ်ပြီး အန္တရာယ်မရှိပေ။ - မချက်ပြုတ်မီ ဆန်ကို လုံလုံလောက်လောက် မဆေးပါက၊ ထိုကဲ့သို့သော မလိုင်လွှာမျိုး ဖြစ်လာနိုင်သည်။

စက်ပြသနာပိုင်ခွင့် ရှိသည်

အမှားကုဒ်များဖော်ပြချက်

ပြုပြင်ရန် မတောင်းဆိုမီ စစ်ဆေးပါ။

အမှားအယွင်းပြသချက်များ	ကျေးဇူးပြု၍စစ်ဆေးပါ	ရည်ညွှန်းစာမျက်နှာ
	● ပန်ဒယ်အိုး၏အပြင်ဘက်၊ အောက်ခြေအာရုံခံကိရိယာ သို့မဟုတ် သွန်းသတ္တုအပူပေးစက်ပေါ်တွင် ပြင်ပအရာဝတ္ထုတစ်ခုခု ကပ်နေပါသလား။ → [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ ပါဝါကြိုးကို ဖြုတ်ပါ။ ပန်ဒယ်အိုးလုံးဝ အေးသွားပြီးနောက် ပြင်ပအရာဝတ္ထုများနှင့် အစွန်းအထင်းများကို ဖယ်ရှားပါ။ ● ရေများလွန်းနေသလား။ → [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ (တောက်လျှောက် ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် ရေပမာဏကို အနည်းငယ် လျှော့ချနိုင်ပါသည်။)	4 6
	● "Keep Warm" (ထမင်းနွေးခြင်း) ကြာချိန်ကို 96 နာရီထက်ကြာအောင်ထားခဲ့သလား။ → [Off/Cancel] (ပိတ်/ပယ်ဖျက်) ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။	8
အထက်ဖော်ပြပါ အတည်ပြုပြီးနောက် စက်ပစ္စည်းသည် ပုံမှန်ပြန်မဖြစ်သေးပါက၊ ပြုပြင်ရန်အတွက် Panasonic မှခွင့်ပြုချက်ရရှိထားသော ဆားဗစ်စင်တာသို့ ဆက်သွယ်ပါ။		
	● ပါဝါပလပ်ကိုဖြုတ်ပြီး ပြန်တပ်ပါ။ "H※※" ပေါ်နေသေးပါက၊ အမှားရှိနေပါသည်။ → ကျေးဇူးပြု၍ Panasonic မှခွင့်ပြုချက်ရရှိထားသော ဆားဗစ်စင်တာတစ်ခုနှင့် တိုင်ပင်ပြီး အမှားအယွင်းကုဒ်မှပြောသည်ကို အကြံပေးပါ ("H" ပြီးနောက် ဂဏန်းနှစ်လုံး)။	—

အသေးစိတ်အချက်အလက်များ

မိုဒယ်နံပါတ်။		SR-DL184
အဆင့်သတ်မှတ်ထားသောဗို့အား		230 V ~
အဆင့်သတ်မှတ်ထားသောကြိမ်နှုန်း		50 Hz
အဆင့်သတ်မှတ်ထားသောပါဝါအဝင်		810 W
ချက်ပြုတ်မှုထုထည်ပမာဏ(ခန့်မှန်း)		1.8 L
ပန်ဒယ်အိုး၏စံပြုထုထည် (ခန့်မှန်း)		4.8 L
ချက်ပြုတ်မှုပမာဏ (ဆန်)(ခန့်မှန်း) L (ခွက်)	White Regular (ပုံမှန်ဆန်ဖြူ)	0.18–1.8[1–10]
	Quick (အမြန်)	0.18–1.44[1–8]
	Quinoa (ကွီနိုအာ)	0.18 [1], ရေ1.5 ခွက်ထည့်ပါ
	Sticky Rice (ကောက်ညှင်း)	0.18–1.08[1–6]
	Brown Rice (ဆန်ညို)	
	Multigrain (အနှံစုံ)	
ယာဂု ချက်ပြုတ်မှုပမာဏ (ဆန်)(ခန့်မှန်း) L (ခွက်)	Porridge (ယာဂု)	0.09–0.36[1/2–2]
အမြင့်ဆုံးချက်ပြုတ်မှုထုထည်ပမာဏ (ပါဝင်ပစ္စည်းများ + ရေ) L ^{※1}		2.5
ကိတ်မုန့်ဖုတ်/ပေါင်မုန့်ဖုတ်အနှစ်၏ အမြင့် ဆုံးအလေးချိန် (ခန့်မှန်း) g		700
ပါဝါကြိုး အရှည် (ခန့်မှန်း) m		0.9
အလေးချိန် (ခန့်မှန်း) kg		3.0
ဆိုဒ် (ခန့်မှန်း) mm	အနက်	302
	မြက်	271
	အမြင့်	239

- (※1) "Porridge" (ယာဂု) ၏ အမြင့်ဆုံးရေချိန်များတွင် ချက်ပြုတ်နိုင်စွမ်းကို ညွှန်ပြသည်။
- ပင်လယ်ရေမျက်နှာပြင်အထက် မီတာ 2000 အောက်တွင်သာ ဤထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကို အသုံးပြုပါ။ ချက်ပြုတ်မှုစွမ်းဆောင်ရည်ကို ထိခိုက်ခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ရန်။

