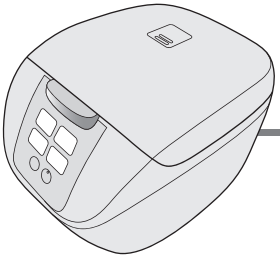
မြန်မာ

Panasonic®

အသုံးပြုရန်လမ်းညွှန်ချက်များ

လျှပ်စစ်ထမင်းပေါင်းအိုး | အိမ်သုံးအတွက်သာ



မော်ဒယ်နံပါတ်. SR-DF181GSW

ပါဝင်သည့်အကြောင်းအရာပြဇယား

ကြိုတင်ဖတ်ရှုရန်

ဘေးကင်းလုံခြုံမှုဆိုင်ရာကြိုတင်သတိပေးချက်များ ၂
အစိတ်အပိုင်းများ၏သတ်မှတ်ချက်များ ၄
- ထိန်းချုပ်နိုင်မှုမျက်နှာပြင် ၄
- ယူနစ်တစ်ခုလုံး ၅

ပဲ့တွဲဖတ်ရှုရန်

ချက်ပြုတ်ရန်ပြင်ဆင်ချက် ၅
ဖန်ရှင်များ ၅
- အပြန်ချက်ပြုတ်ခြင်း/ပေါင်းခြင်း ၆
- ဆန်ဖြူ • နွေးအောင်ထားခြင်း ၇
- ဆန်လုံးညို ၈
- ဆန်ပြုတ်(သို့)စွပ်ပြုတ် ၉

ချက်ပြုတ်နည်းများ ၁၁
သန့်ရှင်းရေးနှင့်ထိန်းသိမ်းခြင်း ၁၂

ပဲ့ကြည့်ရန်

ပြဿနာရှာဖွေဖြေရှင်းခြင်း ၁၃
အသေးစိတ်အချက်အလက်များ ၁၃

ပန်နာဆိုးနစ်ထုတ်ကုန်များကိုဝယ်ယူအားပေးသည့်အတွက်ကျေးဇူးအထူးတင်ရှိပါသည်။

- ဤပစ္စည်းကိုအိမ်တွင်းအသုံးပြုရန်အတွက်သာရည်ရွယ်ထုတ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။
- ဤပစ္စည်းကိုအသုံးပြုသောအခါဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုသေချာစွာဖတ်ပြီးဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက်ကြိုတင်သတိပေးချက်များကိုလိုက်နာပါ။
- အသုံးမပြုမီဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုသေချာစွာဂရုတစိုက်ဖတ်ရှုပါ။ နောင်တွင်ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်ရန်အတွက်လည်းဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုသေချာစွာဂရုတစိုက်သိမ်းဆည်းထားပါ။
- ဝယ်ယူခဲ့သောဆိုင်အမည်နှင့်နေ့စွဲကိုဝံဆိတ်ရိုက်နှိပ်ထားကြောင်းသေချာပါစေ။ ၎င်းအထောက်အထားစာရွက်ကိုဤအသုံးပြုလုံလမ်းညွှန်စာအုပ်နှင့်အတူသိမ်းဆည်းပါ။ (နောင်တွင်ဆက်လက်အသုံးပြုရန်အတွက်သိမ်းဆည်းပါ။)

ဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက်ကြိုတင်သတိပေးချက်များ

လိုက်နာရမည်

အသုံးပြုသူများနှင့်အခြားသူများမတော်တဆထိခိုက်မှုဒဏ်ရာရမှုပစ္စည်းဥစ္စာပျက်စီးဆုံးရှုံးမှုကိုကာကွယ်ရန်အတွက်အောက်ပါလမ်းညွှန်ချက်များကိုလိုက်နာပါ။

■ အောက်ပါဇယားသည်မှားယွင်းစွာအသုံးပြုမှုကြောင့်ဖြစ်စေနိုင်သောပျက်စီးမှုအဆင့်ကိုဇော်ပြပါသည်။

အရေးကြီးသတိပေးချက် : ပြင်းထန်သောဒဏ်ရာ(သို့)အသက်ဆုံးရှုံးခြင်းကိုပြသည်။	**သတိပေးချက် :** ဒဏ်ရာရရှိမှုပစ္စည်းဆုံးရှုံးမှုအန္တရာယ်ကိုပြသည်။

■ ဤသင်္ကေတများသည်အောက်ပါအတိုင်းမှီငြူတူရာစဉ်ရှုခြင်းပြသည်။

ဤသင်္ကေတများသည်တားမြစ်မှုကိုပြသည်။	ဤသင်္ကေတသည်လိုက်နာရမည့်သတ်မှတ်ချက်များကိုပြသည်။

အရေးကြီးသတိပေးချက်

■ **အတယ်ရှပ်ပါဝါပြီးကြိုးပါဝါပေလပ်ခေါင်းသည်ပျက်စီးခြင်း(သို့)ပါဝါပေလပ်ခေါင်းသည်ပါဝါပေလပ်ပုံတွင်ကျော်ရွှေတပ်ဆင်ပါက၏ဂီယာကိုမသုံးပါနှင့်။**

(လျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်းလျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုဖြစ်ခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ပေါင်းစိုးလေဝင်လေထွက်ပေါက်တွင်အခြားအရာဝတ္ထုများကိုမထိုးထည့်ပါနှင့်။**

အထူးသဖြင့်ပင်မများစိုင်ယာများကဲ့သို့သတ္ထုအရာများ(လျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်း၊စက်ချို့ယွင်းခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

■ **ဤထပ်ပေါင်းစိုးသည်ရပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ၊အာရုံခံနိုင်စွမ်း(သို့)စီတိုင်းဆိုင်ရာလုပ်ဆောင်နိုင်စွမ်းလျော့နည်းသောပုဂ္ဂိုလ်များ(ကလေးငယ်များအပါအဝင်)(သို့)လျှင်းမိတတ်ခြင်းကြောင့်မှမရှိခြင်းအတွေ့အကြုံမရှိသောသူများအတွက်အသုံးပြုရန်နည်းလမ်းထားခြင်းမဟုတ်ပါ။ဤစွမ်းဆောင်ရည်များကိုအသုံးပြုရာတွင်ဘေးကင်းလုံခြုံစေရန်အတွက်တွဲဘက်သူတစ်ဦးဦးထံမှလမ်းညွှန်ချက်များ၊သတိပေးချက်များကိုသိရှိထားခြင်းရှိခဲ့အသုံးပြုသင့်ပါ။ကလေးများကိုဤထပ်ပေါင်းစိုးနှင့်ကစားခိုင်စေရန်ထိုအတွက်ထိန်းသူများကစောင့်ကြည့်သင့်သည်။**

(မီးလောင်ခြင်းနှင့်ထိခိုက်ဒဏ်ရာရရှိနိုင်ပါသည်။)

■ **ပါဝါပေလပ်ခေါင်းကိုမှန်ကန်သန့်ရှင်းစေရပုံပါ။**

(ညစ်ပေနေသောပလပ်ခေါင်းသည်အစိုဓာတ်ကြောင့်လျှပ်စစ်ကူးယူကိုအလုံအလောက်မကာကွယ်ပေးနိုင်ခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်သည်။)

- ပါဝါပေလပ်ခေါင်းကိုဖြုတ်၍အဝတ်ခြောက်နှင့်သုတ်ပါ။

■ **ပါဝါကြိုးပါဝါပေလပ်ခေါင်းကိုမပျက်စီးပါစေနှင့်။**

(အောက်ပါအပြုအမူများကိုပြင်းထန်စွာတားမြစ်ထားပါသည်။)

ပြုပြင်မွမ်းမံခြင်းအပူပေးပစ္စည်းများအနားတွင်ထားခြင်းများ၊ကွေးခြင်းလိမ်ခြင်းဆွဲခြင်းထိုအရာများအောက်တွင်လေးလံသောပစ္စည်းများတင်ခြင်းမီးကြိုးကိုစည်းခြင်း(လျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်းလျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

လျှပ်စစ်မီးကြိုးသည်ပျက်စီးပါကပစ္စည်းထုတ်လုပ်သူ၊ဝင်္ကေ၏ဝန်ဆောင်မှုဒေးဂျင့်(သို့)ပညာရှင်များမှသေဘေးအန္တရာယ်ကိုကာကွယ်ရန်အစားထိုးပေးပါသည်။

■ **ဂရုစိုသောလက်နှင့်ပါဝါပလပ်ကိုထိုးခြင်းဖြုတ်ခြင်းမလုပ်ပါနှင့်။**

(လျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ဂရေးနွေးငွေ့ထွက်ပေါက်အနီးသို့ပျက်နှာနှင့်နီးကပ်ခြင်းလက်ခြင့်ထိခြင်းမပြုပါနှင့်။ဂရေးနွေးငွေ့ထွက်ပေါက်ကိုကလေးငယ်များလက်လှမ်းမမီသောနေရာတွင်ထားပါ။**



ဂရေးနွေးငွေ့ထွက်ပေါက်
(အပူလောင်နိုင်ပါသည်။)

■ **ဂီရိယာကိုဂရေတွင်မနှစ်ပါစေနှင့်(သို့)ဂရစင်ပါစေနှင့်။**

(လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုဖြစ်ခြင်းလျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်းများရှိနိုင်သည်။)

- ဂီရိယာအတွင်းသို့ဂရေဝင်ပါကသက်ဆိုင်ရာတာဝန်ရှိသူနှင့်တိုင်ပင်ပါ။

■ **ဂီရိယာကိုပြုပြင်မွမ်းမံခြင်းဖြုတ်ခြင်းပြင်ဆင်ခြင်းမပြုပါနှင့်။**

(မီးလောင်ခြင်းလျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်းအနာတရဖြစ်ခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

- သက်ဆိုင်တာဝန်ရှိသူ၏ပြင်ဆင်မှုဌာန(သို့)စတိုးဆိုင်များတွင်ပေးပြန်ပါ။

■ **ဂဒအာပ်ပီယာရှိသောပါဝါပလပ်ပုံနှင့် ၂ ပို့ရှိသောပြန်လှန်လျှပ်စီးကိုသာသုံးပါ။**

(ပါဝါပလပ်ပုံတစ်ခုတည်းတွင်အခြားကိရိယာများ၏ပလပ်များထိုးပါကမီးလောင်စေသည့်လျှပ်စစ်အပူလွန်ခြင်းမျိုးဖြစ်နိုင်သည်။)

- ဂဒအပ်ပီယာအနည်းဆုံးရှိသောစံအဖြစ်ထားသောမီးကြိုးကိုသာသုံးပါ။

■ **ပါဝါပလပ်ပေါက်ကိုဝိုင်မြိတ်ပလပ်ပုံတွင်ထိုးထည့်ပါ။**

(ထိုသို့မဟုတ်ပါကပါဝါပလပ်ပေါက်ခေါင်းတစ်ဘက်လျှောက်တွင်ရှိသောအပူကြောင့်လျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်းနှင့်မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်သည်။

- ကျိုးပဲ့နေသောပါဝါပလပ်ခေါင်း(သို့)လျော့ရဲနေသောပါဝါပလပ်ပုံများမသုံးပါနှင့်။

■ **မူမမှန်သောအခြေအနေများနှင့်စက်ချွတ်ယွင်းခြင်းများရှိပါကကိရိယာအသုံးပြုမှုကိုချက်ချင်းရပ်ဆိုင်းပလပ်ပုံမှပလပ်ဖြုတ်ပါ။**

(ဥပမာ–မူမမှန်သောအခြေအနေများနှင့်ဆိုက်ယွင်းခြင်းများ)

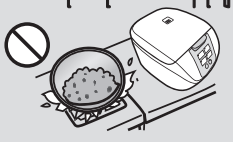
(မီးပိုးထွက်ခြင်းမီးလောင်ခြင်း(သို့)လျှပ်စစ်ကျော်ဖြစ်ခြင်းများရှိနိုင်သည်။)

- ပါဝါပလပ်ခေါင်းနှင့်ပါဝါမီးကြိုးသည်ပုံမှန်ထက်ပိုပူလာသည်။
- စက်ကိုထိလိုက်သောအခါမီးကြိုးပျက်စီး၍လျှပ်စစ်ပြတ်တောက်သွားသည်။
- စက်ကိုယ်ထည်သည်ရွဲစောင်းခြင်းပုံမှန်ထက်ပိုပူခြင်းများရှိသည်။
- ယူနှစ်သည်မီးပိုးများမီးကျွမ်းအနံ့များထွက်နေသည်။
- ကိရိယာသည်အကာကြောင်းရာများလျော့ရဲမှုများတွန့်ခါမှုများရှိနေသည်။
- အပူပေးပန်းကန်ပြားသည်ပုံပျက်ရှိအိုးသည်ရွဲစောင်းနေသည်။

→ ချက်ချင်းစစ်ဆေးရန်နှင့်ပြင်ဆင်ရန်ပန်ကဆိုးနှစ်၏ဝန်ဆောင်မှုဆိုင်ရာစင်တာများတွင်မေးမြန်းစုံစမ်းပါ။

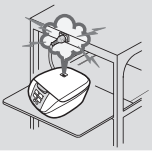
⚠အရေးကြီးသတိပေးချက်

■ **ကိရိယာကိုအောက်ပါနေရာများတွင်မသုံးပါနှင့်။**



- ရေပိတ်စဉ်နိုင်သော(သို့)အပူလွှင့်ပစ်နေသောနေရာများအနီးတွင်မထားပါနှင့်။
- မညီညာသောမျက်နှာပြင်(သို့)အပူမခံနိုင်သောကော်ဇောများပေါ်တွင်မထားပါနှင့်။
- နံရံ(သို့)ပရိဘောဂအနီးတွင်မထားပါနှင့်(အရောင်ကျဲတ်ခြင်းရဲ့ဆေးခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။

■ **ပါဝါပလပ်ခေါင်းကိုရေနွေးငွေ့ထွက်နေသောနေရာတွင်မတပ်ပါနှင့်။**



- မီးပလပ်ထိုးထားချိန်တွင်ပလပ်ခေါင်းကိုရေနွေးငွေ့နှင့်မထိတွေ့မိပါစေနှင့်။ (လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။

ဆွဲစားပွဲနှင့်ဖိရိုကိုသုံးပါကပါဝါပလပ်ခေါင်းကိုရေနွေးငွေ့မရိုက်နိုင်သောနေရာတွင်ကိရိယာကိုသုံးပါ။

■ **ပါဝါပလပ်ခေါင်းကိုမြှုပ်ချိန်တွင်ပါဝါပလပ်ခေါင်းကိုသေချာစွာကိုင်ထားပါ။**

(သို့မဟုတ်ပါကလျှပ်စစ်ကျော်ခြစ်ခြင်း၊လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ကိရိယာအားအသုံးမပြုသည့်အခါပါဝါပလပ်ခုံမှပါဝါပလပ်ကိုဖြုတ်ပါ။**

(သို့မဟုတ်ပါကလျှပ်ကူးမှုအဟာအကွယ်ပျက်စီးခြင်းကြောင့်လျှပ်စစ်ကျော်ခံနှင့်ပတ်လမ်းတိုဖြစ်၍မီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။

■ **ဤကိရိယာအတွက်အသုံးပြုရန်မဟုတ်သောမိတ်ကြီးအစုံလိုက်(ကိရိယာပလပ်ခေါင်းပါပါပလပ်ခေါင်း)ကိုမသုံးပါနှင့်။**(လျှပ်စစ်ကျော်ခြစ်ခြင်းယိုစိမ့်ခြင်း၊ မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ကိရိယာအားအလွယ်စင်မိအားဝံပါ။**

(စက်ပူနေသောအပိုင်းများကိုထိမိပါကအပူကျွမ်းနိုင်ပါသည်။)

■ **ကိရိယာအားအသုံးပြုနေစဉ်(သို့)ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်အပူငေးပစ္စည်းများကိုမသုံးပါနှင့်။**

အထူးသဖြင့်အပူငေးသည့်အပြား(အပူကျွမ်းခြင်းဖြစ်နိုင်သည်။)

■ **ကိရိယာအားအလုပ်လုပ်နေစဉ်ချိတ်ခလုတ်ကိုမထိပါနှင့်။**

အပြင်ဘက်အစုံးပွင့်နိုင်၍အပူကျွမ်းခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။

■ **ချက်ပြုတ်နေစဉ်အပြင်ဘက်အစုံးကိုမဖွင့်ပါနှင့်။**

မီးလောင်ကျွမ်းနိုင်ပါသည်။

■ **သတ်မှတ်ထားသောအိုးမှလွဲ၍တခြားအိုးများအသုံးပါနှင့်။**အပူလွန်ခြင်း(သို့)စက်ကျွတ်ယွင်းခြင်းကြောင့်အပူကျွမ်းခြင်း၊ဒေါက်ရာရခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။

အသုံးပြုရန်အတွက်ကြိုကာကွယ်ရေးသတိပေးချက်များ

ဆန်နှင့်ရေပမာဏကိုမှန်ကန်စွာထည့်ပြီးအသုံးပြုမှသာမြန်ဆန်သည့်ချက်များကိုအတိုင်းတိုင်းမှန်ကန်စွာရနိုင်ပါ။
(ထမင်းရည်လျှံခြင်း၊မကျက်တကျက်ဆန်(သို့)မီးကျွမ်းသောဆန်များမဖြစ်စေရန်။)

အိုးအထည်ထားသည့်ကိရိယာထဲသို့ချက်ပြုတ်ရမည့်ပါဝင်ပစ္စည်းများကိုတိုက်ရိုက်မထည့်ပါနှင့်။
(အညစ်အကြေးများမကျရောက်စေရန်)

ကော်ဇော၊လျှပ်စစ်အုပ်ကော်ဇောနှင့်စားပွဲခင်း(ဇီဒိုင်းသတ်စာစီခြင်းပြုလုပ်ထားသော)တဲ့သို့မျက်စီးလွယ်သောပစ္စည်းများပေါ်တွင်ပေါင်းအိုးကိုမသုံးပါနှင့်။
(ချက်ပြုတ်မှုအားနည်းခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

ကိရိယာကိုအသုံးမပြုမီအိုးပေါ်ရှိအကာအကွယ်ငေးသောအိတ်နှင့်သန့်စင်ပေးပါ။ငေးသောအပူငေးစက်နှင့်အိုးတြားရှိအရောင်ကျဲတ်ခြင်းကိုကာကွယ်ပေးသောစက္ကူကိုဖယ်ပါ။(ချက်ပြုတ်မှုအားပျော့ခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းမဖြစ်စေရန်)

ကိရိယာကိုအသုံးပြုနေစဉ်အခြင်းဘက်အစုံးကိုအဝတ်(သို့)အခြားအရာများဖြင့်ပိတ်ထားပါနှင့်။
(ပံ့ပျံက်ခြင်းအပြင်အစုံး၏အရောင်ပြောင်းလဲခြင်းကျကျဲခြင်းများမရှိစေရန်။

ကိရိယာကိုတိုက်ရိုက်နေရောင်အောက်တွင်အသုံးမပြုပါနှင့်။
(အရောင်ပြောင်းလဲမှုမရှိစေရန်)

ဆန်ကိုအခြားသေတ္တာပစ္စည်းများနှင့်မထည့်ပါနှင့်။(အိုးဇ၏အုပ်ထားသောအလွှာကာကျဲခြင်းမရှိစေရန်)

ဤကိရိယာသည်အိမ်သုံးအတွက်သာဖြစ်သည်။ကိရိယာကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်မှလွဲ၍မှားဖြစ်(သို့)စက်မှုဆိုင်ရာရည်ရွယ်ချက်များအတွက်သုံးပါနှင့်။

ဒယ်အိုးထဲမှဆန်သွန်းလောင်းထားသောအပူငေးစက်နှင့်အပူခိုန်အာရုံခံကိရိယာစသည့်ပြင်ပအရာများကိုအမြဲသန့်ရှင်းပါ။



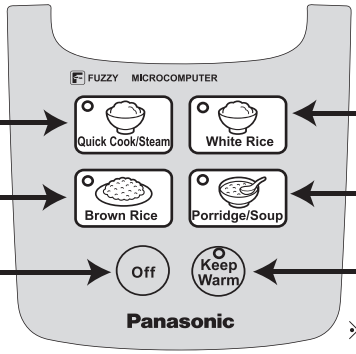
- ကိရိယာကိုစောင်းခြင်း၊မှောက်ခြင်းမပြုပါနှင့်။
- မသန့်ရှင်းမီပါဝါခလုတ်ကိုပိတ်၍ပါဝါပလပ်ခေါင်းကိုဆွဲပြုတ်ပါ။

ရေနွေးငွေ့ထွက်ပေါက်မှထမင်းရည်များလွှဲနေပါကပါဝါပလပ်ခုံမှပလပ်ခေါင်းကိုချက်ချင်းဆွဲပြုတ်ပါ။ပါဝါပလပ်ခေါင်းပေါ်ရှိထမင်းရည်နှင့်ကိရိယာပလပ်ခေါင်းကိုအဝတ်ဖြောက်ဖြင့်သေသန့်ရှင်းဆဲဆတ်လက်အသုံးမပြုပါနှင့်။

ကိရိယာကိုအသုံးပြုစဉ်လျှပ်စစ်ဓာတ်အားပြတ်တောက်မှုဖြစ်ပေါ်ပါကချက်ပြုတ်သည့်ရလဒ်ကိုထိခိုက်နိုင်သည်။

အစိတ်အပိုင်းများကိုခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာခြင်း

စက်၏ထိန်းချုပ်မျက်နှာပြင်



အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်း(သို့)ပေါင်းတည်ခြင်း အတွက်ဤခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ဆန်လုံးညီချက်ရန်အတွက်ဤခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

ယခင်အသုံးပြုမှုကိုပယ်ဖျက်ရန်(သို့)အနွေးဓာတ် ဖန်ရှင်ကိုရပ်တန့်ရန်ဤခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

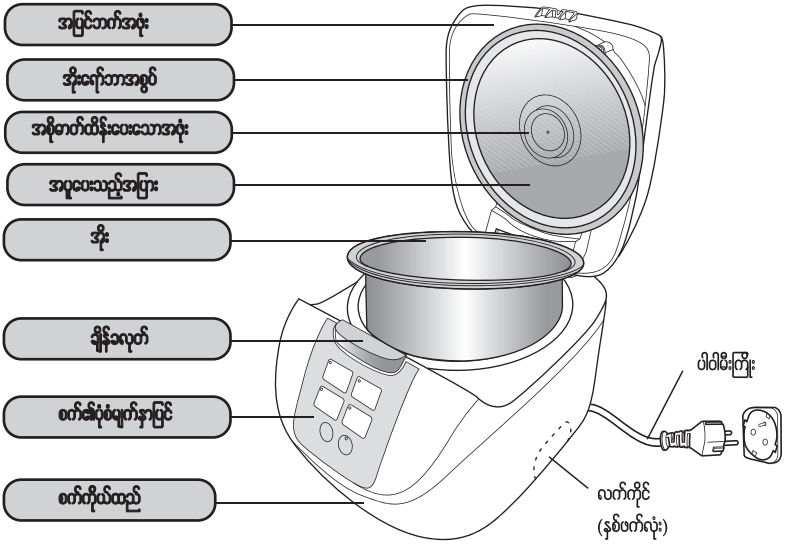
ထမင်းချက်ပြုတ်ရန်အတွက်ဤခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ဆန်ပြုတ်ဟင်းချိုချက်ပြုတ်ရန်အတွက်ဤခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ထမင်း၏အနွေးဓာတ်ဖန်ရှင်ကိုယူရန်ဤခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

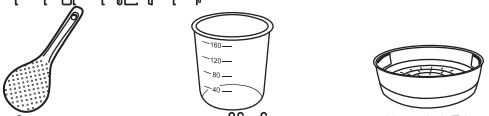
※ ဤထမင်းပေါင်းအိုးသည်အချက်ပြအသံမထွက်ပါ။

ယူနစ်တစ်ခုလုံးအတွက်



အပိုပစ္စည်းများ

※ စက်ကိုအသုံးမပြုမီအပိုပစ္စည်းများကိုသန့်စင်အောင်ဆေးပါ။



ယောက်မ(၁) ဂရုတိုက်ခွက် (၁၈၀မီလီလီတာ)(၁) ပေါင်းတည်အိုးခြင်း(၁)

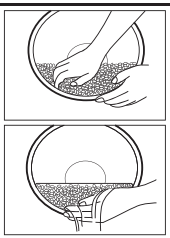
ချက်ပြုတ်ရန်ပြင်ဆင်ခြင်း

၁ ပေးထားသောရေချိန်ခွက်နှင့်အနုံကိုတိုင်းပါ။

- ရေချိန်ခွက်ပမာဏသည်၁၈၀မီလီမီတာ(၁၅၀၀ရမ်)ခန့်ရှိသည်။
- တစ်ကြိမ်လျှင်အများဆုံးချက်ပြုတ်နိုင်သည့်ဆန်ပမာဏမှာစာမျက်နှာ၁၃တွင်ဖော်ပြထားသည်။
- ဆန်ကိုအမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်း(သို့)ဆန်လုံးရှည်များကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်အများဆုံးဆန်ပမာဏကိုစခွက်အတွင်းသုံးပါ။



J ရေအတော်အတန်ကြည်လင်သွားသည်အထိဆန်ကိုဆေးပါ။



① ဆန်ကိုရေများများဖြင့်လျင်မြန်စွာဆေးပြီးရေလဲနေစဉ်ဆန်ကိုညင်သာစွာမွှေ၍ဆေးပါ။

② ရေအတော်အတန်ကြည်လင်သည်အထိအကြိမ်ပေါင်းများစွာထပ်ကာထပ်ကာပြုလုပ်ပါ။(ဆန်ကိုဆေးပါ–ရေလောင်းပါ။)

သတိပေးချက်

- အိုးမျက်နှာပြင်ပေါ်ရှိ non-stick အပ်ထားသောအလွှာကိုမခြစ်မိစေရန်အိုးထဲတွင်ဆန်ကိုမဆေးပါနှင့်။
- ဆန်ကိုသေချာစွာဆေးပါ။သို့မဟုတ်ပါကဆန်သည်အိုးတွင်ကပ်နိုင်ပြီးအကြွင်းအကျန်ဆန်ဖွဲနုများသည်ဆန်၏အရသာကိုပျက်စေနိုင်ပါသည်။

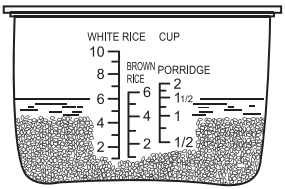
၃ ဆေးထားသောဆန်ကိုအိုးထဲတွင်ထည့်ပါ။

သက်ဆိုင်ရာရေချိန်မှတ်ရောက်သည်အထိရေထည့်၍အိုး၏အပြင်ဘက်ကိုအခြောက်ခံပါ။

- ရေထည့်သည့်အခါနှစ်ဖက်စလုံးမှအတိုင်းအတာများကိုဂရုပြု၍ထူညီသောအပြင့်တွင်ထားပါ။ ဟင်းချိုကိုချက်ပြုတ်သည့်အခါ“PORRIDGE”ပါဝင်သောပစ္စည်းများနှင့်ရေပမာဏသည်အများဆုံးရေချိန်မှတ်ထက်မကျော်ရပါ။
- ရောထားသောဆန်(သို့)စေးကပ်သောဆန်ကိုချက်ပြုတ်သည့်အခါတွင်အောက်ပါဇယားအတိုင်းရေဖြည့်ပါ။

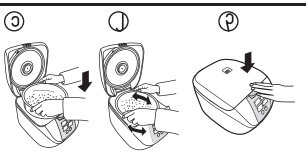
ဥပမာ–
ဆန်ပမာဏသည်၆ခွက်ဖြစ်ပါကဆန်ကိုဆေး၍အိုးထဲတွင်ထည့်ပြီး“WHITE RICE”၏ရေချိန်မှတ်ရှိရေမျက်နှာပြင်ပမာဏ“6”ရောက်သည်အထိရေထည့်ပါ။

ဆန်ပမာဏ ချိန်ခွက်	ရေပမာဏ(ပေးထားသောရေချိန်ခွက်)	
	ရောထားသောဆန်	စေးကပ်သောဆန်
၁	၁ ၁/၂	၁ ၁/၄
၂	၂ ၃/၄	၂
၃	၄	၃
၄	၅	၄
၅	၆ ၁/၄	၅



※ အထက်ပါရေပမာဏများကိုမိမိစိတ်ကြိုက်တိုးနိုင်လျော့နိုင်ပါသည်။

၄ အိုးကိုစက်ကိုယ်ထည်ထဲသို့ထည့်၍အပြင်အဝုံးကိုပိတ်ပါ။



- အိုးအောက်ခြေကိုသွန်းလောင်းထားသောအပူပေးစက်နှင့်နီးကပ်စွာတပ်ဆင်ရန်အတွက်မြှားပြထားသည့်အတိုင်းအိုးကို၂ကြိမ်(သို့)၃ကြိမ်လှည့်ပါ။
- အစိုဓာတ်ထိန်းသောအဝုံးသည်နေရာမှန်တွင်ရှိမရှိစစ်ဆေးပါ။(စာမျက်နှာ ၁၂တွင်ကြည့်ပါ)
- အပြင်ဘက်အဝုံးကိုပိတ်သည့်အခါချက်ကနဲအသံမြည်ကြောင်းအတည်ပြုပါ။

၅ ပလပ်ခေါင်းတပ်ပါ။

- ပထမဦးစွာဂိရိယာပလပ်ခေါင်းကိုစက်ကိုယ်ထည်တွင်တပ်ပြီးနောက်ပါပါပလပ်ကိုပလပ်ခေါင်းတွင်တပ်ပါ။ပလပ်ခေါင်းနှစ်ခုလုံးသည်ခိုင်မာစွာတပ်ဆင်ထားရပါသည်။



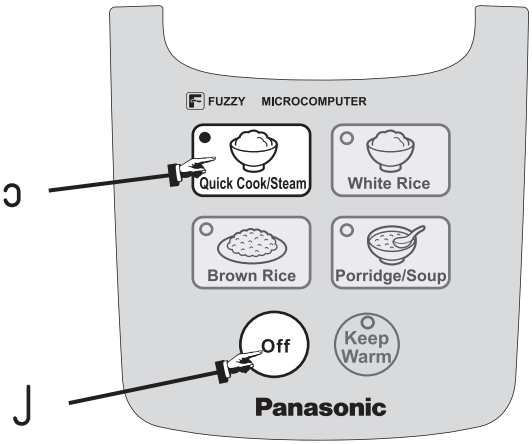
သတိပေးချက်

- ထမင်းချက်နေစဉ်ပေါင်းတည်အိုးကိုအသုံးပြုသောအခါအများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏအတွက်ညာဘက်ရှိဇယားတွင်ကြည့်ပါ။

အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏ(ပေးထားသောရေချိန်ခွက်)

အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏ	၅

ဖန်ရှင်များ (အမြန်ချက်ခြင်းနှင့် ပေါင်းခြင်း)



၁

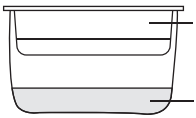
၂

■ သတိပေးချက်

- ဆန်ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့်တစ်ချိန်တည်းတွင်အစားအစာများကို ပေါင်းသောအခါ [White Rice]ဖန်ရှင်ကိုရွေးပါ။
- ပေါင်းတည်ချိန်သည်အိုးထဲရှိရေပမာဏအပေါ်တွင်မူတည်ပါသည်။
- ရေဆူလာရှိအပြည့်အဝအငွေ့ပျံပြီးနောက်ထမင်းပေါင်းအိုးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်သို့အလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားပါမည်။
- ချက်ပြုတ်နေစဉ်ပေါင်းတည်သည့်ဖန်ရှင်ကိုရပ်တန့်လိုပါက [OFF]ကိုနှိပ်ပါ။
- ဆန်ကိုအမြန်ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် ကိုအသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ အသေးစိတ်လုပ်ဆောင်ချက်များကို [White Rice]တွင် ဖတ်ပါ။ချက်ပြုတ်ချိန်နည်းသွားသည်နှင့်အမျှဆန်သည်ပိုမာလာခြင်း(သို့)အိုးတွင်ကပ်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။

အသုံးပြုပုံများ ((၃ပဟာ–အမြန်ချက်ခြင်းနှင့် ပေါင်းခြင်း)ဖြင့်ပေါင်းထည့်ခြင်း)

- သင့်လျော်သောရေပမာဏထည့်ပါ။(ဒေါက်ပါဇယားတွင်ကြည့်ပါ။)
- ပေါင်းတည်အိုးကိုအိုးထဲသို့ထည့်ပါ။
- ပေါင်းရမည့်အစားအစာများကိုပေါင်းတည်အိုးထဲတွင်ထည့်ပါ။
- အပြင်ဘက်အဖုံးကိုပိတ်လိုက်ပါ။



၁ အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့်ပေါင်းခံခြင်းခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။

- [Quick Cook/Steam] အတွက်အချက်ပြမီးလင်း၍ပေါင်းတည်ခြင်းစတင်ပါမည်။



ပေါင်းတည်ချိန်နှင့်ရေပမာဏပြဇယားအစမှအဆုံးအထိစုစုပေါင်းကြာချိန်သည်အောက်ပါဇယားတွင်ပြထားသောအချိန်ကိုရည်ညွှန်းပါသည်။

ရေပမာဏ(ခန့်မှန်းခြေ)	ရေချိန်ခွက်တစ်ဝက်	ရေချိန်ခွက်တစ်ခွက်	ရေချိန်ခွက်နှစ်ခွက်	ရေချိန်ခွက်သုံးခွက်
ပေါင်းတည်ချိန်(ခန့်မှန်းခြေ)	၁၅မိနစ်	၃၀မိနစ်	၅၀မိနစ်	၆၅မိနစ်

* ပေါင်းတည်ချိန်အများဆုံးကြာမြင့်ချိန်သည်မိနစ်၇၀ဖြစ်သည်။အချိန်စေ့ပါကရေအပြည့်အဝအငွေ့ပျံသည်ဖြစ်စေ၊အငွေ့မပျံသည်ဖြစ်စေထမင်းပေါင်းအိုးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအလျောက်ပြောင်းသွားပါသည်။

ချက်ပြုတ်ချိန်ပြီးဆုံးခြင်း

- အိုးထဲရှိရေများဆူလာ၍အပြည့်အဝအငွေ့ပျံပြီးနောက်ပေါင်းတည်ခြင်းဖန်ရှင်ပြီး၍ထမင်းပေါင်းအိုးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအလျောက်အချက်ပြမီးပိတ်သွားသည်။

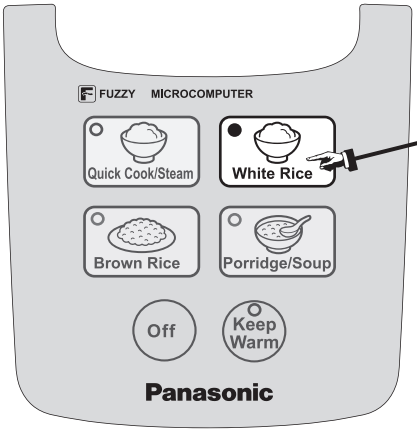
◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။ အချက်ပြပိတ်သွားသည်။



၂ [Off]ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းပြီးချိန်တွင်အချက်ပြသမှုထွက်ပါ။
- ဤအချိန်တွင်ပေါင်းတည်အိုးသည်အရမ်းပူနေသည်ပေါင်းတည်အိုးအားယူထုတ်သည့်အချိန်တွင်ဂရုပြုပါ။

ဖန်ရှင်များ (ဆန်ပြုန့်နှင့် နွေးခြင်း)



■ သတိပေးချက်

- ကော့ရှိထားသောဆန်(သို့)စေးကပ်သောဆန်များကို ချက်ပြုတ်ရာတွင်[White Rice]ဖန်ရှင်ကိုရွေးပါ။ရေပမာဏကိုစာမျက်နှာ၅တွင်ကြည့်ပါ။
- [White Rice]ဖန်ရှင်နှင့်ချက်ထားသောဆန် သည်ပိုရှိန်းညံ့ပြီးအရသာပိုကောင်းပါသည်။

အသုံးပြုပုံများ ([White Rice] ဖန်ရှင်နှင့်ချက်ခြင်း)

၁ [White Rice] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

- [White Rice] အတွက်အချက်ပြမီးလင်း၍ချက်ပြုတ်ချိန် စတင်ပါသည်။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။



■ ချက်ပြုတ်ချိန် (ကိုးကားရန်)

အမြန်ချက်	၃၀မိနစ်ခန့်
ထမင်းဖြူ	၃၈မိနစ်ခန့်

- ၂၂၀ဝိုအား၊အာပူချိန် ၂၀၀ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်၊ရေအပူချိန် ၁၀၀ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်နှင့်ဆန်အလက်စားပမာဏတို့၏ ချက်ပြုတ်ရန်လိုအပ်သောရည်ညွှန်းချိန်သည်ဘယ်ဘက်ဇယားတွင်ဖော်ပြထားသောအချိန်ကိုရည်ညွှန်းပါသည်။(၇၌ကို)
- ချက်ပြုတ်ချိန်သည်မတူညီသောဝိုအားများ၊အခန်း၊အပူချိန်၊ရေအပူချိန်၊ ရေပမာဏ၊ဆန်ပမာဏနှင့်ဆန်အရည်အသွေးအရအနည်းငယ်ကွာခြားနိုင်သည်။
- ကော့နေ့ာထားသောဆန်(သို့)စေးကပ်နေသောဆန်၏ချက်ပြုတ်ချိန်သည်ဆန်ထဲတွင် ထည့်လိုက်သောပါဝင်ပစ္စည်းအပေါ်မူတည်၍ပြောင်းလဲနိုင်သည်။

ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးခြင်း

ထမင်းကိုတလုံးခြင်းစီဖြစ်အောင်လုပ်ပါ။

- ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ထမင်းပေါင်းအိုးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားမည်။ ထမင်းကပ်ခြင်းမရှိစေရန်ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ထမင်းကိုတလုံးခြင်းစီဖြစ်အောင်လုပ်ပါ။
- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးဆုံးချိန်တွင်အချက်ပြသံမထွက်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းသည်

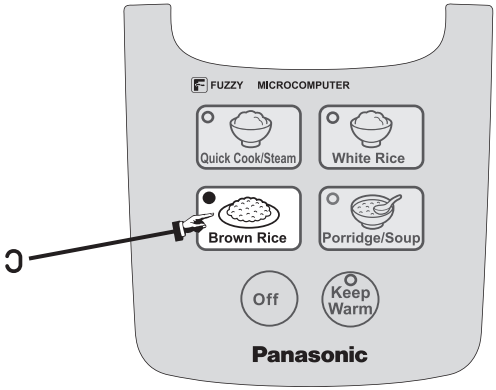


နွေးခြင်းဖန်ရှင်

- ချက်ပြုတ်ပြီးလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးဆုံးချိန်တွင်ဖန်ရှင်အားလုံးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားမည်။သို့သော်တစ်ချို့ဖန်ရှင်များသည်ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးချိန်တွင်နွေးဖန်ရှင်ကိုမသုံးသင့်ဘဲ"OFF"ကိုသာနှိပ်ရပါမည်။
- ထမင်းကိုနွေးခြင်းဖန်ရှင်ဖြင့်ငှာရီအတွင်းစားသုံးနိုင်ပါသည်။ထိုသို့မဟုတ်ပါကအရသာ(သို့) အနံ့ဆိုးများရှိနိုင်ပါသည်။
- နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအသုံးပြုနေစဉ်အိုး၏အစွန်းတွင်ခွေးများရှိနိုင်ပါသည်။
- ထမင်းကိုနွေးခြင်းဖန်ရှင်ထားစဉ်ယောက်မအားထမင်းပေါင်းအိုးထဲတွင်ထားမိပါကထမင်းအရသာ မရှိဖြစ်နိုင်ပါသည်။

မီနူး	နွေးခြင်းဖန်ရှင်	နွေးပြီးနောက်
အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်း ဆန်ပြုန့်စွပ်ပြုတ်	○	
ဆန်လုံးညီးကော့ထားသောဆန်၊စေးကပ်သောဆန်	×	အရသာမကောင်းခြင်း(သို့)အနံ့ဆိုးများရနိုင်သည်။
ဆန်ပြုတ်	×	ထမင်းပိုပျစ်လာနိုင်ပါသည်။

ဖန်ရှင်များ (ဆန်လုံးညို)



■ သတိပေးချက်

- ဆန်လုံးညိုကိုနွေးခြင်းဖန်ရှင်ဖြင့်မသုံးပါနှင့်။သို့မဟုတ်ပါကအရသာမကောင်းဖြစ်နိုင်သည်။
- ဆန်လုံးညိုသည်ချက်ပြုတ်ရန်ခက်သောဆန်မျိုးဖြစ်သည်။ချက်ပြုတ်ရာတွင်ပထမဦးစွာဆန်ကိုဝှာရီစိမ်ပါ။ထို့မှသာဆန်စေ့များသည်ရေကိုကောင်းကောင်းစုပ်ယူနိုင်ချိစိတ်ကျေနပ်ဖွယ်ချက်ပြုတ်ခြင်းရလဒ်ကိုရရှိနိုင်ပါသည်။

အသုံးပြုပုံများ [ဥပမာ–[Brown Rice]]ဖန်ရှင်ဖြင့်ထမင်းချက်ခြင်း

၁ [Brown Rice]ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။



- [Brown Rice]အတွက်အချက်ပြမီးလင်း၍ချက်ပြုတ်ချိန်စတင်ပါမည်။

■ ချက်ပြုတ်ချိန် (ကိုးကားရန်)

Brown rice	About 1 hour and 50 minutes

- ၂၂၀ပို့အား၊အပူချိန် ၂၀ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်၊ရေအပူချိန် ၁၈ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်နှင့်ဆန်အလေတ်စားပမာဏတို့၏ ချက်ပြုတ်ရန်လိုအပ်သောရည်ညွှန်းချိန်သည်ဘယ်ဘက်ဇယားတွင်ဖော်ပြထားသောအချိန်ကိုရည်ညွှန်းပါသည်။(၃၃၇)
- ချက်ပြုတ်ချိန်သည်မတူညီသောပို့အားများ၊အခန်းအပူချိန်၊ရေအပူချိန်၊ရေပမာဏ၊ဆန်ပမာဏနှင့်ဆန်အရည်အသွေးအရအနည်းငယ်ကွာခြားနိုင်သည်။

ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးခြင်း

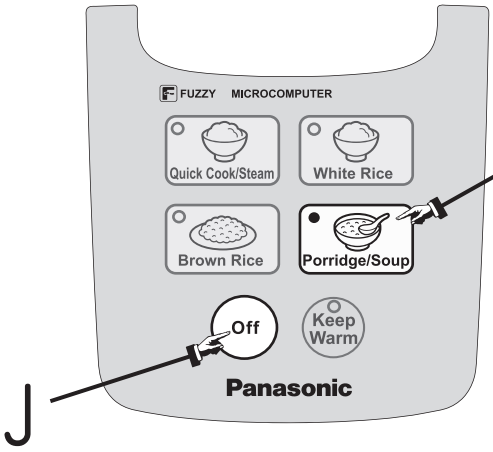
ထမင်းကိုတုံ့ခြင်းစီမံခြင်းအောင်လုပ်ပါ။

- ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ထမင်းပေါင်းအိုးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားမည်။သို့သော်ထမင်းအရသာမပျက်စီးစေရန် နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုမသုံးဘဲချက်ပြီးသည်နှင့် [OFF]ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။
- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးချိန်တွင်အချက်ပြသံမထွက်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည် အချက်ပြမီးပိတ်သွားသည်



ဖန်ရှင်များ ဆန်ပြုတ်၊ စွပ်ပြုတ်



■ သတိပေးချက်

- ရေပမာဏ(သို့)ဆန်ပမာဏမမှန်ခြင်းသည်ရေနွေးငွေ့, ထွက်ပေါက်မှတစ်ဆင့်ထမင်းရည်များလျှံနိုင်ပါသည်။
- ချက်ပြုတ်နေစဉ်အပြင်ဘက်အဖုံးကိုဖွင့်ပါကအစိုမာတ် သိပ်သည်းတိုးလာနိုင်ပါသည်။
- ဆန်ပြုတ်ကိုမွှေခြင်းဖန်ရှင်ဖြင့်အချိန်တော်ကြာထားပါကပို၍ ပျစ်လာနိုင်သည်။
- ထိုဖန်ရှင်ကိုအသုံးပြုပြီးတွင်အနှံ့ဆိုးမှကာကွယ်နိုင်ရန်အစိုမာတ် ထိန်းသိမ်းပေးသောအဖုံးကိုဖွင့်၍သန့်ရှင်းစောင်ဆေးပါ။

မြန်မာ

အသုံးပြုပုံများ [Porridge/Soup] ဖန်ရှင်ဖြင့်ဆန်ပြုတ်ချက်ပြုတ်ခြင်း

၁ [Porridge/Soup] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းသည်။

- [Porridge/Soup]အတွက်အချက်ပြမီးလင်းလာပြီးချက်ပြုတ်ချိန်စတင်ပါမည်။
- ချက်ပြုတ်ချိန်သည်ပျဉ်းမျှသာရှိဂဝမိနစ်ကြာပါမည်။



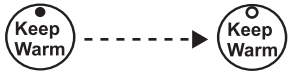
※ စွပ်ပြုတ်အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏ(ပါဝင်ပစ္စည်းများနှင့်ရေ)သည်။ "PORRIDGE"အတွက်အများဆုံးရေချိန်မှတ်ထက်ပိုနေပါကလျှံ ထွက်ခြင်းမကျက်တာကျက်ဖြစ်ခြင်းများရှိနိုင်သည်။(အသေးစိတ်အချက်လက်များကိုစာမျက်နှာ၁၃တွင်ကြည့်ပါ။)

ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးခြင်း

၂ [OFF] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းသည်။ အချက်ပြမီးပိတ်သွားသည်

- ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ထမင်းပေါင်းအိုးသည်နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအ လျောက်ပြောင်းလဲသွားမည်။သို့သော်ထမင်းအရသာမပျက်စီးစေရန် နွေးခြင်းဖန်ရှင်ကိုမသုံးဘဲချက်ပြီးသည်နှင့် [OFF]ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။



- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးချိန်တွင်အချက်ပြသံမထွက်ပါ။

ချက်ပြုတ်နည်းများ

သတိပေးချက် **ဆန်ထဲသို့အခြားသောဓာတုဗေဒပါဝင်ပစ္စည်းများထည့်ခြင်းကြောင့်အိုးအောက်ခြေတွင်ထားခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။**
(ဇရပ်နှိုက်)ဒဏ္ဍာ. ၁၅၀၀ရစ်ခန့်

ကြက်ထမင်းကြော်

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ဆန်	၃ခွက်
ရေ	၄ခွက်
ကြက်သား	၈၀၀ဂရမ်၊အတုံးသေးများတုံးပါ။
ကပ်စေးနဲ့ပင်	၃၅၀ဂရမ်၊လှီးပါ။
မှို	၂၃၊၎င်းတွင်စိမ်ခြဲနှပ်စဉ်းပါ။
တို့ဟူးကြော်	၂တုံးဆီဖယ်ရန်ဂရေနွေးငွေ့ဖြင့်လောင်းခြဲနှပ်နှပ်စဉ်းပါ။
မုန်လာဥ	၄၀၀ဂရမ်၊နှပ်နှပ်စဉ်းပါ။

တင်းဓာတ်အငွေ့အကြိုင်များ

တင်းချက်ပိုင်းငံပြာရည်	၂၀မိလီလီတာ
ဆား	၃၀ဂရမ်

ချက်ပြုတ်သည့်နည်းလမ်းများ

(၁)ကြက်သားနှင့်ကပ်စေးနဲ့ပင်ကိုရေနွေးတွင်လျင်မြန်စွာပြုတ်၍ချက်ချင်းရေစစ်ပါ။
(၂)ဆန်ကိုရေဆေး၍အိုးထဲထည့်ပြီးချိန်ခွက်ရေ၄ခွက်ထည့်ပါ။
(၃)အိုးထဲတွင်ဟင်းဓာတ်အငွေ့အကြိုင်များကိုလောင်းထည့်၍မွှေပြီးကျန်သောပါဝင်ပစ္စည်းများကိုထည့်ပါ။အပြင်အဖုံးကိုပိတ်ပါ။
(၄) ခလုတ်ကိုနှိပ်၍စတင်ချက်ပါ။ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးနောက်တွင်ကြက်ထမင်းကြော်ကိုစတင်သုံးဆောင်နိုင်ပါသည်။

ပြောင်းဖူးနှံရိုးစွပ်ပြုတ်

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

နှံရိုးများ	၅၀၀ဂရမ်၊၅စင်တီမီတာအတုံးများတုံးပါ။
ပြောင်းဖူး	၂ဖူး၊၀၅၀ဂရမ်ခန့်၊၅စင်တီမီတာအတုံးများလှီးပါ။
ရေ	ရေငါးခွက်

တင်းဓာတ်အငွေ့အကြိုင်များ

ဆား	၆.၅ ဂရမ်

ချက်ပြုတ်ခြင်းနည်းလမ်းများ

(၁) နှံရိုးများကိုသွေးအကြွင်းအကျန်များကိုဖယ်ရန်ရေနွေးငွေ့တွင်စိမ်၍နောင်တွင်အသုံးပြုနိုင်ရန် ရေစစ်ပါ။
(၂) ပါဝင်ပစ္စည်းများကိုအိုးထဲတွင်ထည့်၍ဆားထည့်ပြီးအပြင်အဖုံးကိုပိတ်ပါ။
(၃) [PORRIDGE] ခလုတ်ကိုနှိပ်၍ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်သည်၁နာရီ၃၀မိနစ်ကြာပြီးနောက်ပြီးဆုံးပါမည်။
(မိမိစိတ်ကြိုက်အငေါ်မှတည်၍ကြက်သားမှန့်ကဲ့သို့အခြားဟင်းဓာတ်အငွေ့အကြိုင်များကိုထည့်နိုင်ပါသည်။)

ချက်ပြုတ်နည်းလမ်းများ

ဒင်းဆမ်း(အေးခဲနေခြင်း)

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

(က) အတုံးလေးများ
ပုဇွန်ဖက်ထုပ်များ

ဟင်းခတ်အငွေ့အကြိုင်များ

(ခ) အတုံးကြီးများ
ဝက်သားလုံးပေါင်းကင်များ
မုန့်ပေါင်းများ
ကြာရွက်များနှင့်ကောက်ညှင်းများ

ချက်ပြုတ်ခြင်းနည်းလမ်းများ

(၁) အရည်ဖျော်ရန်မလိုအပ်ပါ။ရေခဲနေသောဒင်းဆမ်းများကိုပေါင်းတည်အိုးတွင်တင်၍ဒင်းဆမ်းမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ရေအနည်းငယ်ဖျန်းပါ။

(၂) အိုးထဲသို့ရေအေးခွက်တစ်ဝက်ထည့်ပါ။

(၃) [Quick cook/steam] ခလုတ်ကိုနှိပ်၍ ၁၀မိနစ်ခန့်စောင့်ပြီး [OFF]ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ပဲပိစပ်နှင့်ပန်းဂြောက်ဆန်ပြုတ်

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ပဲပိစပ်	၇၀ဂရမ်
ကောက်ညှင်း	၇၀ဂရမ်
ပန်းဂြောက်	၁၀၀ဂရမ်

ဟင်းခတ်အငွေ့အကြိုင်များ

သကြား စိတ်ကြိုက်

ချက်ပြုတ်ခြင်းနည်းလမ်းများ

(၁) ဆေးထားသောပဲစေ့များ၊ကောက်ညှင်းနှင့်နှင်းပန်းကိုအိုးထဲတွင်ထည့်၍ "PORRIDGE" ၏ရေချိန်မှတ် "၁" အထိရေထည့်ပါ။

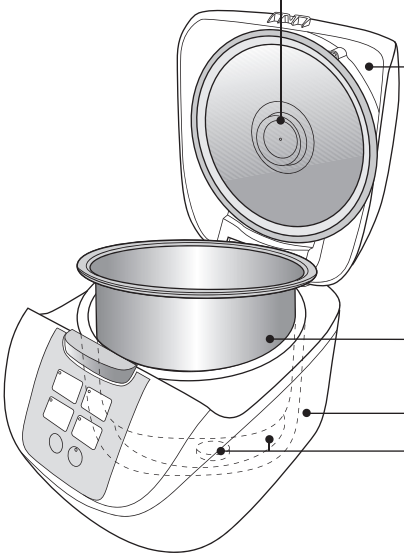
(၂) အပြင်အဖုံးကိုပိတ်၍ [Porridge/Soup] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်သည်၁နာရီ၃၀မိနစ်ကြာပြီးနောက်ပြီးဆုံးပါမည်။

(၃) မိမိစိတ်ကြိုက်သကြားထည့်၍ဆန်ပြုတ်ကိုစတင်သုံးဆောင်နိုင်ပါသည်။

စက်သန့်ရှင်းခြင်းနှင့်ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းခြင်း

သတိပေးချက်များ

- သန့်စင်ခြင်းနှင့်ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းမပြုမီလျှပ်စစ်ပါဝါပလပ်ပေါက်ကိုဆွဲဖြုတ်ပါ။ထမင်းပေါင်းအိုးမအေးခင်ထိမထေးပါနှင့်။
- ထမင်းပေါင်းအိုးကိုထေးရာတွင်လျှပ်စစ်ခြင်း၊အာရောင်တင်ဆီ၊အရက်ပြန်းသန့်စင်ထေးမှုန့်မောကျောသောဘရက်ရှ်ဖြင့်ထေးခြင်းမပြုပါနှင့်။
- ပန်းကန်ထေးစက်ကိုမသုံးပါနှင့်။



အစိုဓာတ်ထိန်းပေးသောအဖုံး

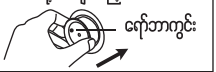
■ ဖြုတ်ခြင်း

အဖုံးကိုအပူပေးပန်းကန်ပြားမှဆွဲဖြုတ်ပါ။



■ တပ်ခြင်း

အဖုံးကိုအပူပေးပန်းကန်ပြားပေါ်မှပြောင်းပြန်အတိုင်းထိုးထည့်ပါ။ပြုတ်မကျစေရန်အဖုံးကိုအပေါ်ကဲသို့သေချာထည့်ပါ။



မှတ်ချက်

- အစိုဓာတ်ထိန်းပေးသောအဖုံးကိုတိုက်ရိုက်ဖြုတ်ယူနိုင်ပါသည်။အဖုံးကိုအသုံးပြုပြီးတိုင်းသန့်ရှင်းပါ။
- ဆေးကြောပြီးနောက်ပန်းကန်ဆေးစက်ဖြင့်အခြောက်မခံပါနှင့်။သို့မဟုတ်ပါကဝုံးကျဲကြေင်း(သို့)အက်ကွဲခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။
- အဖုံးကိုသန့်ရှင်းပြီးနောက်တပ်ဆင်သည့်အခါတွင်ကော်ဘာကွင်းသည်အစိုဓာတ်ထိန်းပေးသောအဖုံးတွင်တပ်ဆင်ထားရပါမည်။

ယူနစ်တစ်ခုလုံး . အပြင်ဘက်အဖုံး(အလုံပိတ်ထားသောအိုင်း)

အဖုံးကိုကောင်းမွန်စွာရေညှစ်ထားသောအဝတ်ဖြင့်သုတ်ပါ။

- ပြင်ပအရာဝတ္ထုများကိုမထိရှားပါကထိုအရာများသည်များသည်အပူပေးပန်းကန်ပြားတွင်ကပ်ကာဖယ်ရှားရခက်နိုင်ပါသည်။အသုံးပြုပြီးတိုင်းပန်းကန်ပြားကိုသန့်ရှင်းပါ။သတ္တုအိုင်းများသည်အပူပေးခံရသောကြောင့်အရောင်ပြောင်းခြင်းထိုအပိုင်းများ၏မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ခြစ်ရာများထင်ခြင်းဘိုခြစ်နိုင်သော်လည်းဂင်းတို့၏ပုံမှန်ပန်းသုံးနိုင်ပါသည်။
- အိုးအတွင်းရှိရာဘာကွင်းကိုမဆွဲဖြုတ်နှင့်။

အိုး

- အိုးကိုအားပျော့သောကြေးချွတ်ဆေးနှင့်ရေဖြူပြင်ဖော့အပျော့ကိုသုံး၍သန့်ရှင်းပါ။အိုးပေါ်မှငရုများကိုသုတ်ပါ။
- အုပ်ထားသောအလွှာ၏မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်အရောင်ပြောင်းခြင်းခြစ်ရာများပေါ်လာနိုင်သော်လည်းလူတို့၏ကျန်းမာရေးနှင့်ထမင်းပေါင်းအိုး၏ပုံမှန်ပန်းသုံးနိုင်ပါသည်။
- အသုံးပြုသည့်အကြိမ်အရေအတွက်မှတည်၍ခွတ်တိုက်ရာများသည်အိုး၏အပြင်ဘက်တွင်ပေါ်လာနိုင်သော်လည်းထမင်းပေါင်းအိုး၏လုပ်ဆောင်ချက်ကိုမထိခိုက်စေနိုင်ပါ။

အပူချိန်အာရုံခံကိရိယာ. သွန်းလောင်းထားသောအပူပေးကိရိယာ

- ပြင်ပအရာဝတ္ထုများသည်ထိုအစိတ်အပိုင်းများတွင်ကပ်နေပါကဂော်မတ်(#600)သို့အဝတ်ခြောက်ဖြင့်ပွတ်ပါ။

အပိုပစ္စည်းများ

အားပျော့သောကြေးချွတ်ဆေးနှင့်ရေဖြူပြင်ဖော့အပျော့သုံး၍သန့်ရှင်းပါ။



ယောက်မ



ရေချိန်ခွက်



ပေါင်းတည့်အိုး

ပြဿနာရှာဖွေဖြေရှင်းခြင်း

အောက်ပါအချက်အလက်များကိုစစ်ဆေးပါ

စစ်ဆေးရန်အချက်များ \ အောက်ပါအဖြစ်အပျက်များ	ဆန်					ထမင်းနွေးခြင်း			ဒြပ်ထုလိုသလောက်မရလျှင်	ဒြပ်ထုလွန်ကဲစွာရလျှင်သို့မဟုတ် ဘိုးကြီးဘုရားလာလည်သောအခါ
	ဒြပ်ထုလေး	ဒြပ်ထုပြည့်ဖြိုး ပျမ်းမျှပမာဏ	ဒြပ်ထုသေးနိုင်	ဒြပ်ထုလွန်ကဲ	ဒြပ်ထုပါဝင်ရေယဉ်မှု	ဒြပ်ထုမီးနွေး	ဒြပ်ထုပြည့်ဖိုး	ဒြပ်ထုပြုပြင်		
● ဆန်ပမာဏ(သို့) ရေပမာဏမမှန်ခြင်း	●	●	●	●					• ဒြပ်ထုလိုသလောက်မရလျှင်(သို့)ဒြပ်ထုလွန်ကဲစွာရလျှင်	• ဒြပ်ထုလွန်ကဲစွာရလျှင်သို့မဟုတ် ဘိုးကြီးဘုရားလာလည်သောအခါ ဒြပ်ထုလိုသလောက်မရလျှင်(သို့)ဒြပ်ထုလွန်ကဲစွာရလျှင် ဤပြဿနာများသည် ဆန်ပမာဏမှားယွင်းခြင်း၊ ဆန်အမျိုးအစားမတူခြင်း၊ ဆန်ဆေးကြောခြင်းမပြုခြင်း၊ ဆန်ဆေးကြောပြီးနောက် ရေစိုစိုဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းတို့ကြောင့် ဖြစ်နိုင်ပါသည်။
● ဆန်ကိုသေချာစွာမဆေးခြင်း				●	●	●				
● အိုးအောက်ခြေမညီခြင်း	●	●			●					
● ပြင်ပအရာသဘွယ်အိုးအပြင်(သို့)အပူချိန်အာရုံခံဂိရိယာပေါ်တွင်ရှိနေခြင်း	●	●	●		●	●				
● အပြင်ဘက်အဖုံးကိုမှားယွင်းစွာပိတ်ခြင်း	●			●				●		
● အစိုတက်ထိန်းပေးသောအဖုံးကိုမှားယွင်းစွာတပ်ဆင်ခြင်း	●			●		●	●	●		
● ချက်ပြုတ်ရာတွင်အဖဲထိသုံးချိန်ချက်ခြင်း	●	●				●				
● ချက်ပြုတ်မီးနောက်ထမင်းမပျော့ခြင်း	●		●							
● ငါးနှာရီကြာနွေးခြင်း ● ထမင်းနွေးခြင်းပမာဏနည်းခြင်း	●					●	●	●		
● ထမင်းနွေးစဉ်ထမင်းပေါက်ယည်ထမင်းပေါင်းအိုးတွင်ကျန်ခဲခြင်း						●				
● ထမင်းအေးမျှားကိုနွေးခြင်း						●	●	●		
● အပြင်အဖုံးကိုတင်းကြပ်စွာမပိတ်ထားခြင်း ● အိုးကိုမသေးခြင်း					●	●				
● ချက်ပြုတ်နေစဉ်လပ်ငန်းကိုပြုတ်ခြင်း(သို့)(OFF) ခလုတ်ကိုနှိပ်ခြင်း		●								
● ခလုတ်မှားနှိပ်ခံခြင်း	●	●	●	●	●					

အသေးစိတ်အချက်အလက်များ

မော်ဒယ်နံပါတ်		SR-DF181
ထမင်းပေါင်းစက်ပါဝါကြိတ်နှုန်း		၂၂၀ဗို့ ~ ၅၀ဟတ်စ်
(ထမင်းပေါင်းအိုး) လျှပ်စစ်ပမာဏ		၇၅၀ဝပ်
အိုးစွမ်းဝင်ဆံ့မှုပမာဏ		၄.၀
ထမင်းပေါင်းအိုးဝင်ဆံ့မှု ပမာဏ(ဆန်ပမာဏ) လီတာ	ဆန်ပြု/အမြန်ချက်	၀.၁၀–၁.၀လီတာ(၁–၁၀ခွက်) အမြန်ချက်ခြင်း(၁–၈ခွက်)
	ဆန်ညို	၀.၁၀–၁.၀၈လီတာ(၁–၆ခွက်)
	ရောနှောထားသောဆန်၊ စေးကပ်သောဆန်	၀.၁၀–၀.၉လီတာ(၁–၅ခွက်)
ဆန်ပြုတ်ချက်ပြုတ်ခြင်းပမာဏ(ဆန်ပမာဏ)လီတာ		၀.၀၉–၀.၃၆လီတာ(၁/၂–၂ခွက်)
အများဆုံးချက်ပြုတ်ခြင်းပမာဏ(ပါဝင်ပစ္စည်းများ+ရေ)စွပ်ပြုတ်အတွက်လီတာ		၂.၃ ※
ပါဝါကြိုးအရှည်(ပျဉ်းမျှမီတာ)		၁.၀
အလေးချိန်(အနီးစပ်ဆုံး)		၂.၀
ပမာဏ(အနီးစပ်ဆုံး) အလျား × အနံ × အမြင့်	အကျယ်	၂၄.၅
	အရှည်	၃၃.၉
	အမြင့်	၂၄.၇

- ※ သင်၏တသည်စွပ်ပြုတ်အတွက်အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏသည် "PORRIDGE" အတွက်ရေချိန်မှတ်အမြင့်ဆုံးကိုဆိုလိုပါသည်။
- ပါဝါမီးကြိုးအစာထိုးခြင်းနှင့်ထုတ်ကုန်ပြင်ဆင်ခြင်းအတွက်ပန်နာဆိုးနစ်၏တရားဝင်ခွင့်ပြုထားသောဆားစစ်စင်တာနှင့်ဆက်သွယ်ပါ။
- ဒီဇိုင်းနှင့်အသေးစိတ်အချက်အလက်များသည်ကြိုတင်အသိပေးချက်မရှိဘဲပြောင်းနိုင်သည်။

Gc

Panasonic Appliance Rice Cooker
(Hangzhou) Co., Ltd.

No2, Song Qiao Road, Economic Technical Develop Areas Hangzhou,
310018,China