

Panasonic®

လည်ပတ်မှု ညွှန်ကြားချက်များ

မိုက်ခရိုဝေ့မီးဖို



NN-DF383B

အရေးကြီးသော လုံခြုံရေး ညွှန်ကြားချက်များ - ဤမီးဖိုကို အသုံးမပြုမီ ညွှန်ကြားချက်များကို
သေချာဖတ်ရှုလေ့လာပြီး နောင်တွင်လည်း အသုံးပြုနိုင်ရန် အညွှန်းအဖြစ်
ဆက်လက်သိမ်းဆည်းထားပါ။

■ အရေးကြီးသော လုံခြုံရေး ညွှန်ကြားချက်များ - ဤမီးဖိုကို အသုံးမပြုမီ ညွှန်ကြားချက်များကို သေချာဖတ်ရှုလေ့လာပြီး နောင်တွင်လည်း အသုံးပြုနိုင်ရန် အညွှန်းအဖြစ် ဆက်လက် သိမ်းဆည်းထားပါ။

■ အသက် ၈ နှစ်နှင့် ၈ နှစ်အထက်ကလေးငယ်များ၊ ရုပ်ပိုင်း၊ အာရုံခံစားမှုနှင့် စိတ်ပိုင်းဆိုင်ရာ စွမ်းဆောင်မှုအားနည်းသူများ သို့မဟုတ် အတွေ့အကြုံမရှိသေးသူများ အသုံးပြုနိုင်ရန် ဘေးကင်းလုံခြုံမှုအရ စက်ပစ္စည်းကို အန္တရာယ်ကင်းစွာ အသုံးပြုနိုင်သော၊ စက်ပစ္စည်းနှင့် ပတ်သက်သည့် ဘေးအန္တရာယ်ကို နားလည်သော သက်ဆိုင်ရာ အုပ်ထိန်းသူတို့၏ ကြီးကြပ်ပေးခြင်း၊ ညွှန်ကြားပေးခြင်း လိုအပ်ပါသည်။ ကလေးငယ်များ မီးဖိုနှင့် ဆော့ကစားခြင်း မပြုသင့်ပါ။ အုပ်ထိန်းသူမပါဘဲ ကလေးငယ်များ မီးဖိုကို သန့်ရှင်းရေးလုပ်ခြင်း၊ ကိရိယာများကို ပြုပြင်ခြင်းများ မပြုလုပ်သင့်ပါ။ မီးဖိုနှင့် ၎င်း၏မီးကြိုးကို အသက် ၈ နှစ်အောက် ကလေးငယ်များ လက်လှမ်းမမီသော နေရာတွင် ထားပါ။

■ မီးဖိုတပ်ဆင်သည့်အခါ လျှပ်စစ်မီးရသော ပလပ်ပေါက် သို့မဟုတ် ဆားကစ်ဘရိတ်ကာ (circuit breaker) နှင့် လွယ်ကူစွာ ချိတ်ဆက်နိုင်သော နေရာတွင်ထားပါ။

■ မီးဖိုနှင့် ဆက်သွယ်ထားသော လျှပ်စစ်မီးကြိုး ပျက်စီးသွားပါက ဘေးအန္တရာယ်ကို ရှောင်ရှားရန် ၎င်းကို ထုတ်လုပ်သူ သို့မဟုတ် ဝန်ဆောင်မှုကိုယ်စားလှယ် သို့မဟုတ် အလားတူ အရည်အသွေး ပြည့်မီသော ပစ္စည်းများနှင့် အစားထိုးလဲလှယ်ရမည်။

■ သတိပေးချက်။ မီးဖိုတံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် ရော်ဘာကွင်း ဧရိယာများကို စစ်ဆေးသင့်ပြီး အဆိုပါနေရာများ ပျက်စီးနေပါက ထုတ်လုပ်သူမှ လေ့ကျင့်ပေးထားသော ဝန်ဆောင်မှုပေးမည့် ကျွမ်းကျင်သူတစ်ဦး ပြုပြင်မွမ်းမံပြီးသည်အထိ စက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုသင့်ပါ။

■ သတိပေးချက်။ တံခါး၊ ထိန်းချုပ်ဘောင်ကွက်၊ လုံခြုံရေး ချိတ်ဆက်ခလုတ်များ သို့မဟုတ် မီးဖို၏ အခြားမည်သည့်အစိတ် အပိုင်းများကိုမဆို စမ်းသပ်ပြုပြင်ခြင်း၊ ပြင်ဆင်ခြင်းများ၊ ပြုပြင် ခြင်းများ မပြုလုပ်ရ။ မိုက်ခရိုဝေ့ဖ် စွမ်းအင်ထိတွေ့ခြင်းဒဏ်မှ ကာကွယ်ပေးသည့် အပြင်ဘောင်ကွက်ကို မီးဖိုမှ မဖယ်ရှားပါနှင့်။ အရည်အချင်းပြည့်မီသော ဝန်ဆောင်မှုပေးသူများသာလျှင် ပြုပြင်မွမ်းမံသင့်သည်။

■ အရည်များနှင့် အခြားအစားအစာများကို ပေါက်ကွဲနိုင်သော အလုံပိတ်ဘူးများဖြင့် အပူမပေးပါနှင့်။

■ သတိပေးချက်။ ဤမီးဖိုကို လျှပ်စစ်နှင့် ဂတ်စ်မီးဖိုအနီးဝန်းကျင် တွင် မထားပါနှင့်။

- သတိပေးချက်။ ကလေးများသည် မီးဖိုကို ဘေးကင်းစွာ အသုံးပြုနိုင်စေရန်၊ မှန်ကန်စွာအသုံးမပြုလျှင် ဖြစ်လာမည့် ဘေးအန္တရာယ်ကို နားလည်စေရန် လိုအပ်သည့် ညွှန်ကြားချက် များပေးပြီးမှသာလျှင် ကြီးကြပ်ပေးရန်မလိုပဲ မီးဖိုကို အသုံးပြုရန် ခွင့်ပြုပေးပါ။

Countertop အသုံးပြုရန်အတွက်

- မီးဖိုထိပ်တွင် ၁၅ စင်တီမီတာ၊ နောက်ဘက်တွင် ၁၀ စင်တီမီတာ၊ ဘေးတစ်ဖက်တွင် ၅ စင်တီမီတာနှင့် အခြားတစ်ဖက်ကို ဖွင့်ထားပါ။
- ပလတ်စတစ် သို့မဟုတ် စက္ကူဘူးများသည် အစားအစာများကို အပူပေးသည့်အခါ အဆိုပါဘူးအမျိုးအစားများသည် အပူလွန်လျှင် မီးလောင်ကျွမ်းနိုင်သောကြောင့် မီးဖိုကို မကြာခဏ စစ်ဆေးပေးပါ။
- မီးဖိုမှ မီးခိုးများထွက်နေပါက သို့မဟုတ် မီးလောင်နေပါက Stop/Cancel ခလုတ်ကိုနှိပ်ပြီး မီးတောက်များကို ငြိမ်းသတ်ရန် တံခါးကို ပိတ်ထားပါ။ ပါဝါကြိုးကို ဖြုတ်ပါ သို့မဟုတ် ဖျူး သို့မဟုတ် circuit breaker panel မှ ပါဝါပိတ်ပါ။
- အရည်များကို အပူပေးသောအခါ ဥပမာ - ဟင်းချို၊ ငံပြာရည်

- မီးဖိုထဲတွင် အရည်များ ဥပမာ - ဟင်းရည်၊ ဆော့များနှင့် အဖျော်ယမကာများကို အပူပေးလျှင် အမြုပ်မထဘဲ ရေဆူမှတ်ထက် ကျော်လွန်ပြီး အရည်ကို အပူပေးမိနိုင်သည်။ ဤတွင် ပူနေသောအရည်သည် ရုတ်တရက် ဆူပွတ်လာတတ်သည်။
- နို့တိုက်ကျွေးသော နို့ဘူးများနှင့် ကလေးအာဟာရခွက်များကို လှုပ်ခါ၍ ထည့်ပါ။ အပူလောင်ခြင်းမဖြစ်စေရန် တိုက်ကျွေးခြင်းမပြုမီ အပူချိန်ကို စစ်ဆေးရပါမည်။
- မိုက်ခရိုဝေ့ဖြင့် အခွံမခွာထားသော၊ မာနေအောင်ပြုတ်ထားသော ကြက်ဥများကို မချက်ပြုတ်ပါနှင့်။ မိုက်ခရိုဝေ့အပူပေးပြီးနောက်မှာပင် ဖိအားများတက်လာနိုင်ပြီး ကြက်ဥများပေါက်ကွဲနိုင်ပါသည်။
- မီးဖိုအတွင်းပိုင်း၊ တံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် တံခါးရော်ဘာကွင်းဧရိယာများကို ပုံမှန်သန့်ရှင်းပေးပါ။ မီးဖိုနံရံများ၊ ကြောပန်းကန်ပြား၊ တံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် တံခါးရော်ဘာကွင်းဧရိယာများတွင် အစားအစာ မှောက်ကျခြင်း သို့မဟုတ် အရည်များ ဖိတ်စင်သွားလျှင် စိုစွတ်သောအဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။ အလွန်ညစ်ပေနေလျှင် အပျော့စားဆပ်ပြာကို အသုံးပြုနိုင်သည်။ ပြင်းသောဆပ်ပြာ သို့မဟုတ် ကြမ်းတမ်းသော ကော်ဖတ်အသုံးပြုခြင်းကို အကြံမပြုလိုပါ။
- လုပ်ငန်းသုံး မီးဖိုသန့်စင်စက်များကို အသုံးမပြုပါနှင့်။

- OVEN, GRILL သို့မဟုတ် COMBINATION Mode များကို အသုံးပြုသောအခါ အချို့အစားအစာများမှ အဆီအနှစ် များသည် မီးဖိုခုံရံများပေါ်သို့ မလွဲသေစီးကျလာနိုင်ပါသည်။ မီးဖိုကို အခါအားလျော်စွာ သန့်ရှင်းအောင် မလုပ်ပေးပါက အသုံးပြုနေစဉ် “အခိုးအငွေ့” စတင်ထွက်လာနိုင်သည်။
- မီးဖိုကို သန့်ရှင်းအောင် ထိန်းသိမ်းရန် ပျက်ကွက်ခြင်းသည် မျက်နှာပြင်များ ပျက်စီးယိုယွင်းခြင်းကို ဖြစ်စေလာနိုင်ပြီး စက် ပစ္စည်း၏ သက်တမ်းကိုပါ ထိခိုက်စေနိုင်သည့်အပြင် ဘေး အန္တရာယ်ဖြစ်စေသော အခြေအနေကိုပါ ဖြစ်စေနိုင်သည်။
- သတိပေးချက်။ combination mode သုံးသည့်အခါ မီးဖိုအစိတ်အပိုင်းများ ပူလာနိုင်သည့်အတွက် ကလေးငယ်များကို အဝေးတွင် နေခိုင်းသင့်သည်။ အပူထုတ်လွှတ်မှုကြောင့် ကလေး များသည် အရွယ်ရောက်သူများ၏ ကြီးကြပ်ပေးမှုအောက်တွင်သာ မီးဖိုကို အသုံးပြုသင့်သည်။
- ဤမီးဖိုကို counter-top အသုံးပြုရန်သာ ရည်ရွယ် ထားပါသည်။ Built-in အသုံးပြုရန် သို့မဟုတ် ဗီယိုထဲတွင် ထည့်သွင်းအသုံးပြုရန်အတွက် ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။
- သန့်ရှင်းရေးအတွက် ရေနွေးငွေ့သန့်စင်စက်ကို အသုံးမပြုရပါ။

■ မီးဖိုတံခါးမှန်ကို သန့်ရှင်းစေရန် ပြင်းထန်သော၊ ကြမ်းတမ်းသော သန့်စင်စက်များ သို့မဟုတ် ချွတ်ထက်သော သတ္တုခြစ်တံများအသုံးမပြုပါနှင့်။ ၎င်းတို့သည် မျက်နှာပြင်ကို ကုတ်ခြစ်မိပြီး မှန်ကို အစိတ်စိတ်အမြွှာမြွှာကွဲကြသွားစေနိုင်ပါသည်။

■ OVEN, GRILLING နှင့် COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်များအတွင်း စက်ပစ္စည်းပေါ်ရှိ လေဝင်ပေါက်များနှင့် မီးဖိုတံခါး အပါအဝင် မီးဖိုအပြင်ဘက်မျက်နှာပြင်များ ပူလာလိမ့်မည်။ တံခါးအဖွင့်၊ အပိတ်ပြုလုပ်သည့်အခါနှင့် အစားအစာနှင့် ပစ္စည်းများ ထည့်သွင်းခြင်း သို့မဟုတ် ဖယ်ရှားခြင်းပြုလုပ်သည့်အခါ သတိထားပါ။

■ ဤစက်ပစ္စည်းသည် ပြင်ပအချိန်တိုင်းကိရိယာ သို့မဟုတ် သီးခြားအဝေးထိန်းစနစ်ဖြင့် လည်ပတ်နိုင်ရန် ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။

■ မိုက်ခရိုဝေ့မီးဖိုနှင့် အသုံးပြုရန် သင့်လျော်သည့် မီးဖိုချောင်သုံး ပစ္စည်းများကိုသာ အသုံးပြုပါ။

အကြောင်းအရာများ

တပ်ဆင်ခြင်းနှင့် ချိတ်ဆက်ခြင်း	8
မီးဖိုနေရာချထားခြင်း	8
အရေးကြီးသော လုံခြုံရေးလမ်းညွှန်ချက်များ	9-12
ပုံစံအကြမ်း	13
NN-DF383B ထိန်းချုပ်ဘောက်ကွက်	14
ထိန်းချုပ်မှုနှင့် လည်ပတ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်	15
အချိန်သတ်မှတ်ခြင်း.....	16
ကလေးလုံခြုံရေးသော့	16
မီးဖိုဆက်စပ်ပစ္စည်းများ	17
ချက်ပြုတ်ရေးစနစ်များ	17
မှိုက်ခရိုဝေ့ဖ်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့် အရည်ပျော်စေခြင်း	18
မီးကင်ခြင်း	19
မီးဖိုဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်း	20-21
ရောစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်း	22-23
Timer အသုံးပြုခြင်း.....	24
အဆင့်ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်း.....	25
Memory function ကို အသုံးပြုခြင်း	26
တာဝိုဖြင့် အရည်ပျော်စေခြင်း.....	27
အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိဂရမ်များ	28-30
အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိဂရမ်များ	31-32
အမေးအဖြေကဏ္ဍ	33-34
မီးဖိုကို ဂရုတစိုက်ထိန်းသိမ်းခြင်း	35
နည်းပညာဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များ	36

Panasonic Microwave Oven ကို ဝယ်ယူအသုံးပြုသည့်အတွက် ကျေးဇူးတင်ပါသည်။

တပ်ဆင်ခြင်းနှင့် ချိတ်ဆက်ခြင်း

မိုက်ခရိုဝေ့ဖိမီးဖိုကို စစ်ဆေးပါ

မီးဖိုကို အထုတ်မှ ဖြည့်၍ ထုတ်ဖိုထားသော ပစ္စည်းအားလုံးကို ဖယ်ရှားပြီး အပွန်းအပိုများ၊ တံခါးချက်များ၊ ပျက်စီးခြင်း သို့မဟုတ် အက်ကြောင်းများရှိခြင်းစသည့် အပျက်အစီးများရှိမရှိ စစ်ဆေးပါ။ ပျက်စီးမှုတစ်စုံတစ်ရာ တွေ့ရှိလျှင် အရောင်းကုန်လုပ်ငန်းကုန်ချက်ချင်းအကြောင်းကြားပါ။ ပျက်စီးနေသော မိုက်ခရိုဝေ့ဖိမီးဖိုကို တပ်ဆင်ခြင်းမပြုလုပ်ပါနှင့်။

■ အရေးကြီးသည်။

မိမိဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက် ဤယူနစ်ကို စနစ်တကျ မြေစိုက်ကြိုးချထားရမည်။

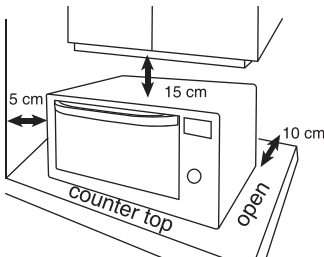
မီးဖိုနေရာချထားခြင်း

ဤမီးဖိုသည် counter-top အသုံးပြုရန်အတွက်သာ ဖြစ်သည်။ Built-in အသုံးပြုရန် သို့မဟုတ် ဝီရိယတွင် ထည့်သွင်းအသုံးပြုရန် အတွက် ရည်ရွယ်ထားသည်မဟုတ်ပါ။

1. မီးဖိုကို ကြမ်းပြင်မှ ၈၅ စင်တီမီတာနှင့် အထက်ရှိ ညီညာမြန်ပြူးသော၊ တည်ငြိမ်သောမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ထားပါ။
2. ဤမီးဖိုကို တပ်ဆင်သည့်အခါ လျှပ်စစ်မီးရသော ပလတ်ပေါက်နှင့် ဆားကပ်ဘရိုက်ကာ (circuit breaker) မှ အလွယ်တကူ ဖြုတ်နိုင်၊ ချိတ်ဆက်နိုင်သည့် နေရာတွင် ထားရမည်။
3. မီးဖို စနစ်တကျလည်ပတ်နိုင်ရန်အတွက် လေဝင်လေထွက် ကောင်းမွန်အောင် သေချာပြုလုပ်ပေးပါ။

Counter-top အသုံးပြုရန် -

- a. မီးဖိုအပေါ်တွင် ၁၅ စင်တီမီတာ၊ အနောက်ဘက်တွင် ၁၀ စင်တီမီတာ၊ ဘေးတစ်ဖက်တွင် ၅ စင်တီမီတာနှင့် အခြားတစ်ဖက်ကို ဖွင့်ထားပေးပါ။



မြေစိုက်ကြိုးချခြင်း ညွှန်ကြားချက်များ

မိမိအိမ်ရှိ AC ပလပ်ပေါက်သည် မြေစိုက်ကြိုးငုတ်မပါရှိလျှင် စနစ်တကျမြေစိုက်ကြိုးငုတ်တပ်ဆင်ထားသော နံရံပလပ်ပေါက်တစ်ခု လှဲလှယ်တပ်ဆင်ရန်မှာ ဝယ်ယူအသုံးပြုသူ၏ တာဝန်သာ ဖြစ်ပါသည်။

လည်ပတ်မှု ဗို့အား

ဗို့အားသည် မီးဖိုပေါ်ရှိ အညွှန်းတွင် သတ်မှတ်ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း တူညီနေရမည်။ သတ်မှတ်ဖော်ပြထားသည့်ထက် ပိုများသော ဗို့အားကို အသုံးပြုလျှင် မီးလောင်ခြင်း သို့မဟုတ် အခြားပျက်စီးမှုများကို ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။

4. ဤမီးဖိုကို လျှပ်စစ်နှင့် ဂတိစွမ်းမီအနီးဝန်းကျင်တွင် မထားပါနှင့်။
5. အောက်ခြေထောက်များကို ဖယ်ရှားပစ်ခြင်း မပြုပါနှင့်။
6. ဤမီးဖိုသည် အိမ်တွင်းအသုံးပြုရန်သာ ဖြစ်ပြီး အိမ်အပြင်တွင် အသုံးမပြုပါနှင့်။
7. စိုထိုင်းမှုများသော နေရာများတွင် မီးဖိုကို အသုံးခြင်းမှ ရှောင်ရှားပါ။
8. ပါဝါကြိုးသည် မီးဖို၏ အပြင်မျက်နှာပြင်ကို ထိမနေစေရ။ မီးကြိုးကို ပူသောမျက်နှာပြင်များမှ အဝေးတွင်ထားပါ။ မီးကြိုးကို စားပွဲ သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ရန် ဖြင့်ဆင်သည့် မျက်နှာပြင် အစွန့်အဖျားပေါ်တွင် တွဲလောင်းကျမနေစေရ။ မီးကြိုး၊ ပလတ်ခေါင်း သို့မဟုတ် မီးဖိုကို ရေထဲတွင် နစ်မြုပ် မနေစေရ။
9. မီးဖိုအနောက်ဘက်နှင့် ဘေးဘက်ရှိ လေဝင်ပေါက်များ ပိတ်ဆို့မနေစေရ။ လည်ပတ်နေစဉ်အတွင်း ယင်းလေဝင်ပေါက်များ ပိတ်ဆို့နေလျှင် မီးဖိုသည် အပူလွန်ကဲနိုင်သည်။ ထိုသို့ဖြစ်လျှင် မီးဖိုသည် ဘေးကင်းမှုအပူခံကိရိယာဖြင့် ကာကွယ်ပေးထားပြီး အေးသွားပြီးမှသာ လည်ပတ်မှုကို ပြန်လည်စတင်သည်။
10. ဤစက်ပစ္စည်းသည် ပြင်ပအချိန်တိုင်းကိရိယာ သို့မဟုတ် သီးခြားအဝေးထိန်းစနစ်ဖြင့် လည်ပတ်အသုံးပြုရန် မရည်ရွယ်ထားပါ။

အရေးကြီးသော လုံခြုံရေးလမ်းညွှန်ချက်များ

■ သတ်ပေးချက်။

အရေးကြီးသော လုံခြုံရေးလမ်းညွှန်ချက်များ

1. တံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် ရော်ဘာကွင်းဧရိယာများကို စိုစွတ်သောအဝတ်ဖြင့် သန့်စင်ပေးသင့်သည်။ မီးဖို၏ တံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် ရော်ဘာကွင်းဧရိယာများ ပျက်စီးနေမှုရှိမရှိ စစ်ဆေးသင့်ပြီး အဆိုပါနေရာများ ပျက်စီးနေပါက ထုတ်လုပ်သူမှ လေ့ကျင့်ပေးထားသော ဝန်ဆောင်မှုပေးမည့် ကျွမ်းကျင်သူတစ်ဦး ပြုပြင်မွမ်းမံပြီး သည်အထိ စက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုသင့်ပါ။
2. တံခါး၊ ထိန်းချုပ်ဘောင်ကွက်၊ လုံခြုံရေး ချိတ်ဆက် ခလုတ်များ သို့မဟုတ် မီးဖို၏အခြားမည်သည့်အစိတ် အပိုင်းများကိုမဆို စမ်းသပ်ပြုပြင်ခြင်း၊ ပြင်ဆင်ခြင်းများ၊ ပြုပြင်ခြင်းများ မပြုလုပ်ရ။ ဖိုက်ခရိုဝေ့စွမ်းအင်ထိတွေ့မှု ဒဏ်မှ ကာကွယ်ပေးသည့် အပြင်ဘောင်ကွက်ကို မီးဖိုမှ မဖယ်ရှားပါနှင့်။ အရည်အချင်းပြည့်မီသော ဝန်ဆောင်မှု ပေးသူများသာလျှင် ပြုပြင်မွမ်းမံသင့်သည်။
3. ပျက်စီးနေသောမီးကြိုး သို့မဟုတ် ပလတ်ခေါင်းသည် ကောင်းစွာအလုပ်မလုပ်ပါက သို့မဟုတ် ပျက်စီးလျော့ကျ နေပါက စက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုပါနှင့်။ ပြုပြင်သည့် ဝန်ဆောင်မှုကို လုပ်ဆောင်ရန်မှာ ထုတ်လုပ်သူမှ လေ့ကျင့် သင်ကြားပေးထားသော ဝန်ဆောင်မှုပေးသည့် ပညာရှင်မှ လွှဲ၍ အခြားသူများအတွက် အန္တရာယ်ရှိသည်။
4. မီးကြိုးပျက်စီးနေပါက ဘေးအန္တရာယ်ကို ရှောင်ရှားရန် ၎င်းကို ထုတ်လုပ်သူ သို့မဟုတ် ဝန်ဆောင်မှုကိုယ်စား လှယ် သို့မဟုတ် အလားတူ အရည်အသွေးပြည့်မီသော ပစ္စည်းဖြင့် အစားထိုးလဲလှယ်ရမည်။
5. လုံလောက်သော ညွှန်ကြားချက်များ ပေးပြီးသောအခါ မှသာ အုပ်ထိန်းသူ၏ ကြီးကြပ်မှုမပါဘဲ ကလေးများကို မီးဖိုအသုံးပြုခွင့်ပေးပါ။ သို့မှသာ ကလေးသည် မီးဖိုကို ဘေးကင်းသော နည်းလမ်းဖြင့် အသုံးပြုနိုင်မည်ဖြစ်ပြီး မှန်ကန်စွာအသုံးမပြုလျှင် ဖြစ်လာမည့် ဘေးအန္တရာယ် များကို နားလည်လာမည်ဖြစ်သည်။
6. အရည်များနှင့် အခြားအစားအစာများကို ပေါက်ကွဲနိုင်သော အလုပ်ဝတ်ဘူးများဖြင့် အပူမပေးပါနှင့်။
7. အသုံးပြုသူများသည် ဖိုက်ခရိုဝေ့စွမ်းအင်ကို ဖွင့်ထားသည့် အနေအထားတွင် အောက်သို့မှီ၍ ဖိထားခြင်းမပြုလုပ်ရ။ မီးဖိုသည် ရှေ့သို့ယိုင်ကျလာပြီး အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်သည်။
8. (ကလေးငယ်များအပါအဝင်) အာရုံခံစားမှုနှင့် စိတ်ပိုင်းဆိုင်ရာ စွမ်းဆောင်မှုအားနည်းသောသူများ သို့မဟုတ် အတွေ့အကြုံ မရှိသေးသူများသည် ထိုသူတို့၏ ဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက် သက်ဆိုင်ရာ အုပ်ထိန်းသူတစ်ဦးမှ စက်ပစ္စည်းအသုံးပြုခြင်းနှင့် ပတ်သက်၍ ကြီးကြပ်ပေးခြင်း၊ ညွှန်ကြားပေးခြင်းမပါဘဲ အသုံး မပြုစေရ။ ကလေးငယ်များ မီးဖိုနှင့် ဆော့ကစားခြင်းမပြုစေရန် ကြီးကြပ်ပေးပါ။

အရေးကြီးသော လုံခြုံရေးလမ်းညွှန်ချက်များ

မီးဖိုအသုံးပြုခြင်း

1. အစားအစာပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ခြင်းမှလွှဲ၍ မည်သည့် အကြောင်းကြောင့်ဖြင့် မီးဖိုကို အသုံးမပြုပါနှင့်။ ဤမီးဖိုသည် အစားအစားကို အပူပေးချက်ပြုတ်ရန်အတွက်သာ အထူး ပြုလုပ်ဖန်တီးပေးထားပါသည်။ စာတုပစ္စည်းများနှင့် အစားအစာမဟုတ်သည့် အခြားသောပစ္စည်းများကို အပူပေးခြင်း မပြုလုပ်ရ။
2. အသုံးမပြုမီ မီးဖိုချောင်သုံးပစ္စည်းများထည့်စရာဘူးများ သည် မိုက်ခရိုဝေ့မီးဖိုတွင် အသုံးပြုရန် သင့်တော်မှုရှိမရှိ စစ်ဆေးပါ။
3. သတင်းစာ၊ အဝတ်အစား၊ သို့မဟုတ် အခြားသောပစ္စည်းများကို ခြောက်သွေ့စေရန် ဤမိုက်ခရိုဝေ့မီးဖိုကို စမ်းသပ် အသုံးပြုခြင်းမပြုလုပ်ရ။ အပူကြောင့် မီးလောင်မှုဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။
4. မီးဖိုကို အသုံးမပြုသောအခါ မီးဖိုအတွင်း မည်သည့်အရာများကိုမျှ မသိမ်းဆည်းထားပါနှင့်။ မတော်တဆဖွင့်မိပြီး အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်သည်။
5. မီးဖိုထဲတွင် အစားအစာမရှိပဲ MICROWAVE သို့မဟုတ် COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်ဖြင့် စက်ပစ္စည်းကို လည်ပတ်ခြင်းမပြုလုပ်ရ။ ဤနည်းဖြင့် လုပ်ဆောင်ခြင်းသည် စက်ပစ္စည်းကို ပျက်စီးစေနိုင်သည်။ မြင်းချက်အရ အပူပေးလည်ပတ်မှုတွင် ၁ ကိုနိပ်ပါ။
6. မီးဖိုမှ မီးခိုးများထွက်နေပါက သို့မဟုတ် မီးလောင်နေပါက Stop/Cancel ခလုတ်ကိုနှိပ်ပြီး မီးတောက်များကို ငြိမ်းသတ်ရန် တံခါးကို ပိတ်ထားပါ။ ပါဝါကြိုးကို ဖြုတ်ပါ သို့မဟုတ် ဖျူး သို့မဟုတ် circuit breaker panel မှ ပါဝါပိတ်ပါ။

အပူပေးစနစ်လည်ပတ်ခြင်း

1. OVEN, GRILL သို့မဟုတ် COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်ကို ပထမဦးဆုံးအကြိမ်အသုံးမပြုမီ မီးဖိုခေါင်းပေါက်အတွင်း ဓာတ်များများသုတ်ပြီး အစားအစာမပါပဲ မီးဖိုကို မိနစ် ၂၀ ကြာ OVEN 220°C တွင် ထားပြီး လည်ပတ်ပါ။ သို့မှသာ ဓာတ်များသည် သံချေးများကို လောင်ကျွမ်းစေလိမ့်မည်။ မီးဖိုကို ဤနည်းဖြင့် အစားအစာမပါပဲ တစ်ကြိမ်သာ အလွတ်အသုံးပြုနိုင်သည်။

2. OVEN, GRILLING နှင့် COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်များအတွင်း စက်ပစ္စည်းပေါ်ရှိ လေဝင်ပေါက်များနှင့် မီးဖိုတံခါးအပါအဝင် မီးဖိုအပြင်ဘက်မျက်နှာပြင်များ ပူလာလိမ့်မည်။ တံခါးအဖွင့်အပိတ်ပြုလုပ်သည့်အခါနှင့် အစားအစာနှင့် ပစ္စည်းများ ထည့်သွင်းခြင်း သို့မဟုတ် ဖယ်ရှားခြင်းပြုလုပ်သည့်အခါ သတိထားပါ။
3. မီးဖိုသည် အပေါ်တွင် အပူပေးစက် နှစ်လုံးနှင့် မီးဖိုခေါင်းပေါက်၏ အောက်ခြေတွင် အပူပေးစက် နှစ်လုံး ပါရှိသည်။ OVEN, GRILLING နှင့် COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်များကို အသုံးပြုပြီးနောက် ထိုမျက်နှာပြင်များသည် အလွန်ပူနေလိမ့်မည်။ မီးဖိုအတွင်းရှိ အပူပေးသည့် အစိတ်အပိုင်းများကို လက်ဖြင့် မထိမိစေရန် ဂရုပြုသင့်သည်။

■ သတိ! ပူသော မျက်နှာပြင်များ
ဤလုပ်ဆောင်ချက်များဖြင့် မျက်နှာပြင်ပြီးနောက်
မီးဖိုဆက်စပ်ပစ္စည်းများသည် အလွန်ပူနေလိမ့်မည်။



4. combination mode သုံးသည့်အခါ မီးဖိုအစိတ်အပိုင်းများ ပူလာနိုင်သည့်အတွက် ကလေးငယ်များကို အဝေးတွင် နေခိုင်းသင့်သည်။ အပူထုတ်လွှတ်မှုကြောင့် ကလေးများသည် အရွယ်ရောက်သူများ၏ ကြီးကြပ်ပေးမှုအောက်တွင်သာ မီးဖိုကို အသုံးပြုသင့်သည်။

မီးဖိုမီး

မီးဖိုမီးကို အစားထိုးရန် လိုအပ်လာသောအခါတွင် သင်၏အရောင်း ကိုယ်စားလှယ်နှင့် တိုင်ပင်ပါ။

ဆက်စပ်ပစ္စည်းများ

မီးဖိုတွင် ဆက်စပ်ပစ္စည်းအစိတ်အပိုင်းမျိုးစုံ တပ်ဆင်ထားသည်။ အစိတ်အပိုင်းပစ္စည်းများကို အသုံးပြုရန်အတွက် လမ်းညွှန်ချက်များကို အမြဲလိုက်နာပါ။

ကြွေထည်ပန်း

1. ကြွေထည်ပန်းသည် OVEN သို့မဟုတ် GRILL လုပ်ဆောင်ချက်ဖြင့် မျက်နှာပြင်ရန်အတွက်သာဖြစ်သည်။ MICROWAVE သို့မဟုတ် COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်များတွင် အသုံးမပြုပါနှင့်။

အရေးကြီးသော လုံခြုံရေးလမ်းညွှန်ချက်များ

ကြေးနန်းစင်

1. ကြေးနန်းစင်ကို ဟင်းပွဲငယ်များ အလွယ်တကူ ညှိသန်းသွားစေရန် အသုံးပြုပြီး အပူကောင်းစွာ လည်ပတ်နိုင်ရန် ကူညီပေးသည်။
2. MICROWAVE ဖြင့် COMBINATION တွင် မည်သည့်သတ္တုတူးကိုမျှ ကြေးနန်းစင်ပေါ်တွင် တိုက်ရိုက်အသုံးမပြုပါနှင့်။
3. MICROWAVE လုပ်ဆောင်ချက်တစ်ခုတည်းဖြင့် ကြေးနန်းစင်ကို အသုံးမပြုပါနှင့်။

ချက်ပြုတ်သည့် ကြာချိန်

- ချက်ပြုတ်သည့် ကြာချိန်သည် အခြေအနေ၊ အပူချိန်၊ အစားအစာပမာဏနှင့် မီးဖိုချောင်သုံးပစ္စည်းများပေါ်တွင် မူတည်ပါသည်။
- အကျက်လွန်ခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ချက်ပြုတ်သည့် ကြာချိန်ကို အနည်းဆုံးဖြင့် စတင်ပါ။ အစားအစာများ လုံလောက်စွာ မကျက်သေးလျှင် အချိန်အနည်းငယ် ကြာအောင် ချက်နိုင်ပါသည်။

■ အရေးကြီးသည်။

သတ်မှတ်ထားသော ချက်ပြုတ်သည့် ကြာချိန်ထပ် ပို၍ကျော်လွန်သွားလျှင် အစားအစာများ ပျက်စီးသွားလိမ့်မည်ဖြစ်ပြီး အပူလွန်ကဲသည့် အခြေအနေများတွင် မီးလောင်ခြင်းနှင့် မီးဖို၏ အတွင်းခန်းကို ပျက်စီးစေခြင်း ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်ပါသည်။

အစားအစာပမာဏအနည်းငယ်

- အစိုဓာတ်နည်းသည့် အစားအစာပမာဏအနည်းငယ်ကို အချိန်ကြာမြင့်စွာ ချက်ပြုတ်လျှင် လောင်ကျွမ်းခြင်း၊ ခြောက်သွေ့သွားခြင်း သို့မဟုတ် မီးလောင်ခြင်းကို ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်ပါသည်။ မီးဖိုအတွင်းရှိ အရာဝတ္ထုများ မီးလောင်ကျွမ်းပါက မီးဖိုတံခါးကို ပိတ်ထားပြီး ပလတ်မြတ်၍ မီးဖိုကို ပိတ်ထားပါ။

ကြက်ဥများ

- MICROWAVE ဖြင့် အခွံမခွာထားသော၊ မာနေအောင်ပြုတ်ထားသော ကြက်ဥများကို မချက်ပြုတ်ပါနှင့်။ ဗိုက်ခရိုဇေ့စ် အပူပေးပြီးနောက် မာပင် ဖိအားများတက်လာနိုင်ပြီး ကြက်ဥများ ပေါက်ကွဲနိုင်ပါသည်။

အရေခွံ ခွာပေးခြင်း

- အာလူးများ၊ ကြက်ဥအနစ်နှင့် ဝက်အူချောင်းများ စသည့် မစိမ့်ဝင်နိုင်သော အစားအစာများကို MICROWAVE ဖြင့် မချက်ပြုတ်မီ ပေါက်ကွဲခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် အရေခွံကို ခွာပေးပါ။

အသားအပူချိန်တိုင်းကိရိယာ

- အသားကို မီးဖိုမှ ဖယ်ရှားပြီးမှသာ အကင်များနှင့် အသားတို့၏ အပူချိန်တိုင်းတာရန် အသားအပူချိန်တိုင်းကိရိယာကို အသုံးပြုပါ။ မီးဖိုထဲတွင် သမားရိုးကျ အသားအပူချိန်တိုင်းကိရိယာကို အသုံးမပြုပါနှင့်။ ၎င်းသည် မီးပွားကို ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်ပါသည်။

အရေးကြီးသော လုံခြုံရေးလမ်းညွှန်ချက်များ

အရည်များ

- မီးဖိုတွင် အရည်များဥပမာ - ဟင်းရည်၊ ဆေးများနှင့် အဖျော်ယမကာများကို အပူပေးလျှင် အမြဲပိတ်ထားရန် ရှိသော်လည်းကောင်း၊ ကျော်လွန်ပြီး အရည်ကို အပူပေးမိနိုင်သည်။ ဤတွင် ပူနေသောအရည်သည် ရုတ်တရက် ဆူပွတ်လာ တတ်သည်။

ဤသို့ဖြစ်ခြင်းကို ကာကွယ်ရန် အောက်ပါလုပ်ဆောင်ချက် များကို ပြုလုပ်သင့်သည်။

- က) အဝကျဉ်းသော ဘူးရည်များအသုံးပြုခြင်းကို ရှောင်ရှားပါ။
- ခ) အပူချိန်ကို လွန်ကဲစွာ မထားရ။
- ဂ) ဘူးကို မီးဖိုထဲမထည့်မီ အရည်ကို မွှေပေးပါ။ ချက်ပြုတ်ချိန်တစ်ဝက်တွင် တစ်ဖန်ထပ်မွှေပေးပါ။
- ဏ) အပူပေးပြီးနောက် ဘူးကို မီးဖိုထဲတွင် ခဏအကြာ ထားပြီးမှ မယူထုတ်မီ နောက်တစ်ကြိမ် မွှေပေးပါ။

စက္ကူ/ပလတ်စတစ်

- ပလတ်စတစ် သို့မဟုတ် စက္ကူဘူးများသည် အစားအစာ များကို အပူပေးသည့်အခါ အဆိုပါဘူးအမျိုးအစားများ သည် အပူလွန်လျှင် မီးလောင်ကျွမ်းနိုင်သောကြောင့် မီးဖိုကို မကြာခဏ စစ်ဆေးပေးပါ။
- စက္ကူထုတ်ကုန်သည် မိုက်ခရိုဝေ့မီးဖိုတွင် အသုံးပြုရန် ဘေးကင်းသည်ဟူသည့် အညွှန်းမပါရှိလျှင် စက္ကူထုတ် ကုန်များ (ဥပမာ - တစ်ရှူးလိပ်) ကို ပြန်လည်သုံးစွဲခြင်း မပြုရ။ ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်သော စက္ကူထုတ်ကုန်များ သည်လည်း အညစ်အကြေးများ ကပ်ပါလာနိုင်ပြီး အသုံးပြုနေစဉ် မီးပွားများနှင့် မီးလောင်ခြင်းကို ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။
- အကင်ထုတ်များကို မီးဖိုထဲမထည့်မီ တုပ်ချည်ထားသော ပါသာကြိုးကို ဖယ်ရှားပစ်ပါ။

မီးဖိုချောင်သုံး ပစ္စည်းများ/ခဲပတ်

- အဖုံးပိတ်ထားသော ဘူးများ သို့မဟုတ် ပုလင်းများသည် ပေါက်ကွဲစေနိုင်သဖြင့် အပူမပေးပါနှင့်။
- သတ္တုဘူးများ သို့မဟုတ် သတ္တုအနားကွပ် ဟင်းခွက်များကို မိုက်ခရိုဝေ့မီးဖို ချက်ပြုတ်သည့်အခါ အသုံးမပြုသင့်ပါ။ မီးပွားများဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။

- အလူမီနီယံခဲပတ်၊ အသားချိတ်များ သို့မဟုတ် သတ္တုထည် များကို အသုံးပြုလျှင် မီးပွားဖြစ်ပေါ်ခြင်းကို ကာကွယ်ရန် ၎င်းတို့နှင့် မီးဖိုနံရံ၊ တံခါး အကွာအဝေးသည် အနည်းဆုံး ၂ စင်တီမီတာ ရှိနေရမည်။

နို့ဘူးများကလေးအာဟာရခွက်များ

- နို့ဘူးများ သို့မဟုတ် ကလေးအာဟာရခွက်များကို မီးဖိုထဲ မထည့်မီ အဖုံး သို့မဟုတ် နို့သီးခေါင်းကို ဖယ်ရှားပါ။

- နို့ဘူးများနှင့် ကလေးအာဟာရခွက်များကို လှုပ်ခါ၍ ထည့်ပါ။

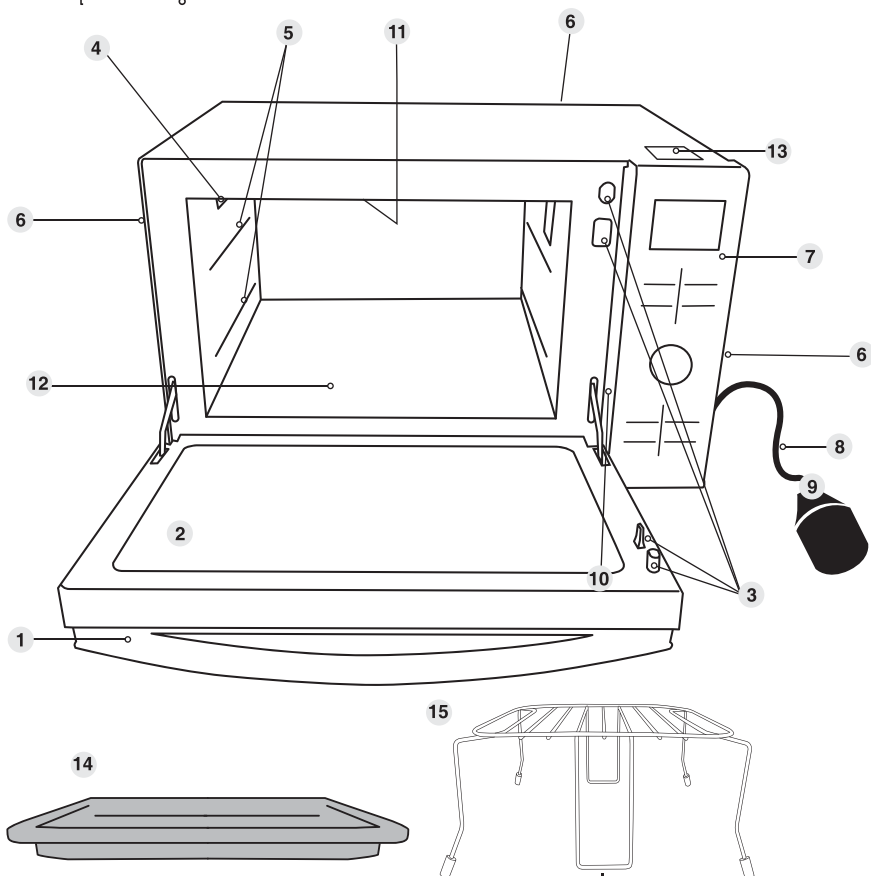
- အပူလောင်ခြင်းမဖြစ်စေရန် တိုက်ကျွေးခြင်းမပြုမီ အပူချိန်ကို စစ်ဆေးရပါမည်။

ပန်ကာမော်တာ လည်ပတ်ခြင်း

မီးဖိုကို အသုံးပြုပြီးနောက် လျှပ်စစ်အစိတ်အပိုင်းများကို အေးမြ စေရန် ပန်ကာမော်တာသည် မိနစ်အနည်းငယ် လည်ပတ်နေ လိမ့်မည်။ ယင်းသည် ပုံမှန်လည်ပတ်မှုဖြစ်ပြီး ပန်ကာမော်တာ လည်ပတ်နေချိန်တွင် အစားအစာကို ထုတ်ယူနိုင်ပါသည်။ ဤအချိန်တွင် မီးဖိုကို ဆက်လက်အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

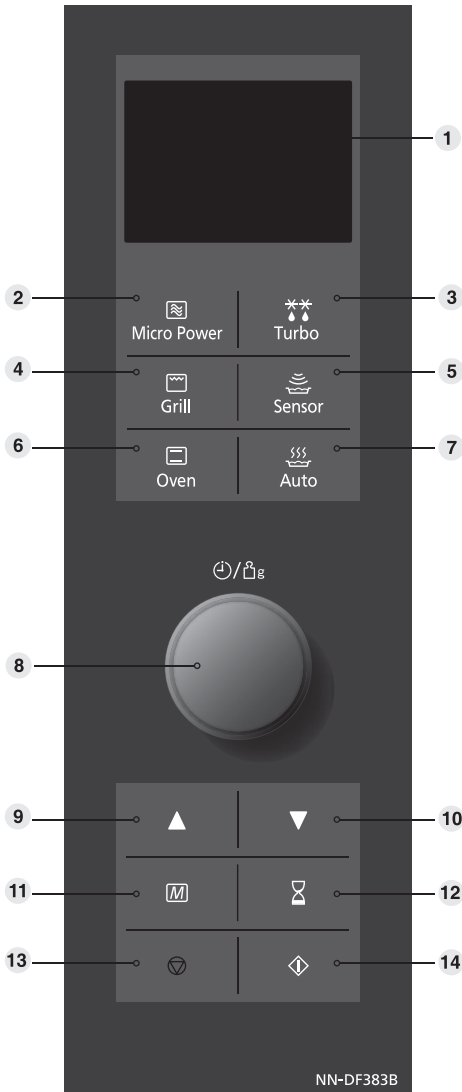
ပုံစံအကြမ်း

1. တံခါးဖွင့်ခြင်း
တံခါးဖွင့်ရန် တံခါးလက်ကိုင်ကို အောက်သို့ဆွဲချပါ။
ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း မီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်သည့်အခါ
ယခင်သတ်မှတ်ထားသော ဆက်တင်များကို ပယ်ဖျက်
ခြင်းမရှိပဲ ချက်ပြုတ်ခြင်းသည် ယာယီရပ်တန့်သွားမည်။
တံခါးကို ပိတ်ပြီး အမေအ ကို နှိပ်လိုက်သည်နှင့်
တစ်ပြိုင်နက် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ပြန်လည်စတင်သည်။
မီးဖိုတံခါးကို ဖွင့်လိုက်သည်နှင့်တစ်ပြိုင်နက် မီးဖိုမီး
လင်းလာမည်။
2. မီးဖိုပြတင်းပေါက်
3. တံခါးလုံခြုံရေးသော့စနစ်
4. မီးဖိုလေဝင်လေထွက်အပေါက်
5. စင်ထားရန် နေရာများ
6. မီးဖိုအပြင်လေဝင်လေထွက်အပေါက်
7. ထိန်းချုပ်ဘောင်ကွက်
8. ပါဝါမီးကြိုး
9. ပလတ်စေါင်း
10. ဖော်ပြချက်အညွှန်း
11. ကင်ရန် လျှပ်စစ်အပူဓာတ်ထုတ်အစိတ်အပိုင်းများ
12. ကြွေထည်ပန်းကန်ပြား
13. သတိပေးချက်အညွှန်း (ပူသော မျက်နှာပြင်များ)
14. ကြွေထည်စနစ်
15. ကြေးနန်းစင်



■ မှတ်ချက်
ဤရုပ်ပြပုံသည် ရည်ညွှန်းကိုးကားချက်အတွက်သာဖြစ်သည်။

NN-DF383B ထိန်းချုပ်ဘောင်ကွပ်



■ မှတ်ချက်

လည်ပတ်မှုကိုသတ်မှတ်ပြီးစတင်သည့် ခလုတ်ကို မနိပ်မိလျှင် မီးဖိုသည် မိနစ်အကြာတွင် လည်ပတ်မှုကို အလိုအလျောက် ပယ်ဖျက်ပေးလိမ့်မည်။ ဖန်သားပြင်သည် အချိန်ပြသသည့် မူလအခြေအနေသို့ ပြန်ရောက်သွားလိမ့်မည်။

- ဖန်သားမျက်နှာပြင်
 - မိုက်ခရိုဝေ့စွမ်းအင် ချိန်ညှိခလုတ်
 - တာာပိုဖြင့် အရည်ပျော်ပရိုဂရမ်ခလုတ်
 - အကင်ခလုတ်
 - အလိုအလျောက် အာရုံစံပရိုဂရမ်ခလုတ်
 - မီးဖိုပါဝါခလုတ်
 - အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်ခလုတ်
 - အချိန်/အလေးချိန် ရွေးချယ်မှု ခိုင်ခွတ်
 - အတိုးခလုတ်
 - အလျော့ခလုတ်
 - Memory ခလုတ်
 - အချိန်သတ်မှတ်သည့် ခလုတ်
 - ရပ်တန့်/ပယ်ဖျက်သည့် ခလုတ်
- မချက်ပြုတ်မီ
တစ်ချက်နှိပ်ရုံဖြင့် သင့်ညွှန်ကြားချက်များကို ရှင်းလင်းစေသည်။
ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း
တစ်ချက်နှိပ်ရုံဖြင့် ချက်ပြုတ်သည့် ပရိုဂရမ်ကို ခေတ္တရပ်တန့်စေသည်။
နောက်တစ်ချက်နှိပ်လျှင် သင့်ညွှန်ကြားချက်အားလုံးကို ပယ်ဖျက်ပေးပြီး
ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် လက်ရှိအချိန်ကို ဖော်ပြပေးသည်။
- စတင်သည့် ခလုတ်

ဤမီးဖိုတွင် စွမ်းအင်ချွေတာပေးသည့် လုပ်ဆောင်ချက်ကို တပ်ဆင်ထားသည်။

■ မှတ်သားထားပါ။

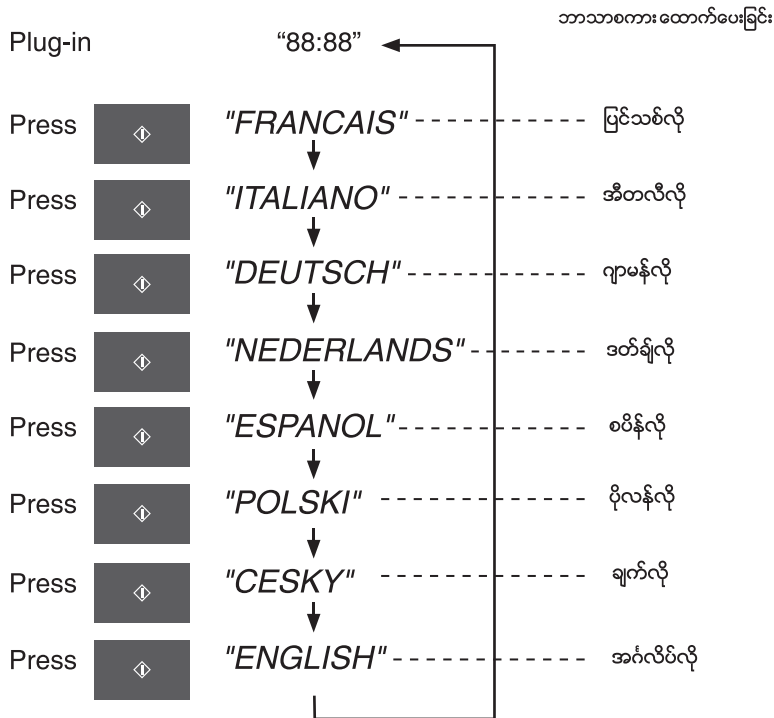
- အသင့်အနေအထားတွင် ဖန်သားပြင်၏ တောက်ပမှုသည် လျော့နည်းနေလိမ့်မည်။
- မီးဖိုသည် ပလတ်တိုင်းပြီးနောက်နှင့် လည်ပတ်မှုတစ်ခုပြီးဆုံး ပြီးနောက်ချက်ချင်း အသင့်အနေအထားသို့ ပြန်ရောက်သွားလိမ့်မည်။

■ တတိတိမြည်သံ

ခလုတ်ကို မှန်ကန်စွာနှိပ်သည့်အခါ တတိတိမြည်သံတစ်ချက်ကို ကြားရလိမ့်မည်။ ခလုတ်ကိုနှိပ်ပြီး တတိတိမြည်သံ မကြားရလျှင် ယူနစ်သည် ညွှန်ကြားချက်ကို လက်ခံနိုင်မည်မဟုတ်။ မည်သည့် ပရိုဂရမ်ပြီးဆုံးသည်ဖြစ်စေ မီးဖိုသည် တတိတိမြည်သံ ၅ ချက် ထွက်ပေါ်လိမ့်မည်။

ထိန်းချုပ်မှုနှင့် လည်ပတ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်

ဘာသာစကား ထောက်ပေးခြင်း

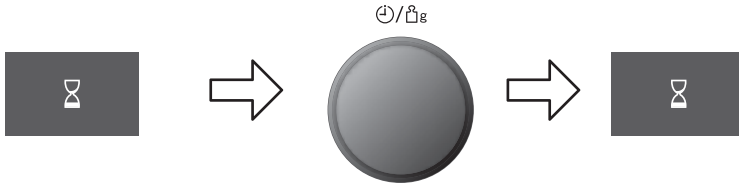


ဤမော်ဒယ်များသည် မိုက်ခရိုဝေ့၏ လည်ပတ်မှုကို လမ်းညွှန်ပေးသည့် ထူးခြားသော "ဘာသာစကား ထောက်ပေးခြင်း" လုပ်ဆောင်ချက် တစ်ခုပါရှိသည်။ မီးဖိုကို ပလတ်တုံးပြီးနောက် သင်အလိုရှိသော ဘာသာစကားရောက်သည့်အထိ Start Button ကိုနှိပ်ပါ။ ခလုတ်များကို နှိပ်လိုက်သည့်အခါ အမှားအယွင်းဖြစ်ခြင်းကို ဖယ်ရှားပေးမည့် ဖန်သားပြင်သည် နောက်ညွှန်ကြားချက်ကို ရွေးချယ်ပေးမည်ဖြစ်သည်။ အကြောင်း တစ်ခုခုကြောင့် ပြသပေးသည့် ဘာသာစကားကို ပြောင်းလဲလိုလျှင် မီးဖိုကို ပလတ်မြှုပ်ပြီး ဤနည်းလမ်းအတိုင်း ထပ်မံလုပ်ဆောင်ပါ။

Timer Button ကို ငှက်နှိပ်လျှင် လည်ပတ်မှုလမ်းညွှန်ချက်ကို ပိတ်ပေးလိမ့်မည်။ လည်ပတ်မှုလမ်းညွှန်ချက်ကို ပြန်ဖွင့်ရန် Timer Button ကို ငှက်နှိပ်ပါ။

အချိန်သတ်မှတ်ခြင်း

ပထမဦးဆုံး မီးဖိုကို ပလတ်တိုင်းလိုက်သည့်အခါ ဖန်သားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် "88:88" ကိုပြသသည်။



Timer Button ကို နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။

Timer/Weight ခိုင်ခွတ်ကို လှည့်ပါ။
Timer/Weight ခိုင်ခွတ်ကို လှည့်ခြင်းဖြင့် အချိန်ကို သတ်မှတ်ပါ။ ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် အချိန်ပေါ်လာပြီး (:) အမှတ်အသား မီးလင်းလာသည်။

Timer Button ကို နှိပ်ပါ။
(:) အမှတ်အသား မီးမလင်းတော့ပါက အချိန်ကို ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် သတ်မှတ်လိုက်ပြန်ရပါမည်။

■ မှတ်ချက်

- ၁။ အချိန်ကို ပြန်လည်သတ်မှတ်ရန် အပေါ်တွင်ပြထားသည့်အတိုင်း အဆင့် ၁ မှ ၃ ကို ပြန်လည်ပြုလုပ်ပါ။
- ၂။ မီးဖိုကို ပလတ်တိုင်းထားပြီး လျှပ်စစ်မီးရရှိနေသရွေ့ အချိန်ကို ပုံမှန်လည်ပတ်စေလိုမည်။
- ၃။ ၎င်းသည် ၂၄ နာရီပြသော နာရီဖြစ်သည်။ ဥပမာ - 2 pm = 14:00 not 2:00

ကလေးလုံခြုံရေးသော့

ဤစနစ်ကို အသုံးပြုခြင်းဖြင့် မီးဖို၏ ထိန်းချုပ်မှုများကို လုပ်ဆောင်၍ မရနိုင်ပါ။ သို့သော် တံခါးကို ဖွင့်နိုင်ပါသည်။ **Child Lock** ကို ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် (:) အမှတ်အသား သို့မဟုတ် အချိန်ကို ပြသသည့်အခါ သတ်မှတ်နိုင်ပါသည်။

သတ်မှတ်ရန် -



ပယ်ဖျက်ရန်



Start ကို သုံးကြိမ်နှိပ်ပါ

လက်ရှိအချိန် ပျောက်ကွယ်သွားမည်။ မှန်ကန်သော အချိန်သည် ပျောက်ဆုံးသွားမည်မဟုတ်ပါ။ ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် ★ ကို ပြသပေးသည်။

Stop/Cancel ကို သုံးကြိမ်နှိပ်ပါ။

ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် လက်ရှိအချိန် ပြန်ပေါ်လာလိမ့်မည်။

■ မှတ်ချက်

- ၁။ child lock ကို ဖွင့်ရန် ၁၀ စက္ကန့်အတွင်း Start ကို သုံးကြိမ်နှိပ်ရမည်။

မီးဖိုဆက်စပ်ပစ္စည်းများ

အောက်ဖော်ပြပါဇယားသည် မီးဖိုအတွင်းရှိ ဆက်စပ်ပစ္စည်းများကို မှန်ကန်စွာအသုံးပြုရန် ပြသထားသည်။

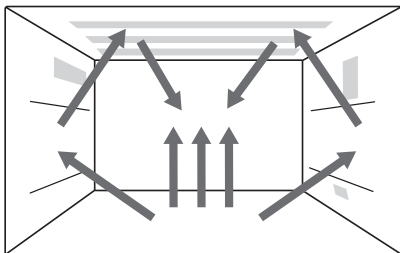
	ကြွေထည်ဇရန်	ကြေးနန်းစင်
		
မိုက်ခရိုဝေ့စ်	✗	✗
အကင်	✓	✓
မီးဖို	✓	✓
ပေါင်းစပ်ခြင်း	✗	✓

ချက်ပြုတ်ရေးစနစ်များ

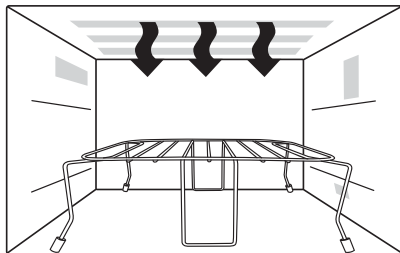
အောက်ဖော်ပြပါပုံကြမ်းများသည် ဆက်စပ်ပစ္စည်းများ၏ နမူနာများနှင့်အတူ ချက်ပြုတ်ရေးစနစ်များဖြစ်သည်။

အသုံးပြုထားသော ဟင်းချက် / ဟင်းမွှေများအပေါ်မူတည်၍ ကွဲပြားနိုင်သည်။ နောက်ထပ်အချက်အလက်များကို Cookbook တွင် ကြည့်ရှုနိုင်သည်။

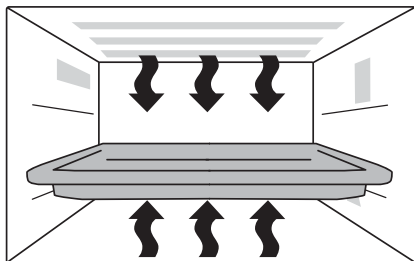
Microwave



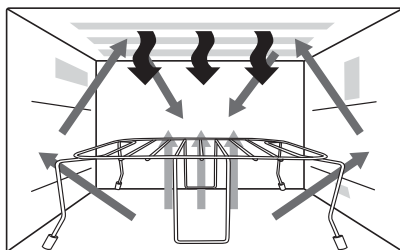
Grill



Oven



Grill + Microwave



အညွှန်း

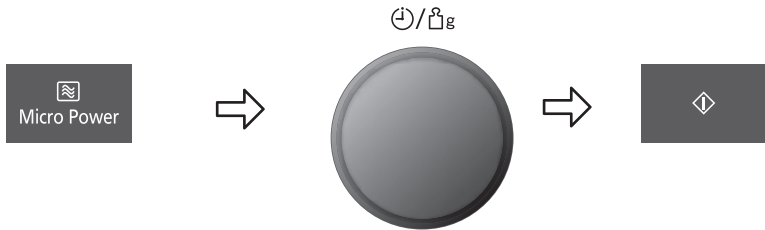


အပူပေးစက်



မိုက်ခရိုဝေ့စ်

မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့် အရည်ပျော်စေခြင်း



Microwave Powerကိုနှိပ်ပါ။
လိုအပ်သောစွမ်းအင်ကိုချိန်ညှိပါ။

Time/Weight Dial ကိုအသုံးပြု၍
ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သတ်မှတ်ပါ။
(1000 W အား - မိနစ် ၃၀ အထိ၊ အခြား
စွမ်းအင်များ - မိနစ် ၃၀ အထိ)

Start ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။
ချက်ပြုတ်သည့် ပရိုဂရမ်သည်
အချိန်ကို ရေတွက်လိမ့်မည်။

1 Press	Max	1000 Watts
2 Presses	Defrost 	270 Watts
3 Presses	Medium 	600 Watts
4 Presses	Low	440 Watts
5 Presses	Simmer	300 Watts
6 Presses	Warm	100 Watts

ဆက်စပ်ပစ္စည်းအသုံးပြုခြင်း



■ သတိ

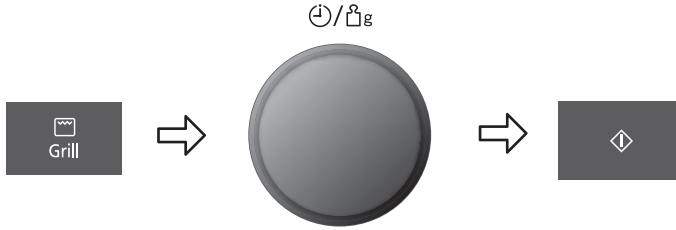
စွမ်းအင်အဆင့်ကိုဦးစွာမရွေးချယ်ပဲ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သတ်မှတ်ပါက မီးဖိုသည် အမြင့်ဆုံး (1000 W) မိုက်ခရိုဝေ့စွမ်းအင်တွင် အလိုအလျောက် အလုပ်လုပ်ပါမည်။

■ မုတ်ချက်

- ၁။ အဆင့်ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက် စာချုပ်နာ ၂၅ ကိုးကားပါ။
- ၂။ မိုက်ရိုချီမေ့စွမ်းအင်နှင့် အချိန်ကို သတ်မှတ်ပြီးနောက် ပုံသေအချိန်ကို ညွှန်ကြားချက်ပေးနိုင်သည်။
- ၃။ လိုအပ်လျှင် ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ပြောင်းလဲနိုင်သည်။ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို တိုးရန် သို့မဟုတ် လျှော့ရန်
Time/Weight Dial ကို လှည့်ပါ။ အချိန်ကို ၁ မိနစ်ထိုး၍ ၁၀ မိနစ်အထိ တိုး၊ လျှော့နိုင်သည်။ ခိုင်ခက်ကြာကြာ သံသယ
လွှဲလိုက်ခြင်းဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို အမှားသတ်လေ့မရှိပေ။

အောက်ခြေမှ စွမ်းအင်ပေးပို့မှု နည်းပညာ

ဤထုတ်ကုန်သည် ဂြိုဟ်ခရီးစဉ်အပိုစွမ်းအင်ပေးပို့မှုအတွက် အောက်ခြေမှ စွမ်းအင်ပေးပို့မှု နည်းလမ်းကို အသုံးပြုထားကြောင်း သတိပြုပါ။ ၎င်းသည် ဘေးမှီကူး၊ လှည့်နိုင်သော ဘေးကပ်မှ စွမ်းအင်ပေးပို့မှု စနစ်များနှင့် ကွဲပြားပြီး ပန်နာနစ်ပြားအရွယ်အစားအမျိုးမျိုး အတွက် နေရာပိုမိုအဆင်ပြေအောင် ဖန်တီးပေးသည်။ ဘေးကပ်မှ စွမ်းအင်ပေးပို့သော စက်စွန့်ပေးမှုများနှင့် နှိုင်းယှဉ်လျှင် ဤဂြိုဟ်ခရီးစဉ်၏ စွမ်းအင်ပေးပို့မှုပုံစံသည် (ဂြိုဟ်ခရီးစဉ် စနစ်တွင်) မတူညီသော အပူပေးချိန်များကို စွမ်းစွမ်းနိုင်ပါသည်။ ၎င်းသည် ဖန်တီးခြင်း၊ စိုက်ခင်းစရာ ဖလှယ်ပုံစံ၊ ရက်ကြည်ဆင်း၊ စာအုပ်အသုံးပြုနိုင်မှု လုပ်ငန်းစဉ်များနှင့် အခြားအသုံးစရိတ်များကို ကွဲကားပါ။



အဆင့်ကို ရွေးချယ်ရန် Grill ကိုနှိပ်ပါ။

1 press	Grill 1	1000 W	(high)
2 presses	Grill 2	700 W	(medium)
3 Presses	Grill 3	500 W	(low)

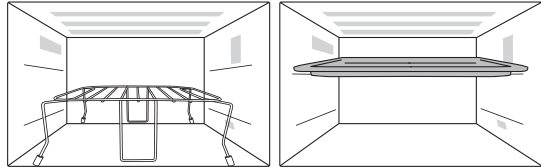
အချိန်သတ်မှတ်ပါ။

Time/Weight Dial ကိုလှည့်ခြင်းဖြင့် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ရွေးချယ်ပါ။ အချိန်ကို မိနစ် ၉၀ အထိ သတ်မှတ်နိုင်ပါသည်။

Start ကိုနှိပ်ပါ။

ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် အချိန်ကို ရေတွက်ပေးပါ။

ဆက်စပ်ပစ္စည်းအသုံးပြုခြင်း



■ မှတ်ချက်များ

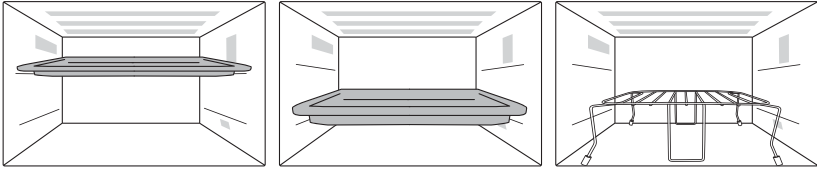
- ၁။ အစားအစာကို ကြေးနန်းစင် သို့မဟုတ် ကြွေထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် ထားပါ။ အဆီနှင့် အရည်စက်များကို ခံထားရန် အပူပံ့ ပန်းကန်ပြား (အပူခံဖန်ထည်) ကို အောက်ဘက်တွင် ထားပါ။ အပေါ်စင်ထားရန် နေရာတွင် ကြွေထည်ပန်းကန်ကို တစ်လှည့်စီ အသုံးပြုပါ။ အလေးချိန်များသော အစားအစာများအတွက် ဟင်းခွက်ကို ကြွေထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် တိုက်ရိုက်ထည့်ထားပါ။
- ၂။ မီးကင်နေစဉ် အစားအစာများကို ဘယ်သောအခါမျှ ဖုံးအုပ်မထားပါနှင့်။
- ၃။ အကင်ကို ကြိုတင်အပူပေးခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- ၄။ မီးဖိုတံခါးပိတ်ထားမှသာလျှင် အကင်လည်ပတ်မှုကို လုပ်ဆောင်လိမ့်မည်။ တံခါးဖွင့်ထားပြီး အကင်လုပ်ဆောင်ချက်ကို အသုံးပြုရန် မဖြစ်နိုင်ပါ။
- ၅။ GRILL ပရိုဂရမ်တစ်ခုတည်းတွင် မိုက်ခရိုဝေ့စွမ်းအင် မသက်ရောက်ပါ။
- ၆။ ချက်ပြုတ်နေစဉ်တစ်ဝက်ခန့်တွင် အစားအစာအများစုသည် လှည့်ပေးရန် လိုအပ်သည်။ အစားအစာကို လှည့်ပေးသည့်အခါ မီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်ပြီး မီးဖိုချောင်သုံး လက်အိတ်များအသုံးပြု၍ ကြေးနန်းစင်ကို သတိနှင့် ဖယ်ရှားပေးပါ။
- ၇။ လှည့်ပေးပြီးနောက် အစားအစာကို မီးဖိုထဲသို့ ပြန်ထည့်ပြီး တံခါးကို ပိတ်ပါ။ တံခါးပိတ်ပြီးနောက် အပူအေး ကိုနှိပ်ပါ။ ကျန်ရှိနေသော မီးကင်ချိန်ကို ဖန်သားပြင်မှ ဆက်လက်ရေတွက်ပေးပါ။ မီးကင်နေသဖြင့် အစားအစာ တိုးတက်မှုအခြေအနေကို စစ်ဆေးရန် မည်သည့်အချိန်တွင်မဆို မီးဖိုတံခါးကို ဖွင့်ရန် အလွန်အန္တရာယ်ကင်းပါသည်။
- ၈။ ချက်ပြုတ်နေစဉ်တွင် မူ သည် မှိတ်တုတ်မှိတ်တုတ်လင်းနေမည်မှာ ပုံမှန်ဖြစ်သည်။ Grill အသုံးပြုပြီးနောက်နှင့် Microwave သို့မဟုတ် ယဿာဘဉာဏအောင်သည့် အသုံးမပြုမီ မီးဖိုကို အမြဲသန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ပေးပါ။
- ၉။ လိုအပ်လျှင် ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ပြောင်းလဲနိုင်ပါသည်။ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို တိုးရန် သို့မဟုတ် လျှော့ရန် Time/Weight Dial ကိုလှည့်ပါ။ အချိန်ကို ၁ မိနစ်တိုး၍ ၁၀ မိနစ်အထိ တိုး၊ လျှော့နိုင်ပါသည်။ ခိုင်ခွန်ကို သုံညသို့ လှည့်လိုက်ခြင်းဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို အဆုံးသတ်စေလိမ့်မည်။

■ သတိ စင်နှင့် အပူပံ့ပန်းကန်ပြားကို သေချာကိုင်ထားခြင်းဖြင့် ကြေးနန်းစင်ကို မီးဖိုမှ ဖယ်ရှားပါ။ အစိတ်အပိုင်းများကို ဖယ်ရှားသည့်အခါ မီးဖိုချောင်သုံး အပူခံလက်အိတ်များကို အသုံးပြုပါ။ အပူချိန်မြင့်မားမှုကြောင့် အစားအစာထည့်သည့်အခါ သို့မဟုတ် ထုတ်ယူသည့်အခါ တံခါး သို့မဟုတ် မီးဖိုအပြင်ပြတင်းပေါက် နှင့် အတွင်းပိုင်းသတ္တုအစိတ်အပိုင်းများကို ဘယ်သောအခါမှ မထိပါနှင့်။

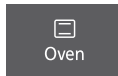
မီးဖိုဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်း

ဤလေ့တ်သည် မီးဖိုအပူချိန် 40.C (ဂျူမုန်ညက်များအတွက်) နှင့် 10.C တိုးမြှင့်မှုတွင် 100-220.C တို့ကို ရွေးချယ်နိုင်ပါသည်။ အသုံးအများဆုံး ချက်ပြုတ်သည့် အပူချိန်ကို အမြန်ရွေးချယ်ရန်အတွက် အပူချိန်သည် ၁၅၀.၀ မှ စတင်ပြီး 220.C မှ 40.C (ဂျူမုန်ညက်များအတွက်) နှင့် 100.C အထိ ရွေ့ကပ်ပါသည်။

ဆက်စပ်ပစ္စည်းအသုံးပြုခြင်း



မီးဖို



လိုအပ်သလို မီးဖိုအပူချိန်ကို သတ်မှတ်ပါ။

ကြိုတင်အပူပေးခြင်းကို စတင်ရန် **Start** လေ့တ်ကို နှိပ်ပါ။

■ မှတ်ချက်

မီးဖိုကို 40°C တွင် ကြိုတင်အပူပေးနိုင်ပါသည်။

ကြိုတင်အပူပေးပြီးနောက် အစားအစာကို မီးဖိုထဲသို့ ထည့်ပါ။



အချိန်သတ်မှတ်ပါ။

Time/Weight Dial ကိုလှည့်ခြင်းဖြင့်

ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ရွေးချယ်ပါ။ အချိန်ကို

မိနစ် ၉၀ အထိ သတ်မှတ်နိုင်ပါသည်။

Start လေ့တ်ကို နှိပ်ပါ။

မီးဖိုဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်း

■ ကြိုတင်အပူပေးခြင်းကို သတ်ပြပါ။

- ၁။ ကြိုတင်အပူပေးနေစဉ်အတွင်း တံခါးကိုမဖွင့်ပါနှင့်။ ကြိုတင်အပူပေးပြီးနောက် တတိတီမြည်သံ ၃ချက်ကို ကြားရပြီး ဖန်သားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် "P" လင်းလာမည်။ ကြိုတင်အပူပေးပြီးနောက် မီးဖိုတံခါးကိုမဖွင့်လျှင် မီးဖိုသည် ရွေးချယ်ထားသည့် အပူချိန်ကို ဆက်လက်ထိန်းထားမည်ဖြစ်သည်။ ကြိုတင်အပူပေးချိန်အပါအဝင် ၁ နာရီကြာပြီးနောက် မီးဖိုသည် အလိုအလျောက် ပိတ်သွားမည်ဖြစ်ပြီး လက်ရှိအချိန်ကို ပြန်ရောက်သွားလိမ့်မည်။
- ၂။ ကြိုတင်အပူပေးပဲ ချက်ပြုတ်လိုလျှင် အလိုရှိသော အပူချိန်ကို ရွေးချယ်ပြီးနောက် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို သတ်မှတ်ပြီး အမေအ ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

■ မှတ်ချက်များ

- ၁။ ရွေးချယ်ထားသော ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ၁ နာရီထက် နည်းနေသည့်အခါ အချိန်ကို တစ်စက္ကန့်ပြီး တစ်စက္ကန့် ရေတွက်သည်။
- ၂။ ရွေးချယ်ထားသော ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ၁ နာရီထက် ကျော်နေသည့်အခါ အချိန်ကို "1H 00" (၁ နာရီ) ကျန်ရှိသည်အထိသာ တစ်မိနစ်ပြီး တစ်မိနစ် ရေတွက်သည်။ ထို့နောက် ဖန်သားပြင်သည် မိနစ်များနှင့် စက္ကန့်များကို ဖော်ပြပြီး စက္ကန့်အလိုက် လျော့ကာ ရေတွက်သွားမည်။
- ၃။ လိုအပ်လျှင် ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ထပ်တိုးနိုင်သည်။ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို တိုးမြှင့်ရန် ဇာနည်နဂါးအီ ဝူကိုလှည့်ပါ။ အချိန်ကို ၁ မိနစ်မှ ၁၀ မိနစ်အထိ တိုးမြှင့်နိုင်သည်။
- ၄။ Start ခလုတ်ကို နှိပ်ပြီးနောက် ရွေးချယ်ထားသည့် အပူချိန်ကို ပြန်လည်သတ်မှတ်နိုင်သည်။ ဖန်သားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် အပူချိန်ကို ပြသရန် Oven Button ကို တစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။

■ သတ်ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် မီးဖိုနှင့် ဆက်စပ်ပစ္စည်းများသည် အလွန်ပူနေမည်ဖြစ်သည့်အတွက် အစားအစာနှင့် ဆက်စပ်ပစ္စည်းများကို ထုတ်ယူသည့်အခါ မီးဖိုချောင်သုံး အပူခံလက်အိတ်များကို အခြေအသုံးပြုပါ။

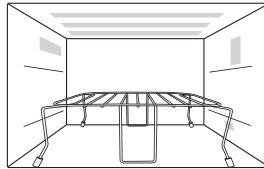
ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်း

ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်သည့် ဆက်တင်တစ်ခုတည်းသာရှိသည်။

1. Grill + Microwave,

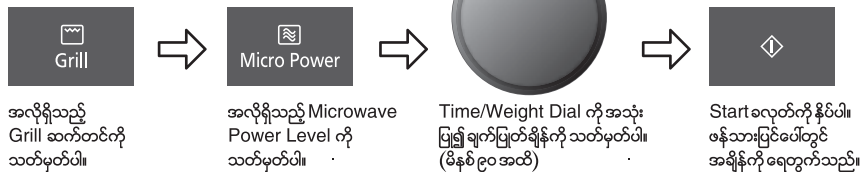
Combination ချက်ပြုတ်ခြင်းတွင် 1000 W ခိုက်ခရိုဓမ္မစွမ်းအင်အဆင့်ကို မရရှိနိုင်ပါ။ ၎င်းသည် ပုံမှန်အသုံးပြုရာတွင် အသုံးမဝင်နိုင်ပါ (အစားအစာသည် ညိုသန်းမသွားမီ ကျက်သွားလိမ့်မည်။) Combination တွင် 270 W Defrost ကို မသတ်မှတ်နိုင်ပါ။

ဆက်စပ်ပစ္စည်းအသုံးပြုခြင်း



Grill + Microwave

⏻/ပိတ်



■ မှတ်ချက်များ

- ၁။ အစားအစာကို ကြေးနန်းစင် သို့မဟုတ် ကြော့ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် ထားပါ။ အဆီနှင့် အရည်စက်များကို ခံထားရန် အပူခံပန်းကန်ပြား (အပူခံဖန်ထည်) ကို အောက်ဘက်တွင် ထားပါ။ အပေါ်စင်ထားရန် နေရာတွင် ကြော့ထည်ပန်းကို တစ်လှည့်စီ အသုံးပြုပါ။ အလေးချိန်များသော အစားအစာများအတွက် ဟင်းခွက်ကို ကြော့ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် တိုက်ရိုက်ထည့်ထားပါ။
- ၂။ Combination နှင့် Grilling အတွက် ကြေးနန်းစင်ကို အသုံးပြုပါ။ မီးဖိုတွင် ထည့်သွင်းပေးထားသည့် ပစ္စည်းမှလွဲ၍ အခြားမည်သည့် သတ္တုပစ္စည်းများကိုမှ အသုံးပြုရန် မကြိုးစားပါနှင့်။
- ၃။ ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်းသာ ကြေးနန်းစင်ကို အသုံးပြုပါ။ manual ပရိုဂရမ်တွင် 200 g ထက်နည်းသော အစားအစာဖြင့် မီးဖိုကို လည်ပတ်လျှင် ကြေးနန်းစင်ကို အသုံးမပြုပါနှင့်။ အစားအစာအနည်းငယ်အတွက် ယဿာဘဥညအေသညာဖြင့် မချက်ပြုတ်ပါနှင့်။ အကောင်းဆုံးရလဒ်များအတွက် Grill သို့မဟုတ် Microwave Only ဖြင့်သာ ချက်ပြုတ်ပါ။
- ၄။ Combination ဖြင့် ချက်ပြုတ်သည့်အခါ အစားအစာများကို ဘယ်သောအခါမျှ ဖုံးအုပ်မထားပါနှင့်။
- ၅။ Combination တွင် အကင်ကို ကြိုတင်အပူပေးခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- ၆။ အစားအသောက်အလေးချိန်မမှန်ခြင်း၊ ကြေးနန်းစင်ပျက်ဆီးသွားခြင်း သို့မဟုတ် သတ္တုပစ္စည်းကို မတော်တဆအသုံးပြုမိပါက လျှပ်ကူးခြင်းကို ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။
- ၇။ အကင်များ၊ ဒိန်ခဲနှင့် ချက်ထားသော အစားအစာများ၊ ပိုင်းများ၊ စသည် အမျိုးသော အစားအစာများကို Combination တွင် ချက်ပြုတ်သည့်အခါ ကြေးနန်းစင်ကို အသုံးမပြုသင့်ပါ။ အစားအစာများကို အပူဒဏ်ခံနိုင်သော သတ္တုမဟုတ်သည့် ပန်းကန်ပြားထဲတွင် ထည့်ပြီး ကြော့ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် တိုက်ရိုက်ထားရမည်။

ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်း

■ မှတ်ချက်များ

- ၈။ (combination ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက် မသင့်လျော်သည့်) ပလတ်စတစ် MICROWAVE ဘူးများကို combination ပရိုဂရမ်တွင် အသုံးမပြုပါနှင့်။ ပန်းကန်များသည် top grill ၏ အပူဒဏ်ကို ခံနိုင်ရည်ရှိရမည်။ အပူဒဏ်ခံဖန်ထည်များ ဥပမာ - အပူခံဖန်ထည် သို့မဟုတ် ကြော့ထည်များသည် အသင့်တော်ဆုံးဖြစ်သည်။
- ၉။ မိုက်ခရိုဝေ့အပူသည် အစားအစာကို အညီအညာ ထိုးဖောက်အပူပေးနိုင်သည့်အတွက် သတ္တုပန်းကန်များ သို့မဟုတ် စည်သွတ်ဘူးများကို အသုံးမပြုပါနှင့်။
- ၁၀။ ရွေးချယ်ထားသော ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ၁ နာရီထက် နည်းနေသည့်အခါ အချိန်ကို စက္ကန့်အလိုက် လျော့ကာရေတွက်သည်။
- ၁၁။ ရွေးချယ်ထားသော ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ၁ နာရီထက် ကျော်နေသည့်အခါ အချိန်ကို “1H 00” (၁ နာရီ) ကျန်ရှိသည့်အထိသာ မိနစ်အလိုက် လျော့ကာရေတွက်သည်။ ထို့နောက် ဖန်သားပြင်သည် မိနစ်များနှင့် စက္ကန့်များကို ဖော်ပြပြီး စက္ကန့်အလိုက် လျော့ကာရေတွက်သွားမည်။
- ၁၂။ လိုအပ်လျှင် ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ထပ်တိုးနိုင်သည်။ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို တိုးမြှင့်ရန် Time/Weight Dial ကို လှည့်ပါ။ အချိန်ကို ၁ မိနစ်မှ ၁၀ မိနစ်အထိ တိုးမြှင့်နိုင်သည်။

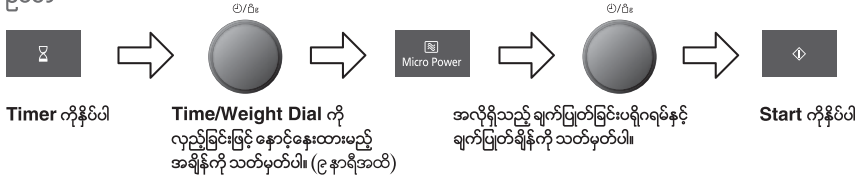
■ **သတိ** စင်နှင့် အပူခံပန်းကန်ပြားကို သေချာကိုင်ထားခြင်းဖြင့် ကြေးနန်းစင်ကို မီးဖိုမှ ဖယ်ရှားပါ။ အစိတ်အပိုင်းများကို ဖယ်ရှားသည့်အခါ မီးဖိုချောင်သုံး အပူခံလက်အိတ်များကို အသုံးပြုပါ။ အပူချိန်မြင့်မားမှုကြောင့် အစားအစာထည့်သည့်အခါ သို့မဟုတ် ထုတ်ယူသည့်အခါ တံခါး သို့မဟုတ် မီးဖိုအပြင်ပြားငါးပေါက် နှင့် အတွင်းပိုင်းသတ္တုအစိတ်အပိုင်းများကို ဘယ်သောအခါမှ မထိပါနှင့်။

Timerအသုံးပြုခြင်း

Delay start ချက်ပြုတ်ခြင်း

Timer ကိုအသုံးပြုခြင်းဖြင့် Delay Start ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ညွှန်ကြားပေးနိုင်ပါသည်။

ဥပမာ



■ မှတ်ချက်များ

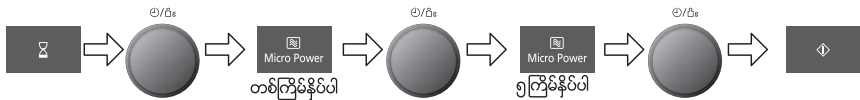
1. Delay Start ချက်ပြုတ်ခြင်းအပါအဝင် အဆင့်သုံးဆင့်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ညွှန်ကြားနိုင်ပါသည်။

ဥပမာ

Delay Start - ၁ နာရီ

အများဆုံးပါဝါ (၁၀၀၀၀၀) - ၁၀ မိနစ်

Simmer Power (300 W) - ၂၀ မိနစ်

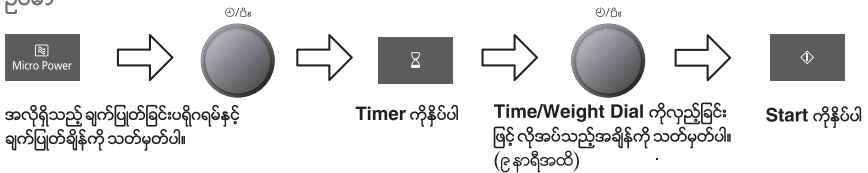


2. ညွှန်ကြားထားသည့် နှောင့်နှေးချိန်သည် တစ်နာရီထက် ကျော်လွန်သွားပါက အချိန်ကို မိနစ်ဖြင့် လျော့ကာ ရေတွက်မည်ဖြစ်သည်။ တစ်နာရီထက် နည်းပါက အချိန်ကို စက္ကန့်ဖြင့် လျော့ကာ ရေတွက်မည်ဖြစ်သည်။
3. အလိုအလျောက်ပရိုဂရမ်မတိုင်မီ Delay Start ကို ညွှန်ကြားနိုင်မည်မဟုတ်ပါ။

Stand time

Timer ကိုအသုံးပြုခြင်းဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးပြီးနောက် Stand Time ကို ညွှန်ကြားနိုင်ခြင်း သို့မဟုတ် မီးဖိုကို မိနစ် Timer အဖြစ် ညွှန်ကြားရန် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

ဥပမာ



■ မှတ်ချက်များ

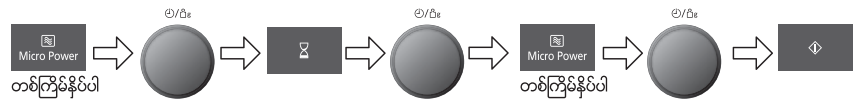
1. Stand time အပါအဝင် အဆင့်သုံးဆင့်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ညွှန်ကြားနိုင်ပါသည်။

ဥပမာ

အများဆုံးပါဝါ (၁၀၀၀၀၀) - ၄ မိနစ်

Stand Time - ၅ မိနစ်

အများဆုံးပါဝါ (၁၀၀၀၀၀) - ၂ မိနစ်

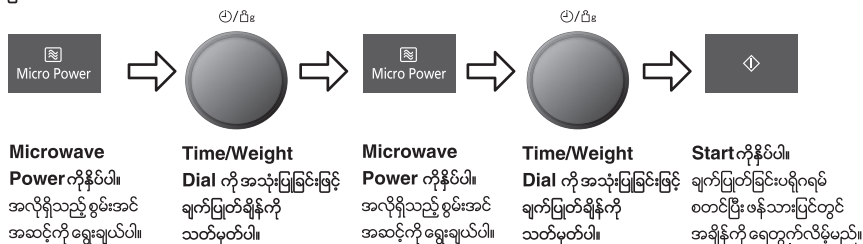


2. Stand Time သို့မဟုတ် Minute Timer သတ်မှတ်ထားချိန်အတွင်း မီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်ထားပါက ဖန်သားမျက်နှာပြင်ရှိ အချိန်သည် ဆက်လက်ရေတွက်နေမည်ဖြစ်သည်။
3. ဤလုပ်ဆောင်ချက်သည် Minute timer အဖြစ်လည်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ ထိုသို့အသုံးပြုရန် Timer ကိုနှိပ်ပါ။ အချိန်ကိုသတ်မှတ်ပြီး Start ကိုနှိပ်ပါ။
4. အလိုအလျောက်ပရိုဂရမ်မတိုင်မီ Stand time ကို ညွှန်ကြားနိုင်မည်မဟုတ်ပါ။

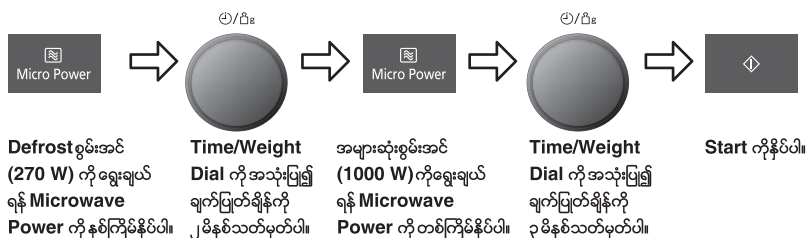
အဆင့်ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်း

၂ ဆင့် သို့မဟုတ် ၃ ဆင့် ချက်ပြုတ်ခြင်း

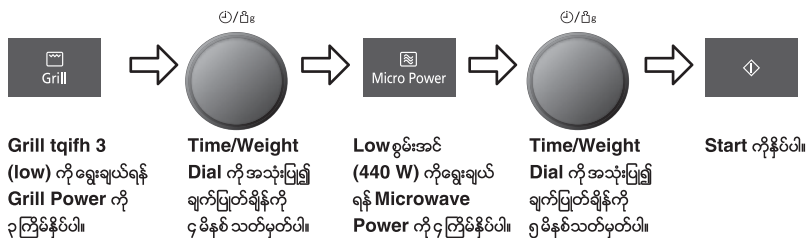
ဥပမာ



ဥပမာ - (270 W) ဖြင့် DEFROST လုပ်ရန် ၂ မိနစ်နှင့် အများဆုံးစွမ်းအင် (1000 W) ဖြင့် အစားအစာချက်ပြုတ်ရန် ၃ မိနစ်။



ဥပမာ - LOW ဖြင့် GRILL လုပ်ရန် ၄ မိနစ်နှင့် LOW စွမ်းအင် (440 W) တွင် အစားအစာကို ချက်ပြုတ်ရန် ၅ မိနစ်။



မှတ်ချက်များ

- ၁။ ၂ ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက် အမေအ ကိုမနှိပ်မီ အခြားချက်ပြုတ်ခြင်း ပရိုဂရမ်ကို ထည့်သွင်းပါ။
- ၂။ လည်ပတ်နေစဉ်အတွင်း Stop/Cancel ကိုတစ်ကြိမ်နှိပ်လိုက်လျှင် လည်ပတ်မှုကို ရပ်တန့်စေလိမ့်မည်။ Start ကိုနှိပ်လျှင် ညွှန်ကြားထားသည့် လည်ပတ်မှုကို ပြန်လည်စတင်ပေးလိမ့်မည်။ Stop/Cancel ကိုနှိပ်လိုက်လျှင် ရပ်တန့်သွားပြီး ညွှန်ကြားထားသည့် လည်ပတ်မှုကို ရှင်းပေးလိမ့်မည်။
- ၃။ လည်ပတ်မှုစတင်စဉ်အတွင်း Stop/Cancel ကိုနှိပ်လျှင် ရွေးချယ်ထားသည့် ပရိုဂရမ်ကို ရှင်းပေးလိမ့်မည်။
- ၄။ အလိုအလျောက် ပရိုဂရမ်များကို အဆင့်ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းဖြင့် အသုံးမပြုနိုင်ပါ။

Memory function ကို အသုံးပြုခြင်း

ဤအစီအစဉ်သည် ပုံမှန် ပြန်အပူပေးခြင်း သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ဆောင်ချက်များအတွက် မီးဖိုကို ကြိုတင်ညွှန်ကြားနိုင်မည်ဖြစ်သည်။ အဆင်ပြေမည့် တိကျသော စွမ်းအင်အဆင့်နှင့် အချိန်အတွက် မီးဖိုကို ကြိုတင်ညွှန်ကြားနိုင်မည်ဖြစ်သည်။ ဤမီးဖိုဖြင့် memory လုပ်ဆောင်ချက်တစ်ခုကိုသာ ကြိုတင်ညွှန်ကြားနိုင်မည်ဖြစ်သည်။

Memory ပရိုဂရမ်ကို သတ်မှတ်ရန်



အလိုရှိသည့် ချက်ပြုတ်ခြင်း ပရိုဂရမ်ကို ညွှန်ကြားပါ။



သို့မဟုတ်



Memory ကို နှိပ်ပါ

Memory ကို နှိပ်ပါ။

မီးဖိုသည် memory ကို အလိုအလျောက် ကြိုတင်သတ်မှတ်သည်။

၁။ memory 2 ကို ရွေးချယ်ရန် memory ခလုတ်ကို နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။
memory 3 ကို ရွေးချယ်ရန် memory ခလုတ်ကို သုံးကြိမ်နှိပ်ပါ။

ဤလုပ်ဆောင်ချက်ကို သိမ်းဆည်းထားရန်

Memory ကို နှိပ်ပါ။ သို့မဟုတ် ဤအစီအစဉ်အတိုင်း စတင်ချက်ပြုတ်ရန် **Start** ကို နှိပ်ပါ။

Memory ပရိုဂရမ်ကို အသုံးပြုရန်



Memory ကို နှိပ်ပါ

Memory ကို နှိပ်ပါ။

မီးဖိုသည် memory ကို အလိုအလျောက် ကြိုတင်သတ်မှတ်သည်။

၁။ memory 2 ကို ရွေးချယ်ရန် memory ခလုတ်ကို နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။
memory 3 ကို ရွေးချယ်ရန် memory ခလုတ်ကို သုံးကြိမ်နှိပ်ပါ။

ချက်ပြုတ်ခြင်းကို စတင်ရန် **Start** ကို နှိပ်ပါ။

■ မှတ်ချက်များ

- ၁။ အလိုအလျောက် ပရိုဂရမ်များကို memory ထဲတွင် ညွှန်ကြားနိုင်မည်မဟုတ်ပါ။
- ၂။ Memory သည် တစ်ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းကိုသာ သိမ်းဆည်းပေးနိုင်မည်ဖြစ်ပြီး ၂ ဆင့် သို့မဟုတ် ၃ ဆင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းကို သိမ်းဆည်းပေးရန် မဖြစ်နိုင်ပါ။
- ၃။ Memory ထဲသို့ ချက်ပြုတ်ခြင်းပရိုဂရမ်အသစ်တစ်ခုကို သတ်မှတ်ခြင်းဖြင့် ယခင်သိမ်းဆည်းထားသော ချက်ပြုတ်ခြင်းပရိုဂရမ်သည် ပယ်ဖျက်သွားလိမ့်မည်။
- ၄။ ပါဝါထောက်ပံ့မှု သို့မဟုတ် ပလတ်ပေါက်ချိတ်ဆက်မှု ပြတ်တောက်သွားပါက အန္တရာယ်ရှိသည့် ပယ်ဖျက်သွားလိမ့်မည်။

တာဝိုဖြင့် အရည်ပျော်စေခြင်း

ဤအစီအစဉ်ဖြင့် အလေးချိန်အလိုက် အခဲထားသော အစားအစာများကို အရည်ပျော်စေနိုင်ပါသည်။ အလေးချိန်ကို ဂရမ်ဖြင့် သတ်မှတ်သည်။ အမြန်ရွေးချယ်မှုအတွက် အလေးချိန်သည် ပရိုဂရမ်တစ်ခုစီအတွက် အသုံးအများဆုံး အလေးချိန်မှ စတင်သည်။



အလိုရှိသည့် **Turbo Defrost** ပရိုဂရမ်ကို ရွေးချယ်ပါ။

၁။ သေးငယ်သော အခဲစများအတွက် ၁ ကြိမ်နှိပ်ပါ။

၂။ ကြီးမားသော အခဲစများအတွက် ၂ ကြိမ်နှိပ်ပါ။

၃။ ပေါင်မုန့်အတွက် ၃ ကြိမ်နှိပ်ပါ။

Time/Weight Dial ကိုအသုံးပြု၍ အခဲထားသော အစားအစာများ၏ အလေးချိန်ကို သတ်မှတ်ပါ။

ခိုင်ခွက်ကို ခြည်းညှင်းစွာလှည့်ခြင်းဖြင့် ၁၀ ဂရမ်

အဆင့်ဖြင့် တိုး၍ရေတွက်ပေးလိမ့်မည်။ ခိုင်ခွက်ကို

လျင်မြန်စွာလှည့်ခြင်းဖြင့် ၁၀၀ ဂရမ်အဆင့်ဖြင့်

တိုး၍ရေတွက်ပေးလိမ့်မည်။

Press Start

အရည်ပျော်အောင် ပြုလုပ်နေစဉ်

အတွင်း အစားအစာကို မွှေပေးရန်

သို့မဟုတ် လှည့်ပေးရန် သတိပြုပါ။

ပရိုဂရမ်	အနည်းဆုံး/အများဆုံး အလေးချိန်	သင့်လျော်သည့် အစားအစာ
1. သေးငယ်သော အခဲစများ ၁ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	200 g - 1200 g	အသားတုံးလေးများ၊ အရိုးလွတ် အသားလွှာများ၊ ဝက်အူချောင်းများ၊ နှပ်နှပ်စဉ်းထားသော အသား၊ အခဲသားပျဉ်၊ အသားတုံးများ၊ အရိုးထွင်းထားသော ငါးအသားလွှာများ (၁၀၀ ဂရမ် မှ ၄၀၀ ဂရမ်)၊ တာဝိုဖြင့် အရည်ပျော်စေရန် တစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။ အချက်ပြသ် မြည်သည်အထိ လှည့်ပေးပါ။ ၅ မိနစ် မှ မိနစ် ၃၀ အထိထားပါ။
2. ကြီးမားသော အခဲစများ ၂ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	400 g - 2500 g	အသားတုံးကြီးများ၊ ကြက်ကောင်လုံး၊ အသားအရိုးအဆစ်တုံးများ၊ တာဝိုဖြင့် အရည်ပျော်စေရန် ၂ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ အရည်ပျော်အောင် ပြုလုပ်နေစဉ် ကြက်ကောင်လုံးနှင့် အသားအရိုးအဆစ်တုံးများကို အကာအကွယ်ပေးထားရမည်။ အတောင်ပံများ၊ ရင်သားများနှင့် အဆီများကို ချောမွတ်သော အလှူမီနီယံ ခဲပတ်ဖြင့် ပတ်ထားပြီး သိတ်များဖြင့် ချည်နှောင်ထားပါ။ ခဲပတ်ကို မီးဖိုခုံရုံများနှင့် ထိမနေစေရ။ မချက်ပြုတ်မီ Standing time ကို ၁ နာရီမှ ၂ နာရီအထိ ထားသင့်သည်။ အချက်ပြသ် မြည်သည်အထိ လှည့်ပေးပါ။
3. ပေါင်မုန့် ၃ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	100 g - 900 g	ပေါင်မုန့်လုံး အကြီး သို့မဟုတ် အသေး၊ အဖြူရောင် သို့မဟုတ် ဂျုံလုံးများ၊ ပေါင်မုန့်လုံးကို မီးဖိုချောင်သုံး တစ်ချို့စထဲသို့ ထည့်ပါ။ Turbo defrost ကို ၃ ကြိမ်နှိပ်ပြီး အချက်ပြသ် မြည်သည်အထိ လှည့်ပေးပါ။ ပေါင်မုန့်ကို ၅ မိနစ် (အဖြူရောင် ပေါင်မုန့်အပျော့) မှ မိနစ် ၃၀ (သိပ်သည်းသော ပေါင်မုန့်အကြမ်း) အထိထားပါ။ standing time အတွင်း ကြီးမားသော ပေါင်မုန့်လုံးများကို ဖြတ်တောက်ပေးပါ။

■ မှတ်ချက်

1. အရည်ပျော်ချိန်သည် မိနစ် ၆၀ ထက်ကြာသည့်အခါ အချိန်ကို နာရီနှင့် မိနစ်ဖြင့် ဖော်ပြပေးသည်။
2. အစားအစာ ပုံသဏ္ဌာန်နှင့် အရွယ်အစားသည် မီးဖိုတွင် ဝင်ဆံ့နိုင်မည့် အများဆုံးအလေးချိန်ကို ဆုံးဖြတ်ပေးမည်ဖြစ်သည်။
3. အစားအစာမှ ရေခဲများအားလုံး အရည်ပျော်သွားသည်ကို သေချာစေရန် standing time ကိုထားပေးပါ။

■ အရေးကြီးသည်

အရည်ပျော်စေခြင်းလမ်းညွှန်ချက်များအတွက် ချက်ပြုတ်နည်းစာအုပ်၏ စာမျက်နှာ ၁၈ ကိုကြည့်ပါ။

အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များ

ချက်ပြုတ်ချိန်၊ အလေးချိန် သို့မဟုတ် စွမ်းအင်အဆင့် စသည်တို့ကို ထည့်သွင်းရန် မလိုအပ်ပဲ အစားအစာအမျိုးမျိုးကို ချက်ပြုတ်နိုင်ပါသည်။

ဥပမာ



အလိုရှိသည့် **Auto Sensor Program** ကို ရွေးချယ်ပါ။

Start ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။



■ အပေါင်း/အနှုတ်ခလုတ်

ချက်ပြုတ်သည့် အပူချိန်အတွက် ဦးစားမူများသည် တစ်ခုချင်းစီအလိုက် ကွဲပြားပါသည်။ Auto Sensor Program များကို အကြိမ်အနည်းငယ်အသုံးပြုပြီးနောက် အစားအစာကို ချက်ပြုတ်ရာတွင် ကြိုက်နှစ်သက်သည့် မတူညီသော အပူချိန်ကို ဆုံးဖြတ်လာနိုင်ပါသည်။ Plus/Minus ခလုတ်ကို အသုံးပြု၍ အစားအစာကို အချိန်ပိုကြာသည်အထိ သို့မဟုတ် အချိန်အနည်းငယ်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ရန် ပရိုဂရမ်များကို ချိန်ညှိနိုင်ပါသည်။ Start ခလုတ်ကို မနှိပ်မီ ▲ သို့မဟုတ် ▼ ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ Auto Sensor Program များ၏ ရလဒ်များကို ကျေနပ်မှုရှိလျှင် ဤခလုတ်ကို အသုံးပြုရန် မလိုပါ။

■ မှတ်ချက်များ

- ၁။ မီးဖိုသည် ချက်ပြုတ်ချိန် သို့မဟုတ် ကျန်ရှိသော ချက်ပြုတ်ချိန်ကို အလိုအလျောက် ရေတွက်သည်။
- ၂။ ဖန်သားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် အချိန်ကို မဖော်ပြမီ တံခါးကို မဖွင့်သင့်ပါ။
- ၃။ အေးခဲနေသော အစားအစာများအတွက် အပူချိန်သည် -18°C မှ -20°C နှင့် အခြားသော အစားအစာအမျိုးအစားများအတွက် $+5^{\circ}\text{C}$ မှ $+8^{\circ}\text{C}$ (ရေခဲသေတ္တာ အပူချိန်) ဟု ယူဆရပါသည်။
- ၄။ Auto Sensor Program များ လည်ပတ်မှုအတွင်း အမှားအယွင်းတစ်စုံတစ်ရာ ဖြစ်ခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ကြွယ်ဝသည့် ပန်းကန်ပြားနှင့် ဘူးကို ခြောက်သွေ့မှုရှိစေရန် သေချာပေါ။
- ၅။ အခန်းအပူချိန်သည် 35°C အထက်နှင့် 0°C အောက် ရှိမနေစေရ။
- ၆။ စာမျက်နှာ ၂၉ နှင့် ၃၀ တွင် ဖော်ပြထားသည့် အကြံပြုထားသော အလေးချိန်အတိုင်းသာ အစားအစာများကို ချက်ပြုတ်ပါ။
- ၇။ အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များတွင် ချက်ပြုတ်ရန် လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များနှင့် အေးခဲထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ဖုံးအုပ်ထားသည့် ပလတ်စတစ်အကြည်ကို အလယ်တွင် တစ်ကြိမ်၊ ထောင်လေးခုတွင် တစ်ကြိမ်ခန့် စားထက်ထက်ဖြင့် ထိုးဖောက်ပေးပါ။ ကြာရှည်ခံအစားအစာနှင့် အေးခဲထားသော အစားအစာများကို ဝယ်ယူထားသည့်အတိုင်း ခွက်ထဲထည့်၍ ပြန်အပူပေးပါ။ ဖုံးအုပ်မည့် ပလတ်စတစ်အကြည်ကို ဖောက်ပေးပါ။ အစားအစာများကို ပန်းကန်ထဲသို့ ပြောင်းထည့်လျှင် အပေါက်ဖောက်ထားသော ပလတ်စတစ်အကြည်ဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားပါ။ အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များတွင် ထမင်းနှင့် ခေါက်ဆွဲတို့ ချက်ပြုတ်သည့်အခါ အဖုံးဖုံးထားပါ။
- ၈။ ယခင်က မီးဖိုကို အသုံးပြုထားပြီး Turbo Defrost, Auto Sensor နှင့် Auto Weight တွင် အသုံးပြုရန် အလွန်ပူနေပါက နံနံသားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် "HOT" ကိုပြသပေးသည်။ "HOT" ပျောက်သွားပြီးနောက် Auto Sensor Program များကို အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ အလျင်လိုနေလျှင် မှန်ကန်သော ချက်ပြုတ်ခြင်း လုပ်ဆောင်ချက်နှင့် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ရွေးချယ်၍ အစားအစာကို သင်ကိုယ်တိုင် ချက်ပြုတ်ပါ။

အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များ

ပရိုဂရမ်	အလေးချိန်	ဆက်စပ်ပစ္စည်း	ညွှန်ကြားချက်များ
4. အအေးခံထားသော အစားအစာ  ၁ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	200 g - 1000 g	-	လတ်ဆတ်ပြီး ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော အစားအစာကို ပြန်နွေးရန်၊ အစားအစာအားလုံးကို ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားရမည်။ အစားအစားများသည် ရေခဲသေတ္တာအပူချိန် +5°C ခန့်တွင် ရှိသင့်သည်။ ဝယ်ယူထားသည့်အတိုင်း ဘူးထဲတွင် ပြန်အပူပေးပါ။ အလယ်ဗဟိုတွင် တစ်ကြိမ်၊ အစွန့်တစ်ဝိုက်တွင် လေးကြိမ် ချွန်ထက်သော ဓားဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားသော ပလတ်စတစ်ကို ဖောက်ထားပါ။ အစားအစာကို ပန်းကန်ထဲသို့ ပြောင်းထည့်ပါက ဖောက်ထားသော ပလတ်စတစ်အကြည့်ဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားပါ။ အလိုအလျောက်အာရုံခံပရိုဂရမ်များ လေ့လာကို တစ်ကြိမ်နှိပ်ပြီးနောက် start ကိုနှိပ်ပါ။ အချက်ပြသ် ဖြည့်သည်အထိ မွှေပေးပါ။ ပရိုဂရမ်ပြီးဆုံးပြီးနောက် နောက်တစ်ကြိမ်မွှေပေးပြီး မိနစ်အနည်းငယ် ထားပါ။ ဆော့အနည်းငယ်ဖြင့် ချက်ထားသော အသား၊ ငါး၊ အတွဲကြီးများကို အချိန်ကြာကြာချက်ပြုတ်ရန် လိုအပ်သည်။ ဤပရိုဂရမ်သည် ထမင်း၊ ခေါက်ဆွဲ၊ သို့မဟုတ် အာလူးသည် စေ့ကပ်သော အစားအစာများ ချက်ပြုတ်ရန် အတွက် မသင့်တော်ပါ။
5. အေးခဲထားသော အစားအစာ  ၂ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	200 g - 1000 g	-	အေးခဲနေသည့် ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော အစားအစာကို ပြန်အပူပေးရန်၊ အစားအစာအားလုံးကို ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ပြီး (-18°C) တွင် အေးခဲထားရမည်။ ဝယ်ယူထားသည့်အတိုင်း ဘူးထဲထည့်၍ ပြန်အပူပေးပါ။ အလယ်ဗဟိုတွင် တစ်ကြိမ်၊ အစွန့်တစ်ဝိုက်တွင် လေးကြိမ် ချွန်ထက်သော ဓားဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားသော ပလတ်စတစ်ကို ဖောက်ထားပါ။ အစားအစာကို ပန်းကန်ထဲသို့ ပြောင်းထည့်ပါက ဖောက်ထားသော ပလတ်စတစ်အကြည့်ဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားပါ။ အလိုအလျောက်အာရုံခံပရိုဂရမ်များ လေ့လာကို နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပြီးနောက် start ကိုနှိပ်ပါ။ အချက်ပြသ် ဖြည့်သည်အထိ မွှေပေးပြီး အတွဲများကို အပိုင်းပိုင်းဖြတ်တောက်ပါ။ ပရိုဂရမ်ပြီးဆုံးပြီးနောက် နောက်တစ်ကြိမ်မွှေပေးပြီး မိနစ်အနည်းငယ် ထားပါ။ အပူချိန်ကို စစ်ဆေးပြီး မသုံးဆောင်မီ လိုအပ်ပါက နောက်တစ်မိနစ်အနည်းငယ် ချက်ပြုတ်ပါ။ ဤပရိုဂရမ်သည် အတွဲလိုက်အေးခဲထားသော အစားအစာများအတွက် မသင့်လျော်ပါ။
6. လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ  ၃ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	200 g - 1000 g	-	လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ချက်ပြုတ်ရန်၊ ပြင်ဆင်ထားသည့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို သင့်တော်သည့် အရွယ်အစားရှိသော ဘူးထဲတွင် ထည့်ပါ။ ဟင်းသီးဟင်းရွက် ၁၀၀ ဂရမ်တွင် ရေအေး စားပွဲတင်စွန်း ၁ စွန်းဖြင့် ဖြန်းပေးပါ။ ပလတ်စတစ်အကြည့်ဖြင့် ဖုံးအုပ်ပေးပါ။ အလယ်ဗဟိုတွင် တစ်ကြိမ်၊ အစွန့်တစ်ဝိုက်တွင် လေးကြိမ် ချွန်ထက်သော ဓားဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားသော ပလတ်စတစ်ကို ဖောက်ထားပါ။ အလိုအလျောက်အာရုံခံပရိုဂရမ်များ လေ့လာကို သုံးကြိမ်နှိပ်ပြီးနောက် start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ရေစပ်ပြီး အရသာရှိအောင် ပြင်ဆင်ပါ။
7. အေးခဲထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ  ၄ ကြိမ်နှိပ်ပါ။	200 g - 1000 g	-	အေးခဲထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ချက်ပြုတ်ရန်၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို သင့်တော်သည့် အရွယ်အစားရှိသော ဘူးထဲတွင် ထည့်ပါ။ ရေအေး စားပွဲတင်စွန်း ၁-၃ စွန်းဖြင့် ဖြန်းပေးပါ။ ဟင်းနုနွယ်ရွက် သို့မဟုတ် ရေခဲချဉ်းစသည်ကိုသို့သော ရေဓာတ်များသည် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို ချက်ပြုတ်လျှင် ရေမထည့်ပါနှင့်။ ပလတ်စတစ်အကြည့်ဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားပါ။ အလယ်ဗဟိုတွင် တစ်ကြိမ်၊ အစွန့်တစ်ဝိုက်တွင် လေးကြိမ် ချွန်ထက်သော ဓားဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားသော ပလတ်စတစ်ကို ဖောက်ထားပါ။ အလိုအလျောက်အာရုံခံပရိုဂရမ်များ လေ့လာကို လေးကြိမ်နှိပ်ပြီးနောက် start ကိုနှိပ်ပါ။ ပရိုဂရမ်ပြီးဆုံးပြီးနောက် မွှေပေးပြီး မိနစ်အနည်းငယ် ထားပါ။ ရေစပ်ပြီး အရသာရှိအောင် ပြင်ဆင်ပါ။

အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များ

ပရိုဂရမ်	အလေးချိန်	ဆက်စပ်ပစ္စည်း	ညွှန်ကြားချက်များ
8. ခေါက်ဆွဲခြောက်  ၅ ကြိမ်နှိပ်ပါ	100 g - 450 g	-	ခေါက်ဆွဲခြောက်များကို ချက်ပြုတ်ရန်၊ ဇလုံကြီးတစ်လုံးကို အသုံးပြုပါ။ ဆား လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၁ ဇွန်း၊ ဆီ စာညှိတင်ဇွန်း ၁ ဇွန်းနှင့် ဆွပွက်နေသော ရေကို အသုံးပြုပါ။ ခေါက်ဆွဲခြောက် ၁၀၀ ဂရမ် - ၂၅၀ ဂရမ် အတွက် ပွက်ပွက်ဆူနေသောရေ ၁ လီတာထည့်ပါ။ ခေါက်ဆွဲခြောက် ၃၀၀ ဂရမ် - ၄၅၀ ဂရမ်အတွက် ပွက်ပွက်ဆူနေသောရေ ၁ လီတာညှိ ထည့်ပါ။ အဖုံးတစ်ခုဖြင့် ဖုံးထားပါ။ အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များ ခလုတ်ကို ၅ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ အချက်ပြသ် မြည်သည်အထိ မွှေပေးပါ။ start ကိုနှိပ်ပါ။ မချက်ပြုတ်မီ ရေစစ်ထားပါ။
9. ထမင်း  ၆ ကြိမ်နှိပ်ပါ	100 g - 300 g	-	နို့ထမင်းများ မဟုတ်ပဲ အရသာရှိသော ဟင်းလျာများအတွက် ထမင်း ချက်ပြုတ်ရန်၊ (Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio or Mediterranean rice) မချက်ပြုတ်မီ ဆန်ကို သေချာဆေးပါ။ ဇလုံကြီးတစ်လုံးကို အသုံးပြုပါ။ ဆန်ထဲသို့ ဆွပွက်နေသော ရေ ၂ - ၂၅ ဆထည့်ပါ။ အဖုံးတစ်ခုဖြင့် ဖုံးအုပ်ထားပါ။ အလိုအလျောက် အာရုံခံပရိုဂရမ်များ ခလုတ်ကို ၆ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ start ကိုနှိပ်ပြီး အချက်ပြသ် မြည်သည်အထိ မွှေပေးပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ၅ မိနစ်ထားပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ရေစစ်ထားပါ။

■ မှတ်ချက်များ

- ၁။ Auto Sensor Programs ကို ဖော်ပြထားသော အစားအစာများအတွက်သာ အသုံးပြုပါ။
- ၂။ ဖော်ပြထားသည့် အလေးချိန်အတွင်းသာ အစားအစာများကို ချက်ပြုတ်ပါ။
- ၃။ အထုပ်မှ အချက်အလက်ကို ကိုးကားမည့်အစား အစားအစာကို အမြဲချိန်ဆပါ။
- ၄။ အစားအစာအများစုသည် ဗကာအသ ကာမသါမစာ ဖြစ်ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ဗကာထားသည့်အချိန်တွင် အလယ်သို့ အပူများ ညီမျှစွာ ပြန့်နှံ့စေပါသည်။
- ၅။ အစားအစာတွင် အမျိုးမျိုးသော ပစ္စည်းများပါဝင်နေသည့်အတွက် အစားအစာကို သေချာစွာ ကျက်၊မကျက်စစ်ဆေးပြီး ပူပူလောလော သုံးဆောင်ပါ။

အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ

■ မှတ်ချက်

အလေးချိန်ကို ဂရမ်ဖြင့် သတ်မှတ်သည်။ အမြန်ရွေးချယ်မှုအတွက် အလေးချိန်သည် ပရိုဂရမ်တစ်ခုစီအတွက် အသုံးအများဆုံး အလေးချိန်မှ စတင်သည်။



အလိုရှိသည့် အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ် ကို ရွေးချယ်ပါ။

Time/Weight ရွေးချယ်မှုခိုင်ခွက်ကို အသုံးပြု၍ အစားအစာ၏ အလေးချိန်ကို သတ်မှတ်ပါ။ ခိုင်ခွက်ကို ပြည့်ညှင်းစွာ လှည့်ခြင်းဖြင့် ၁၀ ဂရမ်ယူနစ်ဖြင့် တိုးမြှင့်ရေတွက်သည်။ ခိုင်ခွက်ကို လှည့်နေစွာ လှည့်ပါက ၁၀၀ ဂရမ်ယူနစ်ဖြင့် တိုးမြှင့်ရေတွက်သည်။

Start Bottom ကို နှိပ်ပါ။

ပရိုဂရမ်	အလေးချိန်	ဆက်စပ်ပစ္စည်း	ညွှန်ကြားချက်များ
10. လျင်မြန်စွာ အေးခဲခြင်း  ၁ ကြိမ်နှိပ်ပါ	150 g - 500 g		လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသော ဌာနမှန်ကို ပြန်အပူပေးရန်၊ အထုတ်ကို ဖယ်ရှားပြီး ဌာနမှန်ကို ကြောထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်ရှိ ကြေးနန်းစင်ပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ လျှောက်ကို တစ်ကြိမ်နှိပ်ပြီး အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆ၍ start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးသည့် နောက် ဌာနမှန်ကို အအေးခဲစင်တစ်ခုပေါ်သို့ တင်ထားပြီး မိနစ်အနည်းငယ်ထားပါ။ ချိပ်ပါဝင်မှုများသည် ဌာနမှန်သည် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ဖြင့် ပြုလုပ်သော ဌာနမှန်ထုတ် ပိုမိုနေလိမ့်မည်။ ဤပရိုဂရမ်သည် ပြည့်နက်နေအောင် ထည့်ထားသော ဌာနမှန်များအတွက် မသင့်တော်ပါ။
11. အေးခဲထားသော အာလူးထုတ်ကုန်များ  ၂ ကြိမ်နှိပ်ပါ	200 g - 500 g		အေးခဲထားသည့် အာလူးထုတ်ကုန်များကို ပြန်အပူပေးခြင်း၊ ကြပ်ရွှေခြင်းနှင့် အညှော်ရောင်သန်းအောင်ပြုလုပ်ခြင်း၊ အပူပေးကန်ကြားထဲတွင် အာလူးထုတ်ကုန်များကို ပြန်ထားပြီး ကြောထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်ရှိ ကြေးနန်းစင်ပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ လျှောက်ကို နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပြီး အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆ၍ start ကိုနှိပ်ပါ။ အကောင်းဆုံးရလဒ်အတွက် တစ်ခုနှင့်တစ်ခု ထပ်မံနေ့စေ့ အချက်ပြသ ပြည့်သည့်အထိ ဖွေပေးပါ။ ဤပရိုဂရမ်သည် galettes, Pom' Dauphine နှင့် Pom' Noisette များအတွက် မသင့်တော်ပါ။
12. ဂျုံပုန့်အကာဖြင့် ဖုတ်ထားသည့်မုန့်များ  ၃ ကြိမ်နှိပ်ပါ	100 g - 600 g		ဂျုံပုန့်အကာဖြင့် ဖုတ်ထားသည့်မုန့်များ ဥပမာ - friands, feuilleté tresse စသည်တို့ကို ပြန်အပူပေးခြင်း၊ ကြပ်ရွှေခြင်းနှင့် အညှော်ရောင်သန်းအောင်ပြုလုပ်ခြင်း၊ အထုတ်ကို ဖယ်ရှားပြီး ကြောထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်ရှိ ကြေးနန်းစင်ပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ လျှောက်ကို သုံးကြိမ်နှိပ်ပြီး အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆ၍ start ကိုနှိပ်ပါ။ ဂျုံပုန့်အကာဖြင့် ဖုတ်ထားသည့် မုန့်များကို အအေးခဲစင်တစ်ခုပေါ်သို့ တင်ထားပြီး မိနစ်အနည်းငယ်ထားပါ။
13. အအေးခဲထားသော ဝီစာမုန့်  ၄ ကြိမ်နှိပ်ပါ	100 g - 450 g		လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားသည့် ဝီစာမုန့်နှင့် ချိပ်ပြင်သစ်ပေါင်းမုန့်တို့၏ အပေါ်ပိုင်းကို ပြန်အပူပေးခြင်းနှင့် အညှော်ရောင်သန်းအောင်ပြုလုပ်ခြင်း၊ အထုတ်ကို ဖယ်ရှားပြီး အအေးခဲထားသော ဝီစာမုန့်ကို ကြောထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်ရှိ ကြေးနန်းစင်ပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ လျှောက်ကို လေးကြိမ်နှိပ်ပြီး အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆ၍ start ကိုနှိပ်ပါ။
14. အအေးခဲထားသော ဝီစာမုန့်  ၅ ကြိမ်နှိပ်ပါ	100 g - 450 g		အေးခဲထားသော ဝီစာမုန့်၊ bruschetta နှင့် ချိပ်ပြင်သစ်ပေါင်းမုန့် တို့၏ အပေါ်ပိုင်းကို ပြန်အပူပေးခြင်းနှင့် အညှော်ရောင်သန်းအောင်ပြုလုပ်ခြင်း၊ အထုတ်ကို ဖယ်ရှားပြီး အေးခဲထားသော ဝီစာမုန့်ကို ကြောထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်ရှိ ကြေးနန်းစင်ပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ လျှောက်ကို ငါးကြိမ်နှိပ်ပြီး အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆ၍ start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ဝီစာမုန့်ကို အအေးခဲစင်တစ်ခုပေါ်သို့ ပြောင်းထည့်ပါ။ ဤပရိုဂရမ်သည် Flammekeue ကဲ့သို့သော ဒယ်အိုးကင်ဝီစာမုန့်များ၊ သို့မဟုတ် အလွန်မီးလွှာသော ဝီစာမုန့်များအတွက် မသင့်တော်ပါ။

အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ

အိမ်လုပ်ဟင်းလျာများ

ဤလုပ်ဆောင်ချက်သည် Gratin Potato နှင့် Gratin Pasta ၏ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်တွင် အစိမ်းသက်သက်ဖြစ်သော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို အသုံးပြု၍ ဟင်းလျာများ ချက်ပြုတ်နိုင်သည်။ ဤချက်ပြုတ်နည်းများအတွက် အောက်တွင်ဖော်ပြထားသည့် ပမာဏများနှင့် နည်းလမ်းများအတိုင်း အတိအကျလိုက်နာရမည်။

ပရိုဂရမ်	အလေးချိန်	ဆက်စပ်ပစ္စည်း	ညွှန်ကြားချက်များ
15. GRATIN POTATO  ၆ ကြိမ်နှိပ်ပါ	Serves 4	-	ချက်ပြုတ်နည်းကို အောက်တွင်ကြည့်ပါ။ ကြော်ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ ခလုတ်ကို ၆ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ start ကိုနှိပ်ပါ (အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆရန်အလို့ငှါ)။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ၅ မိနစ်ထားပါ။
16. GRATIN PASTA  ၇ ကြိမ်နှိပ်ပါ	Serves 4	-	ချက်ပြုတ်နည်းကို အောက်တွင်ကြည့်ပါ။ ကြော်ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ ခလုတ်ကို ၇ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ start ကိုနှိပ်ပါ (အစားအစာအလေးချိန်ကို ချိန်ဆရန်အလို့ငှါ)။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ၂ မိနစ်ထားပါ။

ပါဝင်ပစ္စည်းများ

SERVES 4

အနို့ခွာထားသော အာလူး ၇၀၀ ဂရမ်
 ကြက်သွန်ဖြူ ၁ ဖွာ
 ခြစ်ထားသော emmenthal ချိပ် ၇၀ ဂရမ်
 ဆားနှင့် ငရုတ်ကောင်း
 အဆီတတ်နည်းသည့် မလိုင် ၂၀၀ မီလီလီတာ
 နို့ ၂၀၀ မီလီလီတာ

ပန်းကန်ပြား - ပန်းကန်ပြားတစ်ချပ်
 (၀.၂၅ စင်တီမီတာ)

15. Gratin Potato

 ၆ ကြိမ်နှိပ်ပါ

အာလူးများကို ပါးပါးလှီးထားပါ။ ကြက်သွန်ဖြူကို အခွံခွာပြီး နုတ်နုတ်ဆင်းပါ။ အာလူးချပ်များကို ပန်းကန်ပြားထဲတွင် စီထည့်ပါ။ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ချိပ်တစ်ဝက်၊ ဆားနှင့် ငရုတ်ကောင်းကို အပေါ်မှ ကြော်ထည့်ပါ။ မလိုင်နှင့် နို့ကို အပေါ်မှ လောင်းထည့်ပါ။ ခြစ်ထားသော ချိပ်ကို အပေါ်တွင် ထည့်အုပ်ထားပါ။ ကြော်ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ ခလုတ်ကို ၆ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ၅ မိနစ်ထားပါ။

ပါဝင်ပစ္စည်းများ

SERVES 4

လတ်ဆတ်သော ခေါက်ဆွဲဆော့ ၅၅၀ ဂရမ်
 (ဥပမာ - ခရမ်းချဉ်သီး)
 လတ်ဆတ်သော ခေါက်ဆွဲ ၄၀၀ ဂရမ်
 (ဥပမာ - tortellini/ravioli)
 ခြစ်ထားသော ချိပ်ခဲ
 (ဥပမာ - Cheddar, mozzarella, parmesan)

ပန်းကန်ပြား - အပူခံလေးထောင့်ပန်းကန်ပြားတစ်ချပ်
 (၂၂ စင်တီမီတာ)

16. Gratin Pasta

 ၇ ကြိမ်နှိပ်ပါ

ပန်းကန်ကြီးတစ်ခုထဲတွင် ခေါက်ဆွဲဆော့နှင့် ခေါက်ဆွဲကို ရောစပ်ပြီး ခေါက်ဆွဲတွင် ဆော့များ နှံ့စပ်သွားသည်အထိ ရောမွှေလိုက်ပါ။ ခြစ်ထားသော ချိပ်ကို အပေါ်မှ ဖြူးထည့်ပါ။ ချက်ပြုတ်တည်ခင်းမည့် ပန်းကန်ပြားကို ကြော်ထည်ပန်းကန်ပြားပေါ်တွင် ထားပါ။ အလိုအလျောက် အလေးချိန်ပရိုဂရမ်များ ခလုတ်ကို ၇ ကြိမ်နှိပ်ပါ။ start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ၂ မိနစ်ထားပါ။

အမေး၊ အဖြေကဏ္ဍ

အမေး မီးဖို ဘာကြောင့် ဖွင့်မလာပါသလဲ။

အဖြေ မီးဖို မဖွင့်သည့်အခါ အောက်ပါတို့ကို စစ်ဆေးပါ။

- ၁။ မီးဖိုကို လုံခြုံစွာ ပလပ်ထိုးထားပါသလား။ ပလတ်ကို ပလတ်ပေါက်မှ ဖြုတ်ပြီး ၁၀ စက္ကန့်စောင့်၍ ပြန်တပ်ပါ။
- ၂။ circuit breaker နှင့် ဖျူးကို စစ်ဆေးပါ။ circuit breaker ကျနေလျှင် ပြန်တပ်ပြီး ဖျူးပြတ်နေလျှင် ပြန်အစားထိုးလဲလှယ်ပါ။
- ၃။ circuit breaker နှင့် ဖျူးသည် အဆင်ပြေနေလျှင် အခြားစက်ပစ္စည်းတစ်ခုကို ၎င်းပလတ်ပေါက်တွင် တပ်ဆင်ပါ။ အခြားစက်ပစ္စည်းသည် လည်ပတ်လျှင် မီးဖိုတွင် ပြဿနာတစ်ခုရှိနေသောကြောင့် ဖြစ်နိုင်ပါသည်။ အခြားစက်ပစ္စည်းသည်လည်း မလည်ပတ်ပါက ပလတ်ပေါက်တွင် ပြဿနာတစ်ခုရှိနေသောကြောင့် ဖြစ်နိုင်ပါသည်။ မီးဖိုတွင် ပြဿနာတစ်ခုခုရှိနေသည်ဟု ယူဆရလျှင် တရားဝင်ဝန်ဆောင်မှုစင်တာကို ဆက်သွယ်ပါ။

အမေး မီးဖိုသည် TV ကို အနှောင့်အယှက်ဖြစ်စေသည်။

၎င်းသည် ပုံမှန်ဖြစ်စဉ်ဖြစ်ပါသလား။

အဖြေ မီးဖိုဖြင့် ချက်ပြုတ်သည့်အခါ ရေဒီယိုနှင့် တီဗီ ကို အနှောင့်အယှက်တစ်ချို့ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်ပါသည်။ ဤအနှောင့်အယှက်ဖြစ်မှုသည် mixer များ၊ ဖုန်စုပ်စက်များ၊ လေမှုတ်စက်များ စသည့်သေးငယ်သော စက်ပစ္စည်းများကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာသည့်အနှောင့်အယှက်များနှင့် ဆင်တူပါသည်။ ဤသို့ဖြစ်ခြင်းက သင့်မီးဖိုတွင် ပြဿနာမရှိပါ။

အမေး မီးဖိုသည် ညွှန်ကြားချက်ကို လက်မခံပါ။ အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ မီးဖိုသည် မမှန်ကန်သော ညွှန်ကြားချက်ကို လက်မခံရန် ဖန်တီးပြုလုပ်ထားပါသည်။ ဥပမာအားဖြင့် မီးဖိုသည် အဆင့် ၄ ကို လက်မခံမည်မဟုတ်ပါ။

အမေး တစ်ခါတစ်ရံ မီးဖိုလေဝင်လေထွက်ပေါက်မှ နွေးထွေးသော

လေများ ထွက်လာသည်။ အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ ချက်ပြုတ်နေသော အစားအစာမှ ထွက်လာသော အပူသည် မီးဖိုခေါင်းပေါက်အတွင်းရှိ လေကို နွေးထွေးစေသည်။ ဤပူနွေးသော လေကို မီးဖိုထဲရှိ လေဖိစီးဆင်းမှုပုံစံအားဖြင့် မီးဖိုအပြင်သို့ သယ်ဆောင်သွားသည်။ လေထဲတွင် မိုက်ခရိုဂေ့စ်ပူပိုင်းများ မပါရှိပါ။ ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း မီးဖိုလေဝင်လေထွက်အပေါက်ကို ဘယ်သောအခါမှ ပိတ်ဆို့ထားရ။

အမေး - အလိုအလျောက်အာရုံခံပရိုဂရမ်ကို မသတ်မှတ်နိုင်ပဲ

ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် 'HOT' ကို ပြသနေသည်။

အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ - မီးဖိုကို ရှေ့တွင် အသုံးပြုထားပါက Auto Sensor Program ဖြင့် အသုံးပြုရန် အလွန်ပူနေသောကြောင့် ဖန်သားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် 'HOT' ကို ပြသသည်။ 'HOT'

ပျောက်ကွယ်သွားပါက Auto Sensor Program ကို

အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ အလျင်လိုနေလျှင် မှန်ကန်သည့် ချက်ပြုတ်နည်း လုပ်ဆောင်ချက်နှင့် ချက်ပြုတ်ချိန်ကို ရွေးချယ်၍ အစားအစာကို သင်ကိုယ်တိုင် ချက်ပြုတ်နိုင်ပါသည်။

အမေး မီးဖိုထဲတွင် သမားရိုးကျ မီးဖိုသာမီတကာကို အသုံးပြုနိုင်ပါသလား။

အဖြေ OVEN/GRILL ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ဆောင်ချက်တွင်သာ အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ အချို့သော သာမီတကာတွင် ပါရှိသော သတ္တုသည် မီးဖိုထဲတွင် လျှပ်ကူးခြင်းကို ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည့်အတွက် MICROWAVE နှင့် COMBINATION ချက်ပြုတ်ခြင်း လုပ်ဆောင်ချက်များတွင် အသုံးမပြုသင့်ပါ။

အမေး COMBINATION လုပ်ဆောင်ချက်ဖြင့် ချက်ပြုတ်သည့်အခါ မီးဖိုမှ ဆူညံသံများထွက်ပေါ်သည်။ ထိုဆူညံသံများကို မည်သည်က ဖြစ်ပေါ်စေသနည်း။

အဖြေ မီးဖိုသည် combination ဆက်တင်ကို ဖန်တီးရန် MICROWAVE စွမ်းအင်မှ OVEN/GRILL သို့ အလိုအလျောက် ပြောင်းသွားသဖြင့် ဆူညံသံကို ဖြစ်ပေါ်စေသည်။ ဤသည် ပုံမှန်လည်ပတ်မှုဖြစ်သည်။

အမေး COMBINATION နှင့် GRILL လုပ်ငန်းစဉ်ကို အသုံးပြုသည့်အခါ မီးဖိုမှ အနံ့သိုးနှင့် မီးခိုးငွေ့များ ထွက်လာသည်။ အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ ထပ်ခါတလဲလဲ အသုံးပြုပြီးနောက် မီးဖိုကို သန့်ရှင်းအောင်ပြုလုပ်ပေးပြီး အစားအစာမပါပဲ လည်ပတ်မှုပြုလုပ်ရန် အကြံပြုလိုသည်။ ၎င်းသည် အနံ့သိုးနှင့် မီးခိုးငွေ့များကို ဖြစ်ပေါ်စေသည့် အစားအစာများ၊ အကြွင်းအကျန်များ သို့မဟုတ် အဆီများကို လောင်ကျွမ်းသွားစေလိမ့်မည်။

အမေး မီးဖိုသည် microwave ဖြင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ရပ်တန့်စေပြီး ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် 'H97' သို့မဟုတ် 'H98' ကို ပြသသည်။ အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ ဤသို့ပြသခြင်းသည် မိုက်ခရိုဂေ့စ်လည်ပတ်မှုစနစ်တွင် ပြဿနာတစ်ခုရှိနေသည်ကို ဖော်ပြသည်။ တရားဝင်ဝန်ဆောင်မှုစင်တာကို ဆက်သွယ်ပါ။

အမေး ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ပန်ကာသည် ဆက်လက်လည်ပတ်နေသည်။ အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ မီးဖိုကို အသုံးပြုပြီးနောက် လျှပ်စစ်အစိတ်အပိုင်းများကို အေးစေရန် ပန်ကာမော်တာသည် လည်ပတ်နေလိမ့်မည်။ ယင်းသည် ပုံမှန်လည်ပတ်မှုဖြစ်ပြီး ဤအချိန်တွင် မီးဖိုကို ဆက်လက်အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

အမေး၊ အဖြေကဏ္ဍ

အမေး ချက်ပြုတ်နေစဉ် သို့မဟုတ် မီးဖိုဖြင့် ကြိုတင်အပူပေး
နေစဉ်အတွင်း ကြိုတင်သတ်မှတ်ထားသည့် မီးဖိုအပူချိန်ကို
စစ်ဆေးနိုင်ပါသလား။

အဖြေ စစ်ဆေးနိုင်ပါသည်။ Oven Temperature ကိုနှိပ်ပြီး
မီးဖိုအပူချိန်သည် ဖန်သားမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ၂ စက္ကန့်
အကြာ ပေါ်လာလိမ့်မည်။

အမေး ဖန်သားပြင်ပေါ်တွင် “D” ပေါ်လာပြီး မီးဖိုသည် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို
မလုပ်တော့ပါ။ အဘယ်ကြောင့်နည်း။

အဖြေ မီးဖိုကို DEMO MODE တွင်ညွှန်ကြားထားပြီးဖြစ်သည်။
ဤလုပ်ဆောင်ချက်ဖြင့် သိမ်းဆည်းထားသည့် အသေးစိတ်
အချက်အလက်ကို ပြသရန်အတွက် ဖန်တီးပြုလုပ်ထားသည်။
ဤလုပ်ဆောင်ချက်ကို ပိတ်ရန် microwave ခလုတ်ကို
တစ်ကြိမ်နှိပ်ပြီး stop/cancel ခလုတ်ကို ငှက်ကြိမ်နှိပ်ပါ။

အမေး ရွေးချယ်ထားသည့် ဘာသာစကားသည် ဖန်သားပြင်ပေါ်မှ
ပျောက်သွားပြီး နံပါတ်များကိုသာ မြင်ရသည်။

အဖြေ ပါဝါပြတ်တောက်မှုဖြစ်ခြင်းကြောင့် ဘာသာစကား ပျောက်ကွယ်
သွားခြင်း ဖြစ်လိမ့်မည်။ မီးဖိုကို စက္ကန့်အနည်းငယ်အကြာ ပလတ်
ဖြတ်ထားပြီး ပလတ်ကို ပြန်တပ်ပါ။ “88:88” ပေါ်လာသည့်အခါ
သင်အလိုရှိသည့် ဘာသာစကားကို ပြသပေးသည့်အထိ
start ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။ နာရီကို သတ်မှတ်ပါ။
စာမျက်နှာ ၁၆ ကို ကိုးကားပါ။

မီးဖိုကို ဂရုတစိုက်ထိန်းသိမ်းခြင်း

- ၁။ သန့်ရှင်းရေးမပြုလုပ်မီ မီးဖိုကို ပိတ်ပါ။
- ၂။ မီးဖိုအတွင်းပိုင်း၊ တံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် ယင်းဧရိယာများကို ပုံမှန်သန့်ရှင်းအောင် ပြုလုပ်ပေးပါ။ မီးဖိုနံရံများ၊ ကြောထည်ပန်းကန်ပြား၊ တံခါးရော်ဘာကွင်းများနှင့် ယင်းဧရိယာအနီးတစ်ဝိုက်တွင် အစားအစာများနှင့် ဟင်းရည်များ မောက်ကျဉ်စင်သွားသည့်အခါ စိုစွတ်သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပေးပါ။ အလွန်ညစ်ပေနေလျှင် အပျော့စားဆပ်ပြာကို အသုံးပြုပါ။ အပြင်းစားဆပ်ပြာ သို့မဟုတ် ကြမ်းတမ်းသည့် ကော်ဖတ်ကို အသုံးမပြုရ။ လုပ်ငန်းသုံး မီးဖိုသန့်စင်စက်များကို အသုံးမပြုရ။
- ၃။ မီးဖိုတံခါးမှန်ကို သန့်ရှင်းစေရန် ကြမ်းတမ်းသော၊ ပွန်းရှုတ်သော သန့်စင် စက်များ သို့မဟုတ် ချွန်ထက်သော သတ္တုဖြစ်တံများ အသုံးမပြုရ။ ၎င်းတို့သည် မျက်နှာပြင်ကို ခြစ်မိပြီး မှန်ကို အစိတ်စိတ်အမြွှာမြွှာ ကွဲကြွေသွားနိုင်သည်။
- ၄။ မီးဖိုအပြင်မျက်နှာပြင်ကို စိုစွတ်သော အဝတ်ဖြင့် သန့်ရှင်းပေးရမည်။ မီးဖိုအတွင်းရှိ လည်ပတ်မှုအစိတ်အပိုင်းများ ပျက်စီးခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် လေဝင်လေထွက်ပေါက်များ အတွင်းသို့ ရေယိုစိမ့်မှု မရှိစေရ။
- ၅။ Control Panel ညစ်ပတ်လာလျှင် နူးညံ့ခြောက်သွေ့သော အဝတ်ဖြင့် သန့်ရှင်းပေးပါ။ Control Panel တွင် အပြင်းစားဆပ်ပြာများ သို့မဟုတ် ကော်ဖတ်များကို အသုံးမပြုရ။ Control Panel ကို သန့်ရှင်းအောင်ပြုလုပ် နေသည့်အခါ မီးဖိုကို မတော်တဆ ဖွင့်မိခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် မီးဖိုတံခါးကို ဖွင့်ထားပါ။ သန့်ရှင်းပြီးနောက် ဖန်သားမျက်နှာပြင်ကို သန့်ရှင်းရန် STOP/CANCEL ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။
- ၆။ မီးဖိုအတွင်း သို့မဟုတ် မီးဖိုတံခါး အပြင်ဝန်းကျင်တွင် ရေငွေ့များ စုစည်းလာလျှင် နူးညံ့သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပစ်ပါ။ ၎င်းသည် မီးဖိုကို စိုထိုင်းမှုများသည့် အခြေအနေအောက်တွင် လည်ပတ်စေသည့်အခါ ယူနစ်၏ ချွတ်ယွင်းချက်ကို ညွှန်ကြားခြင်း မပြုတော့ပေ။
- ၇။ အလွန်အကဲသို့ ဆူညံသံထွက်ပေါ်ခြင်းကို မဖြစ်စေရန် မီးဖိုခေါင်းပေါက်ကြမ်းပြင်ကို အမြဲသန့်ရှင်းအောင် ထားရမည်။ မီးဖိုအောက်ခြေမျက်နှာပြင်ကို အပျော့စားဆပ်ပြာနှင့် ရေနွေးဖြင့် သုတ်ပစ်ပြီး သန့်ရှင်းသော အဝတ်ဖြင့် ခြောက်သွေ့အောင် သုတ်ပါ။
- ၈။ OVEN/GRILL or COMBINATION mode ကို အသုံးပြုသည့်အခါ အချို့အစားအစာများ၏ အဆီအနှစ်များ သည် မီးဖိုနံရံများပေါ်သို့ မလွဲသေ ယိုကျလာနိုင်ပါသည်။ မီးဖိုကို အခါအားလျော်စွာ သန့်ရှင်းအောင်မပြုလုပ်လျှင် အသုံးပြုနေစဉ် မီးဖိုငွေ့များ စတင်ထွက်ပေါ်လာနိုင်သည်။
- ၉။ သန့်ရှင်းရေးအတွက် ရေနွေးသန့်စင်စက်ကို အသုံးမပြုပါနှင့်။

နည်းပညာဆိုင်ရာ သတ်မှတ်ချက်များ

စွမ်းအင်အရင်းအမြစ် - **230 V, 50 Hz**
 စွမ်းအင်အသုံးပြုမှု - **အများဆုံး ; 2060 W**
Microwave; 1040 W
Grill; 1040 W
Output: Microwave; 1000 W (IEC-60705)
Grill အပူပေးစက်;
အပေါ်အပူပေးစက် 1000 W
အောက်အပူပေးစက် 600 W

အပြင်ထုထည်အတိုင်းအတာ - **483 mm (W) x 396 mm (D) x 310 mm (H)**
 မီးဖိုခေါင်းပေါက်အတိုင်းအတာ - **299 mm (W) x 350 mm (D) x 199 mm (H)**
 မီးဖိုအလွတ်အလေးချိန် - **13.3 kg**
 ဆူညံသံ - **60 dB**

ဖော်ပြထားသည့် အလေးချိန်နှင့် အတိုင်းအတာများသည်
 ဓန့်မှန်းခြေသာဖြစ်သည်။

ဤစက်ပစ္စည်းသည် EMC (EMC = Electromagnetic Compatibility) အနှောင့်အယှက်များ EN 55011 အတွက် ဥရောပ စံနှုန်းနှင့်ညီညွတ်သည့် စက်ပစ္စည်းတစ်ခုဖြစ်သည်။ ဤစံနှုန်းအရ ဤထုတ်ကုန်သည် အုပ်စု ၂၊ အဆင့် B စက်ပစ္စည်းတစ်ခုဖြစ်ပြီး လိုအပ်သော ကန့်သတ်ချက်များအတွင်းတွင်ရှိသည်။ အုပ်စု ၂ ဆိုသည်မှာ အစားအစာကို ပူနွေးစေရန် သို့မဟုတ် ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် လျှပ်စစ် သံလိုက်ဓာတ်ရောင်ခြည်ပုံစံဖြင့် ရေဒီယိုကြိမ်နှုန်းစွမ်းအင်ကို ရည်ရွယ် ချက်ရှိထုတ်ပေးခြင်းဖြစ်သည်။ အဆင့် B ဆိုသည်မှာ ဤထုတ်ကုန်ကို သာမန်အိမ်တွင်းအရိယာများတွင် အသုံးပြုနိုင်ခြင်းဖြစ်သည်။



အသုံးပြုသူများအတွက် လျှပ်စစ်ပိုင်းဆိုင်ရာနှင့် လျှပ်စစ်ပစ္စည်း အပျက်အစီးများကို စွန့်ပစ်ရန်အတွက် အချက်အလက်များ (တစ်ကိုယ်ရေအိမ်သုံးပစ္စည်းများ)

စက်ပစ္စည်းထုတ်ကုန်များနှင့် ပါဝင်သည့် စာရွက်စာတမ်းများတွင် ဤသဘောတရားသည် လျှပ်စစ်ပိုင်းဆိုင်ရာနှင့် လျှပ်စစ်ပစ္စည်းများကို အထွေထွေအိမ်သုံးစွန့်ပစ်အချိန်များနှင့် ရောနှော၍ မစွန့်ပစ်ရန် ဆိုလိုပါသည်။ သင့်လျော်သည့် ပြုပြင်မှု၊ ပြန်လည်ရယူမှုနှင့် ပြန်လည်အသုံးပြုမှုများအတွက် ဤထုတ်ကုန်များကို အခမဲ့စနစ်ဖြင့် လက်ခံပေးမည့် သတ်မှတ်ထားသည့် စွန့်ပစ်ပစ္စည်းစုဆောင်းသိမ်းဆည်းမည့် နေရာများသို့ ယူဆောင်သွားပါ။ တစ်နည်းအားဖြင့် အချို့နိုင်ငံများတွင် စက်ပစ္စည်းအသစ်တစ်ခု ဝယ်ယူမှုအတွက် သင့်ပစ္စည်းများကို ဒေသခံလက်လီအရောင်းဆိုင်များသို့ ပြန်လည်ပေးအပ်နိုင်ပါသည်။

ဤထုတ်ကုန်ကို မှန်ကန်စွာ စွန့်ပစ်ခြင်းသည် အဖိုးတန်အရင်းအမြစ်များကို ချွေတာစေပြီး မသင့်လျော်သော စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများကို ကိုင်ဆောင်ခြင်းမှ ဖြစ်ပေါ်လာနိုင်သည့် လူ့ကျန်းမာရေးနှင့် ပတ်ဝန်းကျင်အပေါ်သက်ရောက်လာနိုင်သည့် ဆိုးကျိုးများကို တားဆီးပေးနိုင်မည်ဖြစ်သည်။ အနီးဆုံးရှိ သတ်မှတ်ထားသည့် စွန့်ပစ်ပစ္စည်းစုဆောင်းသိမ်းဆည်းမည့် နေရာ၏ အသေးစိတ်အချက်အလက်များကို သိရှိရန် ဒေသခံတရားဝင်ကိုယ်စားလှယ်ကို ဆက်သွယ်ပါ။

အမျိုးသားဥပဒေနှင့်အညီ ဤစွန့်ပစ်ပစ္စည်းများကို မှားယွင်းစွာ စွန့်ပစ်မှုအတွက် ပြစ်ဒဏ်များ ချမှတ်ခံရနိုင်ပါသည်။

ဥရောပသမဂ္ဂနိုင်ငံများရှိ စီးပွားရေးတွင် အသုံးပြုသူများအတွက်

လျှပ်စစ်ပိုင်းဆိုင်ရာနှင့် လျှပ်စစ်စက်ပစ္စည်းများကို စွန့်ပစ်လိုလျှင် အသေးစိတ်အချက်အလက်များ သိရှိရန်အတွက် အရောင်းကိုယ်စားလှယ်ကို ဆက်သွယ်မေးမြန်းပါ။

ဥရောပသမဂ္ဂပြင်ပနိုင်ငံများတွင် စွန့်ပစ်ရန်အတွက် အချက်အလက်များ

ဤသဘောတရားသည် ဥရောပသမဂ္ဂနိုင်ငံများတွင်သာ အကျိုးဝင်သည်။

ဤစက်ပစ္စည်းကို စွန့်ပစ်လိုလျှင် ဒေသခံတရားဝင်အရောင်းကိုယ်စားလှယ်များကို ဆက်သွယ်ပြီး မှန်ကန်စွာစွန့်ပစ်နိုင်မည့် နည်းလမ်းကို မေးမြန်းစုံစမ်းပါ။

Pursuant to the directive 2004/108/EC, article 9(2)
 Panasonic Testing Centre
 Panasonic Marketing Europe GmbH
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
 F.R.Germany
 Manufactured by Panasonic
 Appliances Microwave Oven (Shanghai)
 Co., Ltd, 888, 898 Longdong Road,
 Pudong, Shanghai, 201203, China.

Panasonic Corporation
Website:<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BG30EP
PA0313-0
Printed in P.R.C.