Panasonic

အသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်/အကင်မီးဖို

(အိမ်သုံးအတွက်သာ)

မော်ဒယ်နံပါတ် ။ **NN-GF574M**

အရေးကြီးသောဘေးကင်းလုံခြုံမှုဆိုင်ရာလမ်းညွှန်ချက်များ
ဤစာအုပ်ကိုသေချာစွာဖတ်ပြီးနောက်တွင်ဆက်လက်အသုံးပြုနိုင်ရန်သိမ်းဆည်းထားပါ။

မာတိကာ

ဘေးကင်းလုံခြုံရေးအတွက်ကြိုတင်သတိပေးချက် ၁
စက်တပ်စင်ခြင်းနှင့်အထွေထွေလမ်းညွှန်ချက်များ ၄
ရုပ်ပုံပြဇယား ၅
စက်ထိန်းချုပ်မှုမျက်နှာပြင် ၈
စက်၏ပုံဖော်မျက်နှာပြင် ၉
နာရီတိုက်ခြင်း ၉
ကလေးငယ်ဘေးကင်းလုံခြုံခလုတ်ကိုအသုံးပြုပုံ ၉
ပါဝါနှင့်အချိန်ညှိ၍နွေးခြင်းအရည်ဖျော်ခြင်းချက်ပြုတ်ခြင်းများပြုလုပ်ပုံ ၁၀
အရည်ဖျော်ပုံ ၁၁
အရည်ဖျော်ခြင်းအကြံပြုချက်နှင့်နည်းပညာများ ၁၂
အကင်အတွက်ချိန်ညှိခြင်း ၁၃
ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်းကိုချိန်ညှိခြင်း ၁၄
အဆင့်သုံးဆင့်ဖြင့်ချက်ပြုတ်ခြင်း ၁၅
အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းကိုချိန်ညှိခြင်း ၁၆–၁၉
အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ ၂၀
တိုင်မာကိုချိန်ညှိခြင်း(မီးဖိုချောင်သုံးတိုင်မာရပ်ချိန်) ၂၁
တိုင်မာ(နောက်ကျ၍စတင်ခြင်းတိုင်မာ) ၂၂
ပြင်ဆင်သည့်ဝန်ဆောင်မှုကိုခေါ်ယူခြင်းမပြုမီ ၂၃
မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုကိုဂရုပြုပါ ၂၄
နည်းပညာဆိုင်ရာအသေးစိတ်အချက်အလက်များ ၂၄
အမြန်လမ်းညွှန် ၂၅

မြန်မာ

အရေးကြီးသောဘေးကင်းလုံခြုံမှုဆိုင်ရာလမ်းညွှန်ချက်များ

ဤအချက်များကိုသေချာစွာဖတ်ပြီးနောက်တွင်ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်ရန်သိမ်းဆည်းထားပါ။

မိုက်ခရိုဝေ့ဗ် ဖြင့်အစားအစာများကိုအပူပေးရာတွင်လိုက်နာရမည့်ကြိုတင်သတိပေးချက်များ

ပျက်စီးဆုံးရှုံးမှုမဖြစ်စေရန်စစ်ဆေးခြင်း

အောက်ဖော်ပြပါအခြေအနေများကိုအတည်ပြုစစ်ဆေးပြီးမှသာမိုက်ခရိုဝေ့ဗ်မီးဖိုကိုအသုံးပြုသင့်သည်။

(၁) အကင်ပြားကိုပျက်စီးဖြင်း (သို့) ကျိုးပဲ့ခြင်းမဖြစ်စေနှင့်။

(၂) မိုက်ခရိုဝေ့ဗ်မီးဖို၏တံခါးကိုလုံခြုံစွာပိတ်ပြီးဖွင့်သည့်ပိတ်သည့်အခါတွင်ညင်ညင်သာသာဖွင့်ခြင်း၊ပိတ်ခြင်းပြုလုပ်ပါ။

(၃) တံခါးပတ္တာများကိုကောင်းမွန်သောအခြေအနေတွင်ရှိပါစေ။

(၄) တံခါးအတွင်းရှိအလုံပိတ်ရန်သုံးသောသတ္တုပြားကိုပုံပျက်ခြင်းမဖြစ်ပါစေနှင့်။

(၅) တံခါးအတွင်းရှိအလုံပိတ်ရန်သုံးသည့်ရာဘာလိုင်းကိုအစားအသောက်များ(သို့)ဟင်းအဆီအနစ်များစွန်းထင်းပေကျန်ခြင်းမရှိစေရပါ။

ကြိုတင်သတိပေးချက်များ

အကယ်၍အောက်ဖော်ပြပါကြိုတင်သတိပေးချက်များကိုမလိုက်နာပါကမိုက်ခရိုဝေ့ဗ်မီးဖိုမှလာသောမိုက်ခရိုဝေ့ဗ်ရောင်ခြည်များသည်အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်ပါသည်။

(၁) တံခါးပေါ်ရှိချိတ်ဆက်ထားသောကိရိယာများကိုဖြုတ်ခြင်း(သို့)လက်ဖြင့်ဆော့ကစားခြင်းလုံးဝမပြုလုပ်ပါနှင့်။

(၂) မီးဖိုဖြင့်ချက်ပြုတ်နေစဉ်တွင်မီးဖိုနှင့်တံခါးကြား (သို့)လေဝင်လေထွက်အပေါက်တစ်လျှောက်အခြားမသက်ဆိုင်သောအရာဝတ္ထုများ၊အထူးသဖြင့်သတ္တုအရာဝတ္ထုများကိုလုံးဝမထိုးထည့်ပါနှင့်။

(၃) လက်ကိုင်တပ်ဒယ်၊အလုံပိတ်ထားသောစည်သွတ်ဗူး(သို့) အခြားသောလေးလံသည့်အရာဝတ္ထုများကိုမီးဖိုထဲသို့လုံးဝမထည့်ပါနှင့်။

(၄) အခြားသတ္တုနှင့်တူသောပစ္စည်းများဖြစ်သည့်ဥပမာ –ချက်ချင်းစားနိုင်သည့်အစားအစာထည့်ထားသောဗူးများနှင့်မီးဖို၏ဘေးဘက်ကိုမထိပါစေနှင့်။

(၅) မီးဖိုအတွင်းခန်း၊တံခါးနှင့်အလုံပိတ်ရန်သုံးသည့်ရာဘာလိုင်းတို့ကိုအနံ့မပြင်းသောဆပ်ပြာမှုန့်နှင့်ရေတို့ဖြင့်ပုံမှန်ဆေးကြောသန့်စင်ပါ။

(၆) ဤမီးဖိုကိုထုတ်လုပ်ထားသောသူမှအကြံပြုထောက်ခံထားသောမီးဖိုချောင်သုံးပစ္စည်းများကိုသာ၎င်းမီးဖိုနှင့်တွဲဖက်အသုံးပြုပါ။

(၇) အထူးသဖြင့်ဤမီးဖိုကိုထုတ်လုပ်သူ၏လမ်းညွှန်ထားသောစာထဲတွင်ခွင့်ပြုထားခြင်းမရှိပါက အစားအစာ(သို့) ရေကဲ့သို့သောအရာများကို မီးဖိုထဲသို့ထည့်ထားခြင်းမရှိဘဲ၊မီးဖိုထဲတွင်မည်သည့်အစားအစာမှမထည့်ထားဘဲစက်မလည်ပတ်ပါစေနှင့်။

(၈) မီးဖိုတံခါးသည်အလျားလိုက်အောက်သို့ဖွင့်ချရသည့်တံခါးဖြစ်သည့်အတွက်တံခါးဖွင့်ထားစဉ်အစားအစာဗူး ကဲ့သို့သောလေးလံသောအရာဝတ္ထုများကိုတံခါးပေါ်တွင်လုံးဝမတင်ပါနှင့်။

(၉) မိုက်ခရိုဝေ့ဗ်မီးဖိုထဲသို့အလုံပိတ်ထားသောဗူး (လေလုံဗူး)များကိုမထည့်ပါနှင့် ။အရစ်ပါသောကလေးနို့ဗူး အဖုံး (သို့)နို့သီးခေါင်းကိုအလုံပိတ်ဗူးများဟုသတ်မှတ်ထားပါသည်။

(၁၀) ဤမီးဖို သည်စိတ်ပိုင်းဆိုင်ရာစွမ်းရည်နည်းပါးသော(သို့)အာရုံခံနိုင်စွမ်းလျော့နည်းသောပုဂ္ဂိုလ်များ (ကလေးများအပါအဝင်) အားအသုံးပြုရန်ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။ထို့အပြင်ဤမီးဖိုနှင့်ပတ်သတ်၍ဘေးကင်းလုံခြုံစေရန်လိုက်နာရမည့်လမ်းညွှန်ချက်များ၊သတိပေးချက်များကို၎င်းမီးဖိုအကြောင်းကျွမ်းကျင်နားလည်သူတစ်ဦးမှလမ်းညွှန်ပြောပြခြင်းမရှိပါကလည်း၎င်းကိုအသုံးမပြုသင့်ပါ။

(၁၁) ငယ်ရွယ်သောကလေးငယ်များကိုဤမီးဖိုနှင့်မကစားမိစေရန်အုပ်ထိန်းသူလူကြီးမိဘများကကြီးကြပ်သင့်ပါသည်။

(၁၂) ဤမီးဖိုမှထွက်သောမိုက်ခရိုဝေ့ဗ်စွမ်းအင်ထိတွေ့မှုဒဏ်မှကာကွယ်ပေးထားသည့်အဖုံးကိုဖယ်၍အခြားမည်သည့်တစ်ဦးတစ်ယောက်မျှမလုပ်ဆောင်သင့်ပါ။ထိုသို့လုပ်ဆောင်ပါကအန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်ပါသည်။

(၁၃) အသုံးပြုနေစဉ်အတွင်း၎င်းမီးဖို၏မျက်နှာပြင်များသည် ပူနေတတ်ပါသည်။

လက်တွေ့အသုံးပြုရာတွင်တွေ့ရှိရမည့်အခြေအနေများ

(၁) ပေါင်းခြင်း နှင့်ကင်ခြင်းကိုစတင်ပြုလုပ်သောအခါအကယ်၍အဖြူရောင်မီးခိုးများဤစက်မှထွက်လာပါကထိုသို့ဖြစ်ခြင်းသည်စက်ချွတ်ယွင်းခြင်းမဟုတ်ပါ။

(၂) ဤမီးဖိုဖြင့်ပေါင်းခြင်းပြုလုပ်နေစဉ်အတွင်းမီးဖိုတံခါးနှင့်မီးဖို၏လေဝင်လေထွက်အပေါက်များအပါအဝင်၊မီးဖို၏အပြင်ဘက်မျက်နှာပြင်များသည်ပူနေပါလိမ့်မည်။မီးဖိုထဲသို့အစားအသောက်နှင့်ဆက်စပ်ပစ္စည်းများထည့်ခြင်း (သို့) ဖယ်ထုတ်ခြင်းပြုလုပ်သောအခါနှင့်တံခါးဖွင့်ခြင်း၊ပိတ်ခြင်းပြုလုပ်သောအခါဂရုစိုက်ပါ။

(၃) မီးဖို၏ထိပ်တွင်အပူပေးစက်ရှိပါသည်။ကင်ခြင်းနှင့်ပေါင်းခြင်းပြုလုပ်ရာတွင်မီးဖို၏အပေါ်ဘက်မျက်နှာပြင်သည်အလွန်ပူနေပါလိမ့်မည်။

(၄) ကင်ခြင်း(သို့)ပေါင်းခြင်းပြုလုပ်သောအခါ၎င်းမီးဖို၏လက်လှမ်းမီအစိတ်အပိုင်းများကိုပူလာစေနိုင်ပါသည်။

အရေးကြီးသောဘေးကင်းလုံခြုံမှုဆိုင်ရာလမ်းညွှန်ချက်များ

အရေးကြီးသောလမ်းညွှန်ချက်များ

သတိပေးချက် – ပြင်းထန်သောမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်စွမ်းအင်ကြောင့်ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်း၊လျှပ်စစ်ရှော့ခ်ဖြစ်ခြင်းနှင့်မီးလောင်ခြင်းစသောအန္တရာယ်များကိုလျှော့ချရန် :

(၁) မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုကိုအသုံးမပြုမီလမ်းညွှန်များအားလုံးကိုဖတ်ပါ။

(၂) ဥများနှင့်အလုံပိတ်ဘူးများကဲ့သို့အချုံသောထုတ်ကုန်များ – (ဥပမာ – အလုံပိတ်ဖန်ပုလင်းနှင့်နို့သီးခေါင်းတပ်ထားသောအလုံပိတ်နို့ဗူး)တို့ကိုမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုထဲသို့ထည့်၍အပူမပေးသင့်ပါ။ထိုသို့ပြုလုပ်ပါကပေါက်ကွဲစေနိုင်ပါသည်။အသေးစိတ်အချက်အလက်များကိုဟင်းချက်လမ်းညွှန်စာအုပ်တွင်ဖော်ပြထားပါသည်။

(၃) ဤမီးဖိုကိုလမ်းညွှန်စာအုပ်တွင်ဖော်ပြထားသောအသုံးပြုရန်သင့်တော်သည့်သူများသာသုံးပါ။

(၄) မည်သည့်ပစ္စည်းကိရိယာကိုမဆိုကလေးငယ်များအသုံးပြုရာတွင်အုပ်ထိန်းသူမိဘများ၏အနီးကပ်စောင့်ကြည့်ကြီးကြပ်မှုကိုလိုအပ်ပါသည်။

(၅) အကယ်၍မီးဖိုအလုပ်ကောင်းကောင်းမလုပ်လျှင်(သို့)ပြုတ်ကျခြင်း၊ထိခိုက်ခြင်းတို့ဖြစ်လျှင်၄င်းမီးဖိုကိုအသုံးမပြုပါနှင့်။

(၆) ဤပစ္စည်းကိုအပြင်ဘက်တွင်သိမ်းထားခြင်း(သို့)အသုံးပြုခြင်းမပြုလုပ်ပါနှင့်။

(၇) ၄င်းမီးဖို၏ပလပ်(သို့)ကြိုးကိုရေထဲတွင်မနှစ်ပါနှင့်။

(၈) အပူဓာတ်ရှိသောမျက်နှာပြင်များမှကြိုးကိုအဝေးတွင်ထားပါ။

(၉) ကြိုးကိုစားပွဲအစွန်း(သို့)ကောင်တာအစွန်းတွင်တွဲလောင်းကျခြင်းမဖြစ်ပါစေနှင့်။

(၁၀) မီးဖိုအတွင်းခန်းထဲတွင်မီးလောင်ခြင်းအန္တရာယ်မဖြစ်စေရန်

  (က) အစားအစာကိုအကျက်မလွန်ပါစေနှင့်။ချက်ပြုတ်မှုလွယ်ကူစေရန်စက္ကူ၊ပလတ်စတစ်(သို့)အခြားသောမီးလောင်လွယ်သည့်ပစ္စည်းများကိုမီးဖိုထဲတွင်ထားရှိပါက၄င်းမီးဖိုကိုသေချာဂရုစိုက်ပါ။

  (ခ) မီးဖိုထဲသို့အစားအစာအိတ်ထည့်၍အပူမပေးမီ၄င်းအိတ်ကိုချည်ထားသောကြိုးများကိုဖယ်ရှားပါ။

  (ဂ) မီးဖိုထဲရှိပစ္စည်းများလောင်ကျွမ်းမှုဖြစ်ပါကတံခါးကိုဆက်ပိတ်ထားပါ၊မီးဖိုပိတ်သွားရန်နံရံတွင်ရှိသောခလုတ်ကိုပိတ်လိုက်ပါ(သို့)ဖျူးစ်ကြိုး၊ဆားကစ်ဘရိတ်ကာခုံရှိပါဝါမီးကိုပိတ်လိုက်ပါ။

  (ဃ) ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်း(သို့)ပြန်နွှေးနေစဉ်မီးဖိုကိုလူသူမရှိဘဲဒီအတိုင်းမထားခဲ့ပါနှင့်။

(၁၁) မီးဖိုမှအပြင်ဘက်အခွံကိုဖယ်ရှားခြင်းမပြုလုပ်ပါနှင့်။

(၁၂) ပစ္စည်းများကိုပြင်ပအချိန်သတ်မှတ်ပေးစက်(သို့)သီးခြားအဝေးထိန်းရီမုစနစ်ဖြင့်အသုံးပြုရန်ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။

(၁၃) မီးဖိုကိုသန့်ရှင်းခြင်း၊ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းခြင်းတို့ဆောင်ရွက်ခြင်းမရှိပါကအန္တရာယ်ရှိနိုင်သောအခြေအနေများဖြစ်သည့်ပစ္စည်း၏သက်တမ်းကိုဆိုးဆိုးရွားရွားထိခိုက်စေနိုင်ခြင်းနှင့်၄င်း၏မျက်နှာပြင်များကိုလည်းယိုယွင်းပျက်စီးစေခြင်းတို့ဖြစ်နိုင်ပါသည်။

လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းများ

သင်၏မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုကိုအခြားသောစက်ပစ္စည်းများမှသီးခြားလျှပ်စီးပတ်လမ်းတွင်သာအလုပ်လုပ်လည်ပတ်စေသင့်သည်။အသုံးပြုသည့်ဗို့အားသည်ဤမီးဖိုတွင်သတ်မှတ်ထားသောဗို့အားနှင့်တူရမည်။ဤသို့ဗို့အားမတူညီပါကပါဝါဘုတ်ရှိဖျူးစ်ကိုပေါက်သွားစေခြင်း(သို့)ချက်ပြုတ်ခြင်းကိုနှေးကွေးစေသလိုနှစ်မျိုးစလုံးလည်းဖြစ်သွားနိုင်ပါသည်။ပါဝါဘုတ်ထဲသို့ခံနိုင်အားမြင့်သောဖျူးစ်ကိုမထည့်ပါနှင့်။

မြေအောက်ကြိုးချခြင်းလမ်းညွှန်ချက်များ

မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်တပ်ဆင်ရာတွင်အပ်ကြိုးချရသည်။လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတို့ဖြစ်ပေါ်သောအခြေအနေမျိုးတွင်မြေအောက်ကြိုးချခြင်းသည်လျှပ်စစ်ကြောင်းအတွက်အထွက်ဝါယာကိုထောက်ပံ့ပေးခြင်းဖြင့်ရှော့ဖြစ်နိုင်ခြေကိုလျှော့နည်းစေသည်။ဤမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်တွင်မြေအောက်ကြိုးတပ်ဆင်ထားသည်။စက်၏ပလပ်ကိုမြေအောက်ကြိုးချထားသောပလပ်ခုံတွင်တပ်ဆင်ရမည်။

သတိပေးချက် – မြေအောက်ကြိုးချခြင်းကိုမသင့်လျော်စွာပြုလုပ်ပါကရှော့ဖြစ်နိုင်ပါသည်။

တပ်ဆင်ပုံတပ်ဆင်နည်းနှင့်ယေဘုယျအသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်

ယေဘုယျအသုံးပြုပုံ

၁။ မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုထဲသို့အစားအစာများမထည့်ဘဲစက်လည်ပတ်စေခြင်းကိုရှောင်ကြဉ်ပါ။ထိုသို့မရှောင်ကြဉ်ဘဲပြုလုပ်ပါကမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မှလျှပ်စစ်စွမ်းအင်များသည်ချက်စရာအစားအစာမရှိသောကြောင့်အပြင်သို့ထွက်လာနိုင်ပါသည်။ထို့အပြင်လျှပ်စစ်များသည်မီးဖို၏နံရံများတွင်စီးဆင်းနိုင်သောအန္တရာယ်ရှိနိုင်ပါသည်။

၂။ အကယ်၍မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုမှအငွေ့များထွက်လာလျှင်မီးဖို၏တံခါးကိုပိတ်ထားပြီးစက်ရှိ Stop/Reset ခလုတ်နှိပ်၍ပိတ်လိုက်ပါ။ပြီးနောက်ပါဝါပလပ်ကြိုးကိုဖြုတ်ပြီးဖျူးစ်(သို့)ဆားကစ်ဘရိတ်ကာကိုပါဝါပိတ်လိုက်ပါ။

၃။ မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုထဲသို့ခြောက်သွေ့သောအဝတ်၊သတင်းစာ၊အခြားသောပစ္စည်းကိရိယာများကိုမထည့်ပါနှင့်။၎င်းအရာများသည်မီးလောင်ခြင်းကိုဖြစ်ပွားစေနိုင်ပါသည်။

၄။ အညစ်အကြေးများရှိသောအသုံးပြုပြီးသောစက္ကူဖြင့်ပြုလုပ်ထားသည့်ထုတ်ကုန်များကိုအသုံးမပြုပါနှင့် ။၎င်းအရာများသည်မီးပွားထွက်ခြင်းနှင့်မီးလောင်ခြင်းတို့ကိုဖြစ်စေနိုင်ပါသည်။

၅။ မီးဖိုဖြင့်ဟင်းများချက်ပြုတ်သည့်အခါသတင်းစာများစက္ကူအိတ်များကိုအသုံးမပြုပါနှင့် ။

၆။ စက်ပေါ်ရှိထိန်းချုပ်သည့်ခလုတ်များရှိသည့်နေရာကိုတိုက်မိခြင်း၊ထိမိခြင်း တို့မဖြစ်စေရန် သတိထားသင့်ပါသည် ။ထိုသို့ဖြစ်ပွားပါကစက်ကိုထိန်းချုပ်သည့်အခါတွင်အန္တရာယ်ရှိနိုင်ပါသည်။

၇။ အစားအစာမှအပူသည်ချက်ပြုတ်သည့်အိုးသို့အပူကူးသွားပြီးထိုမှတစ်ဆင့် စားပွဲ (သို့) အပူကူးနိုင်သောကြောင့်အိုးကိုင်လက်အိတ်လိုအပ်နိုင်သည်။ချက်ပြုတ်သည့်အိုးကိုမီးဖိုမှဖယ်ရှားပြီးနောက်စားပွဲခုံသည်အလွန်ပူနိုင်သည်။

၈။ မီးလောင်လွယ်သောပစ္စည်းများကိုမီးဖိုဘေးတွင် ၊ ထိပ် (သို့မဟုတ်) မီးဖိုထဲ၌မသိမ်းဆည်းပါနှင့် ။ထိုအရာသည် မီးအန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်ပါသည်။

၉။ အချက်အပြုတ်လမ်းညွှန်ချက်တွင်မဖော်ပြထားပါကအစားအစာကိုစားပွဲပေါ်တိုက်ရိုက်တင်၍မချက်ပြုတ်ပါနှင့်။ (အစားအစာများကိုသင့်လျော်သောဟင်းချက်ပန်းကန်ခွက်ယောက်များတွင်ထားသင့်သည်။)

၁၀။ အခြားသောအစားအစာမဟုတ်သောပစ္စည်းများ ၊ဓာတုပစ္စည်းများကိုအပူပေးရန် ၎င်းမီးဖိုကိုအသုံးမပြုပါနှင့်၊ ပွန်းစားနိုင်သော ဓာတုဗေဒပစ္စည်းပါဝင်သည်ဟုရေးသားထားသောမည်သည့်ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကိုမဆိုအသုံးပြု၍ဆေးကြောခြင်းမပြုပါနှင့်။မီးဖိုအတွင်းတွင်ပွန်းစားနိုင်သောဓာတုဗေဒပစ္စည်းကိုအပူပေးခြင်းသည်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ဓာတ်ရောင်ခြည်စိမ့်ထွက်မှုများဖြစ်ပေါ်စေနိုင်ပါသည်။

၁၁။ COMBINATION မုဒ်ကိုအသုံးပြုသောအခါ အလူမီနီယမ် (သို့) သတ္တုဗူးကို ဝါယာစင်ပေါ်တိုက်ရိုက်တင်၍မထားပါနှင့် ။ အလူမီနီယမ်ဗူးနှင့် ဝါယာစင်ကြားတွင်ပန်းကန်ပြား(သို့) ဖန်ပန်းကန်ပြားအပူကာကွယ်သည့်ပန်းကန်ခွက်ထားပါက မီးဖိုကိုပျက်ဆီးစေနိုင်သည့်မီးဖြာထွက်ခြင်းများမဖြစ်စေရန်ကာကွယ်ပေးသည်။

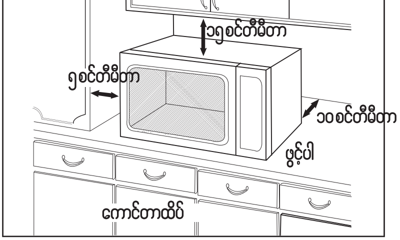
၁၂။ MICROWAVE မုဒ်သတ်သတ်ဖြင့်ချက်ပြုတ်သောအခါ ဝါယာစင်ကိုအသုံးမပြုဖို့အကြံပြုလိုပါသည်။

၁၃။ ချက်ပြုတ်နေစဉ်ရေနွေးငွေ့များသည်မီးဖိုအတွင်း(သို့)တံခါးပေါ်တွင်သိမ်းဆည်းလာနိုင်သည်။၎င်းဖြစ်စဉ်မှာပုံမှန်အခြေအနေဖြစ်ပါသည်အန္တရာယ်မရှိပါ။မီးဖိုပြန်အေးသွားသောအခါရေနွေးငွေ့များပျောက်သွားပါလိမ့်မည်။

၁၄။ မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုသည်အစားအစာနှင့်အဖျော်ယမကာများကိုအပူပေးရန်အတွက်ရည်ရွယ်သည်။အစားအစာ (သို့)အဝတ်အထည်များကိုခြောက်သွေ့စေခြင်းနှင့်ပူနွေးသောအဝတ်ထုပ် ၊ဖိနပ်များ၊ရေမြှုပ်များ၊စိုစွတ်သောအဝတ်အထည်များနှင့်အလားတူပစ္စည်းများကိုအပူပေးခြင်းဖြင့်ထိခိုက်ဒဏ်ရာရနိုင်ခြင်း၊လောင်ကျွမ်းခြင်းနှင့်မီးလောင်ခြင်းများဖြစ်ပွါးစေနိုင်ပါသည်။

မီးဖိုကိုနေရာချခြင်း

၁။ မီးဖိုကိုမျက်နှာပြင်ညီ၍အောက်ခြေငြိမ်သောနေရာတွင်ကြမ်းပြင်မှ ၈၅စင်တီမီတာထပ်ကျော်လွန်သောနေရာတွင်ထားပါ ။ပုံမှန်အလုပ်လုပ်နိုင်ရန်အတွက်လုံလောက်သောလေဝင်လေထွက် ရှိဖို့လိုအပ်ပါသည်။ မီးဖို၏ထိပ်မှအပေါ်သို့ ၁၅ စင်တီမီတာအကွာနောက်နံရံနှင့် မီးဖိုကြား ၁၀စင်တီမီတာအကွာနှင့် ဘေးတစ်ဖက်တချက်စီတွင် ၅စင်တီမီတာအကွာထားရှိဖို့လိုအပ်ပါသည်။မီးဖို၏တစ်ဖက်ခြမ်းသည်နံရံကိုမျက်နှာမူ၍ထားပါကအခြားတဖက်နှင့်မီးဖို၏အပေါ်ဘက်ခြမ်းကိုလုံးဝပိတ်ဆို့မထားရ။မီးဖိုတွင်ရှိသောခြေထောက်များကိုမဖယ်ရှားပါနှင့်။



၂။ မီးဖိုတွင်ရှိသောလေဝင်လေထွက်အပေါက်များကိုမပိတ်လိုက်ပါနှင့် ။အလုပ်လုပ်အချိန်အတွင်းလေဝင်လေထွက်များကိုပိတ်လိုက်လျှင်မီးဖိုသည်အပူလွန်ကဲခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။မီးဖိုအပူလွန်ကဲပါကငင်းတွင်ပါဝင်သောသာမိုစတက်စ်လုံခြုံရေးကိရိယာမှစက်ကိုအလိုအလျောက်ပိတ်ပေးလိမ့်မည်။မီးဖိုအေးသွားသည့်အခါမှစက်၏လုပ်ဆောင်ချက်များပြန်လည်စတင်ပေးလိမ့်မည်။

တပ်ဆင်ပုံတပ်ဆင်နည်းနှင့်ယေဘုယျအသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်

ခ။ မီးဖိုကိုဘေစင်(သို့)လျှပ်စစ်ရှိသောနေရာပတ်ဝန်းကျင်၊ ဂက်စ်မီးဖို ကဲ့သို့သော အပူ(သို့) အအေး မျက်နှာပြင်ရှိသောနေရာများနှင့်နီးကပ်စွာမထားပါနှင့်။

ဂ။ အခန်း၏အပူချိန်သည်စိုထိုင်းစအလွန်များနေပါက မီးဖိုကိုအသုံးမပြုပါနှင့်။

၂။ မီးဖိုသည်အိမ်တွင်သုံးရန်အတွက်သာထုတ်လုပ်ထားခြင်းဖြစ်သည်။

၃။ မီးဖိုကိုနံရံကပ်ဘီရိုထဲတွင်တပ်ဆင်အသုံးပြုမည်ဆိုပါကပြည်တွင်းပန်နာဆိုးနစ်ကိုယ်စားလှယ်များထံတွင်ရရှိနိုင်သောဆက်စပ်ပစ္စည်းများကိုအသုံးပြုပါ။ထိုဆက်စပ်ပစ္စည်းများ၏ညွှန်ကြားချက်များအတိုင်းလိုက်နာဆောင်ရွက်ပါ။

အစားအစာ

၁။ အိမ်လုပ်စည်သွပ်ဗူး (သို့)မည်သည့်ပိတ်ထားသည့်အိုးကိုမဆိုသင်၏မီးဖိုထဲထည့်၍အသုံးမပြုပါနှင့်။ဖိအားများဖြစ်တည်၍အိုးပေါက်ကွဲနိုင်ပါသည်။ထပ်ဆင့်ပြောရလျှင်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုသည်မှန်ကန်သောစည်သွပ်ဗူးအပူချိန်တွင်အစားအစာကိုမထိန်းသိမ်းနိုင်ပါ။မလျော်ကန်သောစည်သွပ်ဗူးအစာများသည်ပျက်စီးယိုယွင်းပြီးစားသုံးရန်အန္တရာယ်ရှိသည်။

၂။ ကြွပ်ကြွပ်ကြော်ခြင်းကိုမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုတွင်မပြုလုပ်ပါနှင့်။

၃။ အကာရှိသောဥများကိုမပြုတ်ပါနှင့် (ချက်ပြုတ်သည့်စာအုပ်တွင်ဖော်ပြမထားလျှင်)ဖိအားများဖြစ်တည်၍ဥများပေါက်ကွဲနိုင်ပါသည်။

၄။ အာလူး၊ပန်းသီး၊ဥအနှစ်၊အစာအပြည့်သွပ်ထားသောအစားအစာများနှင့်ဝက်အူချောင်းတို့သည်မစိမ့်ဝင်နိုင်သောအခွံရှိသည့်အစားအစာများဖြစ်ကြသည်။ပေါက်ကွဲခြင်းမဖြစ်ပေါ်စေရန်ထိုကဲ့သို့သောအစားအစာများကိုမချက်ပြုတ်မီဖောက်ထားဖို့လိုအပ်ပါသည်။

၅။ အဖျော်ယမကာ၊ အချဉ်ရည်၊ ဟင်းရည်ကဲ့သို့သောအရည်များကိုမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုတွင်အပူပေးသောအခါပွက်ပွက်ဆူသောပူဖောင်းများဖြစ်ပေါ်ခြင်းမရှိဘဲရေဆူအမှတ်ကိုကျော်လွန်သွားခြင်းများဖြစ်နိုင်သည်။ ရုတ်တရက်ရေဆူခြင်းများဖြစ်နိုင်သည်။ ဤဖြစ်နိုင်ခြေများကိုတားဆီးရန်အတွက်အောက်ပါအဆင့်များကိုလုပ်ဆောင်သင့်ပါသည်။

က။ ရေဗူးကဲ့သို့ဒေါင်လိုက်ဘူးများအသုံးပြုခြင်းကိုရှောင်ပါ။

ခ။ အပူမလွန်ပါစေနှင့်။

ဂ။ ဗူးကိုမီးဖိုထဲမထည့်မီနှင့်ချက်ပြုတ်သည့်အချိန်တစ်ဝက်လောက်အကြာတွင်အရည်ကိုမွှေပေးပါ။

ဃ။ အပူပေးပြီးနောက်မီးဖိုထဲခဏဆက်ထားပါ။ ဗူးကိုဂရုတစိုက်မဖယ်မီထပ်မွှေပါ။

၆။ မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုတွင်ရိုးရိုးအသားအပူချိန်တိုင်းကိရိယာကိုအသုံးမပြုပါနှင့် ။အသားကင်ရာတွင် ကြက်သားကင်ခြင်းများပြုလုပ်ရာတွင်အသား၏အပူချိန်ဒီဂရီကိုတိုင်းတာရန်အတွက်မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်သာမိုမီတာကိုအသုံးပြုပါ ။နောက်တမျိုးအနေဖြင့် မီးဖိုမှအသားကိုထုတ်ပြီးသောအခါတွင်မှအသား၏အပူချိန်ကိုတိုင်းရန်ရိုးရိုးအသားတိုင်းသာမိုမီတာကိုအသုံးပြုနိုင်သည်။အစားအသောက်များမကျက်သေးပါကမီးဖိုတွင်ပြန်တင်၍အကြံပြုထားသောမီးအားအတိုင်းမိနစ်အနည်းငယ်အကြာပို၍ချက်ပြုတ်ပါ။ကြက်သားနှင့်အခြားသောအသားများချက်ပြုတ်ရာတွင်သေချာစွာကျက်ဖို့အလွန်အရေးကြီးပါသည်။

၇။ ချက်ပြုတ်လမ်းညွှန်တွင်ပေးထားသောချက်ပြုတ်ချိန်များသည်ခန့်မှန်းခြေမှသာဖြစ်သည်။သုံးစွဲသောအိုးခွက်များ၊အစားအစာ၏ပုံသဏ္ဍာန်၊အရွယ်အစား၊ထုထည်၊အမြင့်၊စတင်သောအပူချိန်၊အစိုပါဝင်မှုဒီဂရီတို့သည်ချက်ပြုတ်ချိန်ကိုအကျိုးသက်ရောက်စေနိုင်သောအချက်များဖြစ်သည်။

၈။ အကျက်လွန်သောအစားအစာများထက်မကျက်တကျက်အစားအစာများကပိုကောင်းသည်။အစားအစာမကျက်သေးလျှင်မီးဖိုကိုဖွင့်၍ထပ်မံချက်ပြုတ်ပါ။အစားအစာအကျက်လွန်သွားပါကဘာမှပြုပြင်၍ရတော့မည်မဟုတ်ပါ။အနိမ့်ဆုံးချက်ပြုတ်ချိန်ဖြင့်အမြဲစတင်ချက်ပြုတ်ဖို့အကြံပြုလိုပါသည်။

၉။ မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုတွင်ပြောင်းဖူးပေါက်ပေါက်ကိုချက်ပြုတ်ရာတွင်အထူးသတိထားဖို့လိုအပ်သည်။ချက်ပြုတ်ချိန်အနိမ့်ဆုံးတွင် ထား၍ချက်ပြုတ်ဖို့ထုတ်လုပ်သူကအကြံပြုထားပါသည်။မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုကိုလမ်းညွှန်တွင်ညွှန်ကြားထားသည့်ဗို့အားအတိုင်းအသုံးပြုပါ။ပြောင်းဖူးပေါက်ပေါက်သံမည်သောအခါအနားတွင်လူမရှိဘဲမချက်ပြုတ်ပါနှင့်။

၁၀။ အစားအစာထည့်ထားသည့်ပလတ်စတစ်ဗူး၊စက္ကူဗူးများကိုနွေးပေးသောအခါလောင်ကျွမ်းမှုဖြစ်ပေါ်နိုင်သောကြောင့်မီးဖိုကိုမကြာခဏကြည့်ရှုပါ။

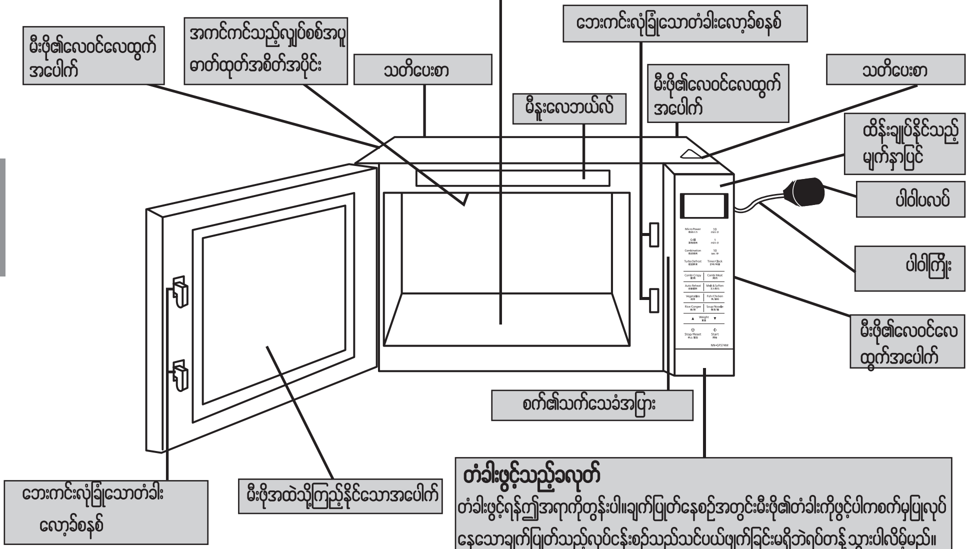
၁၁။ မီးလောင်မှုကိုရှောင်ရှားရန်အတွက် နို့ထည့်ထားသောနို့ဗူး၊ကလေးအစားအစာဗူးကိုမွှေခြင်း(သို့) လှုပ်ခြင်းများပြုလုပ်ပြီးအပူချိန်ကိုစစ်ဆေးရန်လိုအပ်ပါသည်။

အသွင်အပြင်ပုံကြမ်း

အောက်ခံအပြား

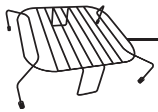
၁။ အကယ်၍အောက်ခံပြားသည်ပူနေပါကငင်းကိုသန့်ရှင်းရေးမပြုလုပ်မီအအေးခံပါ။

၂။ အစားအစာများကိုငင်းအောက်ခံအပြားပေါ်တွင်တိုက်ရိုက်တင်၍ချက်ပြုတ်ခြင်းမပြုလုပ်ပါနှင့်။အစားအစာများကိုဖူးထဲထည့်၍(သို့) အစားအစာများတင်သည့်အပြားပေါ်တွင်တင်ပြီးမှသာမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်ထဲသို့ထည့်ပါ။



တံခါးဖွင့်သည့်ခလုတ်

တံခါးဖွင့်ရန်ဤအရာကိုတွန်းပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်းမီးဖို၏တံခါးကိုဖွင့်ပါကစက်မှပြုလုပ်နေသောချက်ပြုတ်သည့်လုပ်ငန်းစဉ်သည်သင်ပယ်ဖျက်ခြင်းမရှိဘဲရပ်တန့်သွားပါလိမ့်မည်။ မီးဖိုတံခါးကိုပိတ်လိုက်ပြီး start ဟုခေါ်သည့်မီးဖိုအပြင်ဘက်ရှိခလုတ်ကိုစတင်နှိပ်လိုက်သည်နှင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းစတင်ပါသည်။မီးဖိုတံခါးဖွင့်သည့်အခါတိုင်းမီးဖိုအတွင်းရှိမီးသည်လင်းလာပါလိမ့်မည်။ပရိုဂရမ်ဖြင့်ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်းမည်သည့်အချိန်တွင်မဆိုမီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်လျှင်အန္တရာယ်မရှိပါ။မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ဓာတ်ရောင်ခြည်ဖြင့်ထိတွေ့နိုင်သောအန္တရာယ်မရှိပါ။



စကာစင်

က။ မီးဖိုတွင်ပါဝင်သောစကာစင်သည်ဟင်းလျာများကိုအရောင်ကောင်းမွန်စေရန်ထောက်ပံ့ပေးသည်။

ခ။ စကာစင်ကိုပုံမှန်သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ပါ။

ဂ။ Grill (သို့) Combination မုဒ်တွင်စကာစင်ကိုအသုံးပြုသောအခါအပူခံဖူးများကိုဂရုတစိုက်ရွေးချယ်ပါ။ပလတ်စတစ်ဖူး၊စက္ကူဖူးများသည်ကင်ခြင်းမှအပူလှိုင်းများကြောင့်အရည်ပျော်ခြင်း (သို့)လောင်ကျွမ်းခြင်းများဖြစ်နိုင်သောကြောင့်ဖြစ်ပါသည်။

ဃ။ Combination မုဒ်ကိုအသုံးပြု၍ချက်ပြုတ်သောအခါအလူမီနီယမ် (သို့) သတ္တုဖူးကိုစကာစင်ပေါ်တွင်တိုက်ရိုက်မတပ်ထားပါနှင့်စကာစင်နှင့်အလူမီနီယမ်ဖူးကြားတွင်ပန်းကန်တချပ်အမြဲထားဖို့လိုအပ်ပါသည်။ထိုသို့ပြုလုပ်ခြင်းဖြင့်မီးဖိုပျက်ဆီးခြင်းကိုဖြစ်စေနိုင်သောမီးဖွားထွက်ခြင်းမှကာကွယ်နိုင်သည်။

င။ Microwave မုဒ်တွင်သာထား၍ချက်ပြုတ်ရာတွင်စကာစင်ကိုအသုံးမပြုပါနှင့်။

မှတ်ချက်

ဤသရုပ်ဖော်ချက်သည်အကိုးအကားသက်သက်သာဖြစ်သည်။

မီးဖိုအတွင်းရှိမီး

တံခါးဖွင့်သောအချိန်နှင့်ချက်ပြုတ်သောအချိန်တွင်မီးဖိုအတွင်းရှိမီးလင်းလိမ့်မည်။

အသွင်အပြင်ပုံကြမ်း

မြန်မာ

သတိပေးချက်

(က) တံခါး၏အလုံပိတ်ရာဘာလိုင်းနှင့်ထိုနေရာဝန်းကျင်ကိုရေစိုဝတ်ဖြင့်သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ပါ။အလုံပိတ်ရာဘာလိုင်းနှင့်ထိုနေရာပတ်ဝန်းကျင်တွင်ပေါက်ပြဲပျက်စီးခြင်းရှိမရှိစစ်ဆေးပါ။ထိုနေရာများပျက်စီးနေပါကထုတ်လုပ်သူမှသင်တန်းပေးထားသောကျွမ်းကျင်ပညာရှင်ဖြင့်ပြင်ဆင်ပြီးမှသာအသုံးပြုသင့်ပါသည်။

(ခ) ထုတ်လုပ်သူမှသင်တန်းပေးသောကျွမ်းကျင်ပညာရှင်မှလွဲ၍အခြားတစ်ဦးဦးပြင်ဆင်ပါကအန္တရာယ်ရှိပါသည်။

(ဂ) ထောက်ပံ့ထားသောပါဝါကြိုးပျက်စီးလျှင်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းစေရန်ထုတ်လုပ်သူ (သို့) ၎င်း၏ဝန်ဆောင်မှုအကျိုးဆောင်(သို့)အလားတူအရည်အချင်းပြည့်မှီသောလူပုဂ္ဂိုလ်တစ်ဦးဦး၏အကူအညီဖြင့်အစားထိုးလဲလှယ်တပ်ဆင်ရမည်။

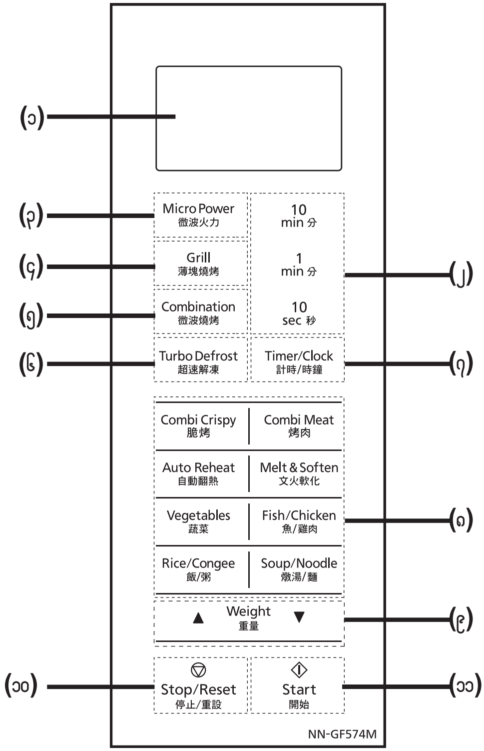
(ဃ) အသုံးမပြုမီမီးဖိုတွင်အသုံးပြုသောပန်းကန်ခွက်ရောက်များသည်မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုတွင်အသုံးပြုရန်သင့်တော်ခြင်းရှိမရှိကိုသုံးစွဲသူမှစစ်ဆေးသင့်သည်။

(င) အလုံပိတ်ဗူးအတွင်းရှိအရည် (သို့) အခြားအစားအစာများကိုအပူမပေးရ၊ ပေါက်ကွဲနိုင်သောကြောင့်ပြင်နိုင်ပါသည်။တပြိုင်နက်ထဲတွင်ပွက်ပွက်ဆူသောအရည်များဘေးသို့လွင့်စင်ခြင်းမဖြစ်စေရန်ရှောင်ရှားသင့်သည်။

(စ) လုံလောက်သောညွှန်ကြားချက်များပေးသောအခါကလေးများသည်မီးဖိုကိုဘေးကင်းလုံခြုံစွာအသုံးပြုနိုင်ပြီးမလျော်ကန်သောအသုံးပြုမှု၏အန္တရာယ်ကိုနားလည်သဘောပေါက်ပြီးသောကလေးများကိုသာကြီးကြပ်မှုမရှိပဲအသုံးပြုခွင့်ပြုပါ။

(ဆ) လျှပ်စစ် Grill (သို့) Combination မုဒ်တွင်အသုံးပြုသောအခါအပူထွက်နိုင်သောကြောင့်ကလေးများသည်လူကြီးများ၏ကြီးကြပ်မှုအောက်တွင်သာမီးဖိုကိုအသုံးပြုသင့်သည်။

ထိန်းချုပ်နိုင်သည့်မျက်နှာပြင်



(၁) **လုပ်ဆောင်ချက်များကိုပြသည့်နေရာ**

(၂) **အချိန်များကိုရွေးချယ်သည့်ခလုတ်များ**

(၃) **မိုက်ခရိုပါဝါခလုတ်များ**

(၄) **အကင်ကင်ရာတွင်သုံးသည့်ခလုတ်**

(၅) **အစားအစာများကိုပေါင်းရာတွင်သုံးသည့်ခလုတ်**

(၆) **အစားအစာများကိုပြန်နွေးရာတွင်သုံးသည့်ခလုတ်**

(၇) **တိုင်မာပေးခြင်း/အချိန်နာရီတို့ကိုချိန်ညှိရာတွင်သုံးသည့်ခလုတ်**

(၈) **မိမိချက်ပြုတ်ချင်သည့်အစားအစာအမျိုးအစားကိုရွေးချယ်၍အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်နိုင်စေရန်အသုံးပြုသည့်ခလုတ်များ**

(၉) **အလေးချိန်အနည်းအများကိုချိန်ညှိနိုင်သောခလုတ်များ**

(၁၀) **လုပ်ဆောင်ချက်ကိုရပ်သည့်အခါ /စက်ရုံမှချိန်ညှိထားသည့်အတိုင်းဖြစ်အောင်လုပ်ရာတွင်သုံးသောခလုတ်**

မချက်ပြုတ်မီမီးတစ်ချက်နှိပ်ရုံဖြင့်သင်ရွေးချယ်ထားသောလုပ်ဆောင်ချက်များကိုပြန်ဖျက်နိုင်သည်။ချက်ပြုတ်နေစဉ်အတွင်းတစ်ချက်နှိပ်ရုံဖြင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ဆောင်ချက်ကိုယာယီရပ်တန့်သွားစေသည်။နောက်တစ်ချက်နှိပ်ပါကသင်ရွေးချယ်ထားသောလုပ်ဆောင်ချက်အားလုံးကိုပယ်ဖျက်ပြီးသားဖြစ်သွားပြီးသင်ရောက်ရှိနေသောနေရာမှအချိန်နေ့ရက်တို့ကိုပြသောမူလစာမျက်နှာသို့ပြန်လည်ရောက်ရှိသွားပါလိမ့်မည်။

(၁၁) **စတင်ရာတွင်အသုံးပြုသည့်ခလုတ်**

တစ်ချက်နှိပ်ရုံဖြင့်သင်ရွေးချယ်ထားသောလုပ်ဆောင်ချက်များကိုစတင်နိုင်ပါသည်။ စက်လည်ပတ်နေစဉ်အတွင်းတံခါးဖွင့်လျှင်(သို့) Stop/reset ခလုတ်ကိုတစ်ကြိမ်နှိပ်ထားလျှင်မီးဖိုဒလုပ်ဆောင်ချက်ကိုပြန်လည်စတင်ရန်Start ခလုတ်ကိုထပ်မနှိပ်ရပါ။

တတီတီမြည်သံ

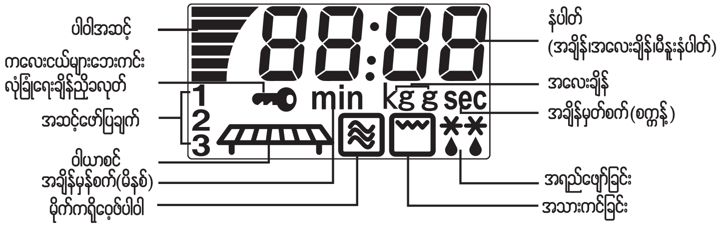
လုပ်ဆောင်ချက်စတင်လုပ်ဆောင်ရန်ခလုတ်များကိုနှိပ်လိုက်သောအခါတတီတီမြည်သံကိုသံကိုကြားရပါလိမ့်မည်။
အကယ်၍သင်သည်ခလုတ်ကိုနှိပ်ပြီးသော်လည်းတတီတီမြည်သံကိုမကြားရလျှင်သင်၏မိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုသည်အလုပ်မလုပ်ခြင်း(သို့)သင်၏ညွှန်ကြားချက်များကိုလက်မခံနိုင်ခြင်းတို့ကြောင့်ဖြစ်ပါသည်။စက်လည်ပတ်နေစဉ်အတွင်းမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုမှတတီတီမြည်သံ (၅)ကြိမ်ထွက်ပေါ်လာပါလိမ့်မည်။

မှတ်ချက်

သင်ချက်ပြုတ်ပြီးသွားသည့်အခါမည်သည့်လုပ်ဆောင်ချက်ကိုမှ ရွေးချယ်ထားခြင်းမရှိပါက (၆)မိနစ်အကြာတွင်မီးဖိုသည်ချက်ပြုတ်သည့်လုပ်ငန်းစဉ်ကိုအလိုအလျောက်ပယ်ဖျက်သွားပြီးအချိန်နာရီပြထားသောမူလနေရာသို့ပြန်လည်ရောက်ရှိသွားပါလိမ့်မည်။

စက်၏ပုံဖော်မျက်နှာပြင်

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုအားအဆင်ပြေစွာအသုံးပြုနိုင်ရန်စက်၏လက်ရှိအခြေအနေသည်စက်၏ပုံဖော်မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာလိမ့်မည်။

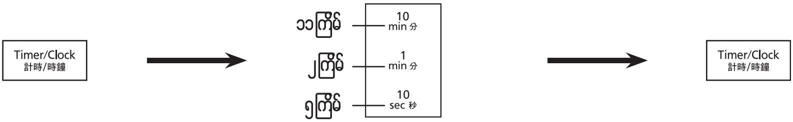


နာရီတိုက်ခြင်း

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုကိုနာရီမတိုက်ဘဲနှင့်လည်းအသုံးပြုနိုင်သည်။

နာရီသည်စက်အသုံးပြုသူများအတွက်စိတ်ကြိုက်ဖန်ရှင်တစ်ခုဖြစ်သည်။နာရီ၏တိကျမှုသည်သာမာန်လျှပ်စစ်ပမာဏအခြေအနေပေါ်တွင်မူတည်ပါသည်။

နာရီချိန်ပုံ : **၃ပမာ–မနက် ၁၁နာရီ ၂၅မိနစ်တွင်ထားပါ။**



၁။ **၂ချက်နှိပ်ပါ။**
ပုံဖော်မျက်နှာပြင်တွင်အစက် ၂စက် မှိတ်တုပ်မှိတ်တုပ်ပေါ်နေမည်။

၂။ **အချိန်**
ခလုတ်ကိုသုံး၍နေ့တစ်နေ့၏အချိန်ကိုတိုင်းပါ။

၃။ **တစ်ချက်နှိပ်ပါ။**
အချိန်တိုက်ပြီးသွား၍အစက် ၂စက်မခုန်တော့ဘဲ ရပ်သွားပြီးနာရီသည်ပုံဖော်မျက်နှာပြင်တွင်ပြသ နေမည်။အချိန်ကိုမိနစ်ဖြင့်ရေတွက်နိုင်သည်။

မှတ်ချက် :

၁။ အချိန်ပြန်တိုက်ရန်အတွက်ဖော်ပြပါအဆင့်၁မှ၃အထိပြန်လုပ်ဆောင်ပါ။
လျှပ်စစ်မီးရှိပြီးပလပ်တပ်ထားသရွေ့နာရီသည်ပုံဖော်မျက်နှာပြင်တွင်ဖော်ပြနေမည်။
နာရီသည်၁၂နာရီထိဖော်ပြသောအမျိုးအစားဖြစ်သည်။
အစက်ကလေးမှိတ်တုပ်မှိတ်တုပ်ဖြစ်နေချိန်တွင်မီးဖိုအလုပ်မလုပ်ပါ။

ကလေးငယ်ဘေးကင်းလုံခြုံရေးခလုတ်ကိုအသုံးပြုပုံ

ဤဖန်ရှင်က ကလေးသူငယ်များဤစက်ကိုအသုံးပြုခြင်းမှကာကွယ်ထားသည်။သို့သော်တံခါးကိုဖွင့်နိုင်သည်။အစက် ၂စက်(သို့)အချိန်ကိုဖော်ပြနေသောအချိန်တွင် ဤကလေးငယ်၏ဘေးကင်းလုံခြုံရေးကိုချိန်ညှိနိုင်သည်။

ချိန်ညှိရန် :

Start
開始

သုံးချက်နှိပ်ပါ။

"**Start**" ကိုသုံးချက်နှိပ်ပါ။

► "🔑 သည်စက်၏ပုံဖော်မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာမည်။

ပယ်ဖျက်ရန် :

Stop/Reset
停止/重設

သုံးချက်နှိပ်ပါ။

"**Stop/Reset**" ကိုသုံးချက်နှိပ်ပါ။

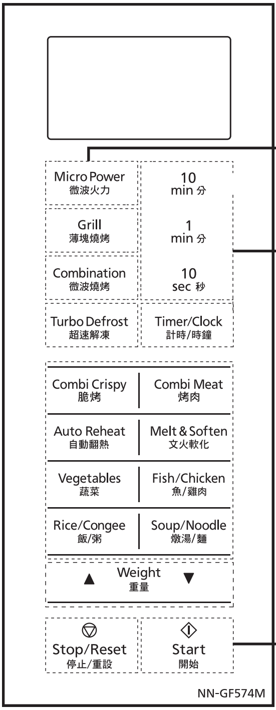
► အစက် ၂စက်(သို့)အချိန်သည်ပုံဖော် မျက်နှာပြင်တွင်ပြန်ပေါ်လာမည်။

မှတ်ချက် :

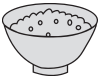
ကလေးလုံခြုံရေးဆိုင်ရာစနစ်ကိုသတ်မှတ်ခြင်း(သို့)ဖျက်သိမ်းရန် start (သို့) stop/reset ခလုတ်ကို ၁၀စက္ကန့်အတွင်းသုံးကြိမ်နှိပ်ပါ။

ပါဝါနှင့်အချိန်ညှိ၍နွေးခြင်း၊ အရည်ဖျော်ခြင်းနှင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းများပြုလုပ်ပုံ

ဤဖန်ရှင်သည် သင်ကိုယ်တိုင်ချက်ပြုတ်ရာတွင် သက်မှတ်လိုသောပါဝါနှင့် အချိန်ကို ချိန်ညှိပေးပါ။



၁.အစားအစာများကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဗ်မီးဖိုထဲသို့ထည့်ပါ။



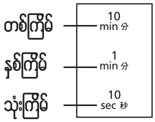
၂. မိုက်ကရိုဝေ့ဗ်ပါဝါအဆင့်ကိုရွေးပါ။

သတ်မှတ်လိုသောပါဝါသည် စက်၏မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာသည်အထိ မိုက်ကရိုဝေ့ဗ်ပါဝါခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။ (အောက်ပါဇယားတွင်ကြည့်ပါ။)

၃. ချက်ပြုတ်ချိန်ညှိပါ။

သတ်မှတ်လိုသောချက်ပြုတ်ချိန်သည် စက်၏မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာသည့်အထိ "**Time**" ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ဥပမာ : ၁၂ မိနစ် ၃၀ စက္ကန့်ကိုရွေးပါ။



အများဆုံးချက်ပြုတ်ချိန်

သာလွန်အား : ၃၀ မိနစ်

အခြားအားများ : ၉၉ စက္ကန့်အထိ

၄. နှိပ်ပါ။

စက်၏ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ရှိသောအချိန်များစတင်ရေတွက်ပါမည်။

ဥပမာ :

၁. အဆင့်(၁)တွင်သာလွန်အားကိုရွေးချယ်ထားပါက အဆင့်(၂)ကိုကျော်ပါ။

၂. တစ်ဆင့်စာချက်ပြုတ်မှုထက်ပိုသောအခါတွင် အဆင့်(၂) နှင့် (၃)ကို တစ်ကျော့ပြန်လုပ်၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်သည့်အဆင့်များတွင် အများဆုံးလုပ်ရသည့်အဆင့်မှာ အဆင့်(၃) ဖြစ်သည်။

၃. မီးဖိုသည် အဆင့်တစ်ဆင့်နှင့်တစ်ဆင့်ကြားတွင် တတီတီနှစ်ကြိမ်မြည်ပါသည်။ အသေးစိတ်အချက်အလက်များကို စာမျက်နှာ ၁၂ တွင်ကြည့်ပါ။

Micro Power:

မိုက်ကရိုပါဝါခလုတ်သည် အချိန်အမျိုးမျိုးဖြင့် အစားအစာများကိုချက်ပြုတ်ရာတွင်အသုံးပြုသော မိုက်ကရိုဝေ့ဗ်စွမ်းအင်ပမာဏလျော့ကျနေမှုကို ဖော်ပြသည်။ ပါဝါအဆင့်ဆင့်ကိုရွေးချယ်ပေးသည်။

ဥပမာ – မိုက်ခရိုပါဝါချိန်ညှိမှုနည်းလေလေ အစားအစာပို၍ချက်နိုင်လေဖြစ်သည်။ သို့သော် အချိန်အနည်းငယ်ကြာနိုင်သည်။

အစားအစာမျိုးစုံချက်ပြုတ်ရာတွင် မှန်ကန်သော ပါဝါအဆင့်ကိုရွေးချယ်နိုင်ရန် အောက်ပါဇယားကိုကြည့်ပါ။

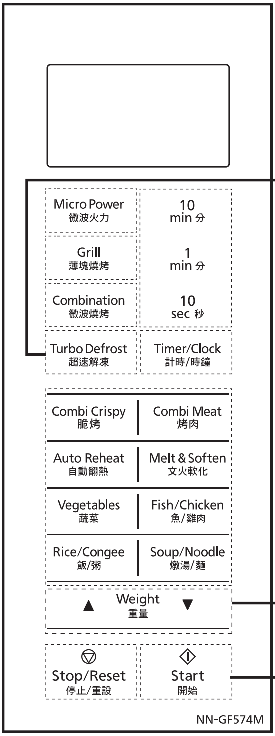
နှိပ်ရန်အချက်	ပါဝါအဆင့်	သရုပ်ဖော်	အသုံးပြုမှုဥပမာ
တစ်ကြိမ်	အမြင့် ၁၀၀၀ ဝပ်		ရေနွေးတည်ခြင်း၊ သစ်သီးများ၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များနှင့်အချိုများကိုချက်ခြင်း၊ နို့မပါသောအဖျော်ယမကာများကိုအပူပေးခြင်း။
နှစ်ကြိမ်	အလယ်အလတ်မြင့် ၇၀၀ ဝပ်		ငါး၊ အခွံအမာရေသတ္တဝါများ၊ ကိတ်များ၊ အသားများ၊ ကြက်ဘဲဥများ၊ ဒိန်ခဲများကို ချက်ခြင်း။
သုံးကြိမ်	အလယ်အလတ် ၆၀၀ ဝပ်		ပူတင်းနှင့်ခါရီးစွပ်ပြုတ်ကိုချက်ခြင်းနှင့် ထောပတ်နှင့်ချောကလက်ကိုအရည်ဖျော်ခြင်း။
လေးကြိမ်	အလယ်အလတ်နိမ့် ၄၅၀ ဝပ်		နုပ်နုပ်စဉ်းထားသောအသားများ၊ စွပ်ပြုတ်နွေးနှင့်စတူးများ၊ ထောပတ်နှင့်ခရင်ပါသော ဒိန်ခဲများကိုချက်ပြုတ်ရခြင်း။
ငါးကြိမ်	အရည်ဖျော်ခြင်း ၃၅၀ ဝပ်	**	အသားများ၊ ကြက်၊ ဘဲနှင့် ပင်လယ်စာများကို အရည်ဖျော်ခြင်း။
ခြောက်ကြိမ်	အားနိမ့် ၂၅၀ ဝပ်		အစားအစာများကိုနွေးခြင်း၊ တဆေးဖော်ခြင်း၊ ရေခဲမုန့်အရည်ဖျော်ခြင်း၊ ဒိန်ခဲလုပ်ခြင်း။

အရည်ဖျော်ပုံ

မြန်မာ

အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်း

ဤဖန်ရှင်သည်အသား၊ကြက်၊ဘဲနှင့်ပင်လယ်စာများကို ခဲနေသောရေများအရည်ပျော်ကြအောင်ပြုလုပ်ပေးနိုင်သည်။အလေးချိန်ကိုကီလိုဂရမ်နှင့်တိုင်းနိုင်ပါသည်။



၁. အစားအစာများကိုမီးဖိုထဲသို့ထည့်ပါ။

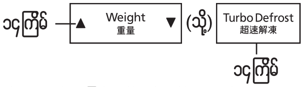
အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်သောအစားအစာများ
အမဲစင်းကောလုံး၊ကြက်သား၊နံရိုးများ
အမဲသား၊သိုးသား၊ကြက်ကောင်လုံးများ
ငါးတစ်ကောင်လုံး၊အခွံမာရေသတ္တဝါ၊ပုဇွန်နှင့်အရိုးထွင်ပြီးငါးများ

၂. အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်းအခလုတ်ကိုတစ်ချက်နှိပ်၍ရွေးပါ။

၃. အအစားအစာများအလေးချိန်ကိုရွေးပါ။

စက်၏ပုံစံမျက်နှာပြင်တွင်သတ်မှတ်လိုသောအလေးချိန်ပေါ်သည်အထိ **Weight** (သို့) **Turbo Defrost** ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ဥပမာ : အသား၁.၅ကီလိုဂရမ်ကိုအရည်ဖျော်ပုံ



စက်၏ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာမည့်အရာမှာ

အလေးချိန်ကို၀.၁ကီလိုဂရမ်မှ၃ကီလိုဂရမ်အထိထားနိုင်ပါသည်။

၄. နှိပ်ပါ။

ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်မှအချိန်စတင်ရေတွက်ပါမည်။

ဥပမာ :

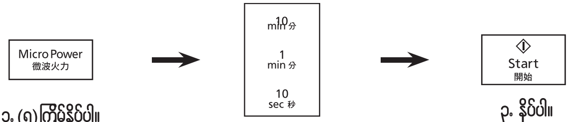
၁.အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်းစနစ်သည် အသားတုံးများ၊ကြက်ဘဲနှင့်ငါးများကိုအလေးချန်ညှိရုံဖြင့်အေးခဲနေသောရေများအရည်ပျော်ကျအောင်ပြုလုပ်ပေးနိုင်သည်။ စနစ်ကိုအသုံးပြုရန်အတွက်အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်းကိုနှိပ်၍အစားအစာအလေးချိန်သည် ၁ ကီလိုဂရမ်နှင့် ၁ ကီလိုဂရမ်၏ ၁၀ ပုံ ၁ ပုံတွင်ထားရမည်။ အရည်ဖျော်ချိန်နှင့် ပါဝါအဆင့်များသည် မီးဖိုပေါ်တွင်မူတည်ပါသည်။မီးဖိုစတင်အလုပ်လုပ်ပါက အရည်ဖျော်ချိန်သည် ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာ မည်။ရလဒ်ကောင်းများရယူလိုလျှင်အလေးချိန်ကို ၀.၂ ကီလိုဂရမ်အနည်းဆုံးထားပါ။

၂. အမဲနံရိုးကင်ကဲ့သို့ အရိုးပါအသားကင်များသည် အလေးချိန်နှင့်တူအရိုးမဲ့အကင်များထက်ကြွက်သားပိုသေးပါသည်။ထို့ကြောင့်အရိုးပါအသားကင်များသည် ၀.၅ ကီလိုဂရမ်လျော့ပြီး ၂ ကီလိုဂရမ်အထက်ရှိသည်။အရိုးမဲ့အသားကင်များသည် ၀. ၂၅ ကီလိုဂရမ်လျော့ပြီး ၂ ကီလိုဂရမ်လျော့ပြီး ၂ ကီလိုဂရမ်လောက်လေးသည်။

၃. ချက်ပြုတ်နေစဉ် တဝီဝီမြည်ပါက အစားအစာကိုပြောင်းပြန်လှန်၍အရည်ဖျော်ထားသောအသားများကိုဖယ်ကာ အသားကင်၏အရိုးအစွန်း(သို့) အရိုးတွင်းအဆီများကိုဖယ်ကာ အသားကင်၏အရိုးအစွန်း(သို့)အရိုးတွင်းအဆီများကို သတ္တုပြားဖြင့်ကာပါ။

အရည်ဖျော်ခြင်းကိုချိန်ညှိခြင်း

သင်ကိုယ်တိုင်အရည်ဖျော်ချိန်ညှိလိုပါက ဤခလုတ်ကိုရွေး၍ အောက်ပါအတိုင်းအသုံးပြုပါ။ (လမ်းညွှန်ချက်တွင်ဖက်ပါ။)



၁. (၅) ကြိမ်နှိပ်ပါ။

၂. အရည်ဖျော်ချိန်ရွေးပါ။

၃. နှိပ်ပါ။

မှတ်ချက် :

စက်အသုံးပြုနေစဉ်မီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်၍ အရည်ဖျော်ထားသောအပိုင်းများကိုထုတ်ပါ။အေးခဲနေသေးသည့်အပိုင်းများကို ပြောင်းပြန်လှန်၍မွှေပြီးပြန်လည်နေရာချပါ။

အရည်ဖျော်ခြင်းအကြံပြုချက်နှင့် နည်းလမ်းများ

ရေခဲခြင်းအတွက် ပြင်ဆင်မှုများ

ချက်ပြုတ်ထားသော အစားအစာများ၏ အရည်အသွေးများသည် ရေခဲခြင်းမတိုင်ခင်ရေခဲခြင်းနည်းလမ်းများနှင့် အရည်ဖျော်ခြင်း အကြံပြုချက်များနှင့် အချိန်များမှလာသည်။ ထို့ကြောင့် လက်ဆက်၍ အရည်အသွေးကောင်းသော အစားအစာများကို သာဝယ်ရန် အရေးကြီးပါသည်။ မရောင်းချခင်အလုံပိတ်ထားသော ပတ်စတစ်သတ္တုပါ အထုပ်၊ စက္ကူ၊ ဘူးခွံ၊ ရေခဲခြင်းအတွက်အသုံးပြုသော ထုတ်ပိုးပစ္စည်းများနှင့် အသားများသည် အချိန်တစ်ခုကြာသည့်အထိ သိမ်းဆည်းထားနိုင်ပါသည်။

မှတ်ချက် : အကယ်၍ ဘူးခွံသည် အလူမီနီယံဖြင့် ပြုလုပ်ထားပါက လျှပ်စစ်ကူးခြင်းကို ကာကွယ်နိုင်ရန် အလူမီနီယမ်ကို ဖယ်ပါ။

မှတ်ချက် :

၁. အသားများ၊ ကြက်၊ ဘဲနှင့်ငါး၊ ပင်လယ်စာများကိုခဲအောင် ပြုလုပ်ရာတွင် အစားအစာများကို ညီညာစွာစီထည့်၍ ၂.၅မှ ၅စင်တီမီတာ စတုရန်းသို့ အပိုင်းသဏ္ဍာန်ထုတ်ပိုးရပါမည်။

၂. ကြက်တစ်ကောင်လုံးကို ရေခဲအောင်မပြုလုပ်မီ သေချာစွာသန့်စင်ပါ။(ကြက်၏ အတွင်းပိုင်းအကျဆုံးအပိုင်းများသည် တစ်ခုချင်းစီအေးခဲနိုင်ပါသည်။) ကြက်တစ်ကောင်ကို ဆေး၍ အခြောက်ခံပါ။ ခြေနှင့်ပေါင်ကို တွဲချည်ပါ၊

၃. လေနှင့်အပိတ်ကို သေချာစွာဖယ်ပါ။ အမျိုးအစားများ၊ အသားတုံးများ၊ နေ့စွဲနှင့် အလေးချိန်ကို အထုပ် အပိုးပေါ်တွင် အမှတ်တံဆိပ်တပ်ပါ။

ရေခဲသေတ္တာရှိ အစားအစာများသည်။ အနုတ်၁၈ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်အောက်တွင်ထားပါ။ (အရည်မဖျော်ခင် ရေခဲသေတ္တာတွင် အနည်းဆုံး ၂၄ နာရီထားပါ။

အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်း

အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်းစနစ်ကို အစားအစားအလေးချိန်ပေါ်မူတည်၍ အသုံးပြုနိုင်သည်။ ကြက်၊ အသားနှင့် ငါးကဲသို့ လှီးထားသော အစားအစာ အများစုသည်ဤဖန်ရှင်သုံးခြင်းဖြင့် အလွယ်တကူ အရည်ပျော်နိုင်ပါသည်။ အစားအစားများ၏ အလေးချိန်အမှန်အပေါ် မူတည်၍ အလေးချိန်ရွေး၍ မိုက်ကရိုဝေ့မီးဖိုသည် အလိုအလျောက် ပါဝါနှင့်အချိန်ကို ညှိရပါမည်။ ပုံစံမျက်နှာပြင်သည် ချိန်ညှိပြီးသည်နှင့် အရည်ဖျော်ချိန်ကို ပြလိမ့်မည်။ အောက်ပါဇယားတွင် ပါသောအစားအစာများသည် အရည်ဖျော်ဖန်ရှင်အသုံးပြုရန် အတွက် အသင့်တော်ဆုံးဖြစ်ပါသည်။ အနည်းဆုံးအလေးချိန်မှာ ၀.၁ ကီလိုဂရမ်ထားပြီး အများဆုံးအလေးချိန်မှာ ၃.၀ ကီလိုဂရမ်ထားပါက ရလဒ်ကောင်းများ ရနိုင်ပါသည်။

အစားအစာများ	အစားအစာများအတွက် အများဆုံးအလေးချိန်
အသားတုံး၊ ကြက်သား၊ နံရိုး	၂ ကီလိုဂရမ်
အမဲသား၊ သိုးသား၊ ကြက်တစ်ကောင်လုံး	၃ ကီလိုဂရမ်
ငါးတစ်ကောင်လုံး၊ ပုဇွန် နှင့် ငါးအသားလွှာ	၁ ကီလိုဂရမ်

အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်းအတွက်အကြံပေးချက်များ

အရိုးနှင့်တွဲနေသောအသား၊ ဥပမာ – အရိုးနှင့်အသားတွဲလျှက်ရှိသောအသား၏ အလေးချိန်သည် အသားချည်းသက်သက် အလေးချိန်နှင့်တူနေလျှင် အရိုးနှင့် အသားတွဲလျှက်ရှိသောအသားမှ အသား၏ အလေးချိန်သည် အသားချည်းသက်သက်အလေးချိန်ထက်ပေါ့နေမည်။ ၂ကီလိုဂရမ်အလေးချိန်ရှိ အရိုးနှင့်အသားတွဲကို ၀.၅ ကီလိုဂရမ်လျော့ခြင်းနှင့် ၂ ကီလိုဂရမ်အလေးချိန်ထက်နည်းသာ အရိုးနှင့်အသားတွဲကို ၀. ၂၅ကီလိုဂရမ်လျော့ချခြင်းဖြင့် ပိုမိုကောင်းမွန်သော၊ အေးခဲသော အသားအရည်ဖျော်ခြင်းကို လုပ်ဆောင်နိုင်မည်

တစီစီမြည်သံ ၂ချက်

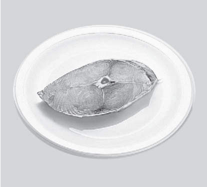
အမဲသား၊ ကြက်သား၊ ငါးနှင့် အခွံမာရေသတ္တဝါတို့ရေခဲနေသည်များကို အရည်ဖျော်ရာတွင် ၁၈ ကြာလျှင်တစ်ဖက်သို့ ပြောင်း၍ လှန်ပါ။ အသားစွတ်ပြုတ်၊ ကြက်သားတုံးများနှင့် အသားတုံးများ ကိုသီးခြားခွဲထားပါ။ ဟမ်ဘာကာမှအသားမုန့်အဖြစ်ကြက်တောင်ပံ၊ အကင်အဆီ(သို့)အရိုးများ စသည့် အေးခဲနေသည့်အသားများကို အရည်ဖျော်ရာတွင် အကာအုပ်ထားဖို့လိုအပ်ပါသည်။

အရည်ဖျော်ခြင်းအတွက် အဓိကသော့ချက် ပြန်နှံ့စွာအရည်ဖျော်စေရန် အစားအစာကိုလှည့်ပါ(သို့)အရည်ဖျော်နေစဉ်အတွင်း အစားအစာ၏ နေရာကို ရွှေ့ပါ။

အသားစိမ်းများ၏ ထုပ်ပိုးထားမှုများကို ဖယ်ရှား၍ ပန်ကန်ပေါ်တင်ပါ။

ကြက်ပေါင်၏အရှေ့ဘက်ပိုင်းကိုအလူမီနီယမ်သတ္တုပါးဖြစ်ပတ်ပါ။

ငါးတစ်ကောင်လုံးမှခေါင်းနှင့်အမြီးပိုင်းကို အလူမီနီယမ်သတ္တုပါးဖြစ်ပတ်ပါ။


ငါးအသားလွှာမှထုတ်ပိုးထးသည်များ ဖယ်၍ပန်းကန်ပေါ်တင်ပါ။

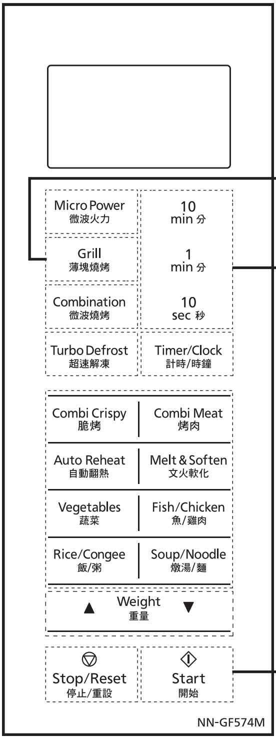
မြန်မာ

အကင်အတွက်ချိန်ညှိခြင်း

အကင်ချိန်ညှိစနစ်သုံးမျိုးရှိပါသည်။ (၁ – အမြင့်၊ ၂ – အလယ်အလတ်၊ ၃ – အနိမ့်)

အကင်ချက်ပြုတ်ခြင်းလမ်းညွှန် :

အကင်ကင်ခြင်းအတွက်ပါဝါအဆင့် ၃ ခုရှိသည်။ကင်သောအခါအပူပေးစက်နှစ်ခုမှ အပူပေးသည့်ချက်ပြုတ်သည့် အနံ့များ မီးဖိုချောင်အတွင်းတွင် မပျံ့နှံ့စေရန်သုံးစွဲသည့်စွမ်းအင်များလေလွင့်မှုမရှိစေရန်မီးဖိုတံခါးကိုပိတ်ထားရမည်။အထူးသဖြင့် အသားလွှာများ၊ စတိစ်များ၊ ခပတ်များ၊ ဝက်အူချောင်းများ၊ ကြက်သားများအတွက် ကင်၍ချက်ပြုခြင်းသည်အထူးသင့်လျော်သည်။ဝါယာစဥ်ပေါ်တွင် အစားအစာများကို တင်၍ ဆီစက်များကို ခံရန်ပန်းကန်ပါးတစ်ချပ်နှင့်အတူ မီးဖိုဆုံလည် တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။ချက်ပြုတ်ချိန်သက်မှတ်၍ Start ကိုနှိပ်၍ကင်ခြင်းကို စတင်ပါ။ ကင်နေစဉ်အချိန်တစ်ဝက်လောက်ကြာသောအခါအစားအစာကို လှန်ပေးသင့်သည်။မီးဖိုတံခါးကို ဖွင့်လိုက်လျှင် ပရိုဂရမ်ဖြင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းဖြစ်သည်။ ခေတ္တခဏ ရပ်သွားမည်။အစားအစာကို တဖက်လှန်၍တံခါးပိတ်ပါ။မီးဖိုပြန်လည်အလုပ်လုပ်ပါလိမ့်မည်။ကင်နေစဉ်အတွင်းတွင် မီးဖိုတံခါးကိုအချိန်မရွေးဖွင့်၍ အစားအစာများ ကိုစစ်ဆေးနိုင်သည်။



၁. အစားအစာများကို မီးဖိုထဲတွင်ထည့်ပါ။

၂. အကင်ကင်ရန်ချိန်ညှိပါ။

နှိပ်ရန်အချက်	သရုပ်ဖော်	ပါဝါအဆင့်	အစားအစာ
တစ်ချက်	≡	အကင်(၁)(အမြင့်)	ကြက်သွန်ဖြူအရသာပေါင်မုန့်၊ ပေါင်မုန့်မီးကင်
နှစ်ချက်	=	အကင်(၂)(အလယ်အလတ်)	ပင်လယ်စာ
သုံးချက်	–	အကင်(၃)(အနိမ့်)	အသား၊ ကြက်၊ ဘဲ၊ အတုံးများ

၃. ချက်ပြုတ်ချိန်ညှိပါ။

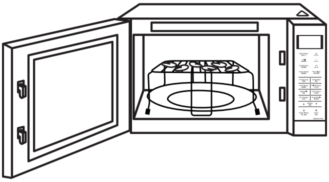
(၉၉ မိနစ် ၅၀ စက္ကန့်အထိ)

၄. နှိပ်ပါ။

ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် အချိန်စတင်ရေတွက်ပါလိမ့်မည်။

မိုက်ကရိုဝေ့မီးဖိုတွင်သုံးရန်အပိုပစ္စည်းများ

အစားအစာများကိုကင်ရာတွင် ဝါယာစင်သည် မီးဖိုပေါ်တွင်ရှိရမည်ဖြစ်၍ ပန်ကန်ကိုဆီစက်များခံရန် မီးဖိုဆုံလည်ပေါ်တွင်ထားရမည်။

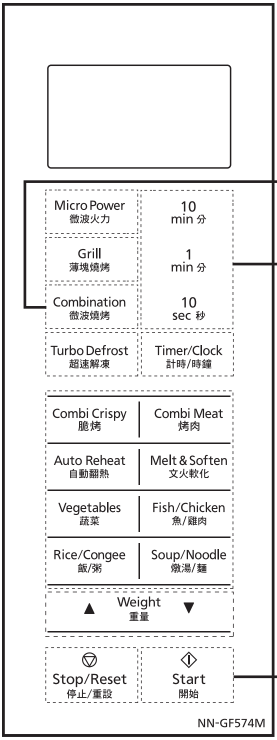


ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ချိန်ညှိခြင်း

ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ချိန်ညှိစနစ်သုံးမျိုးရှိသည်။

ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်းလမ်းညွှန်ချက်များ :

ဤဖန်ရှင်အတွက်မီးပြင်းအားသုံးဆင့်ပါရှိပါသည်။၎င်းသည်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်နှင့်အကင်ဖန်ရှင်တို့လိုပေါင်းစပ်ပေးခြင်းဖြင့်အစားအစာများကို ကင်ရန်အတွက်နည်းလမ်းကောင်းဖြစ်သည်။၎င်းသည်ကြက်သား၊ အသား၊ ပင်လယ်စာများကို ကင်ရန်အတွက်သင့်လျော်သည်။ဤလုပ်ဆောင်ချက်ကအစားအစာများကို ကိုက်ညီစေပြီး ကြွပ်ရှမှုကိုလည်းထိန်းပေးနိုင်သည်။ကျေးဇူးပြု၍ချက်ပြုတ်ချိန်တစ်ဝက်လောက်တွင်တစ်ဖက်သို့လှန်ပေးပါ။ထို့နောက်ဆက်၍ချက်ပြုတ်ပါ။



၁.အစားအစာများကို မီးဖိုထဲတွင်ထည့်ပါ။

၂.ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ချိန်ညှိခြင်းကိုရွေးပါ။

နှိပ်ရန်အချက်	သရုပ်ဖော်	ပါဝါအဆင့်	အစားအစာ
တစ်ချက်		ပေါင်းစပ်ခြင်း(၁)(အမြင့်)	အားလူးဖုတ်၊ ကြက်ကောင်လုံး၊ ဘဲကောင်လုံး
နှစ်ချက်		ပေါင်းစပ်ခြင်း(၂) (အလယ်အလတ်)	အမဲသား၊ သိုးသား
သုံးချက်		အကင်(၃)(အနိမ့်)	ပင်လယ်စာ၊ ပူတင်း

၃. ချက်ပြုတ်ချိန်ညှိပါ။

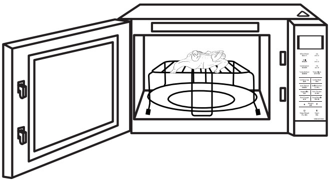
(၉၉ မိနစ် ၅၀ စက္ကန့်အထိ)

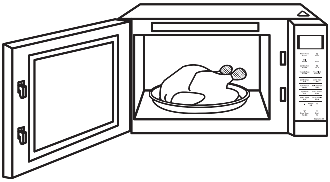
၄. နှိပ်ပါ။

ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် အချိန်စတင်ရေတွက်ပါလိမ့်မည်။

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုတွင်သုံးရန်အပိုပစ္စည်းများ

အစားအစာများကိုပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ဖန်ရှင်အသုံးပြု၍ချက်ရာတွင် အစားအစာများကို မီးဖိုဆုံလည်ပေါ်တွင် အပူခံပန်ကန်ပြားဖြင့် တိုက်ရိုက်ထည့်နိုင်ပါသည်။ တစ်နည်းအားဖြင့် အစားအစာများကို ဝါယာစဉ်ပေါ်တွင် တင်ခြင်းဖြင့် ပို၍ကောင်းမွန်သော ရလဒ်ကို ရရှိနိုင်ပါသည်။

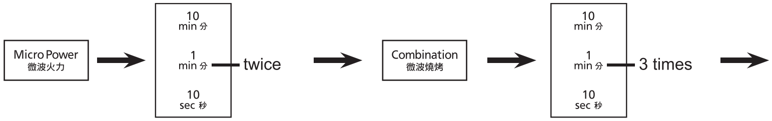




အဆင့်သုံးဆင့်ဖြစ်ချက်ပြုတ်ခြင်း

ဤဖန်ရှင်သည်ချက်ပြုတ်ခြင်းကို ၂ဆင့်၊ ၃ဆင့်ဆက်တိုက်လုပ်ဆောင်ပေးပါသည်။

ဥပမာ : ဆက်တိုက်ချိန်ညှိခြင်း(အလယ်အလတ်ပါဝါ) ၂မိနစ်၊(ပေါင်းစည်းချက်ပြုတ်ခြင်း၁)၊၃မိနစ်နှင့်(အကင်၃) ၂မိနစ်။

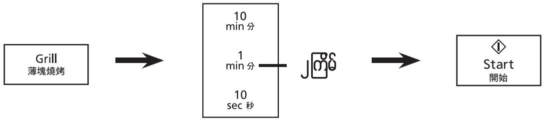


၁. ၃ ကြိမ်နှိပ်ပါ။
(လမ်းညွှန်ချက်များ
အတွက်စာမျက်နှာ
၇တွင်ကြည့်ပါ)

၂. နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။
လိုချင်သောအချိန်ထားပါ

၃. ၁ ကြိမ်နှိပ်ပါ။
(လမ်းညွှန်ချက်များ
အတွက် စာမျက်နှာ ၁၁
တွင်ကြည့်ပါ။)

၄. ၃ ကြိမ်နှိပ်ပါ။
လိုချင်သောအချိန်
ထားပါ။



၅. နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။
(လမ်းညွှန်ချက်များ
အတွက်စာမျက်နှာ
၁၀တွင်ကြည့်ပါ)

၆. နှစ်ကြိမ်နှိပ်ပါ။
လိုချင်သောအချိန်ထားပါ

၇. နှိပ်ပါ။
ပုံဖော်မျက်နှာပြင်တွင်
ပထမဆုံးအဆင့်၌အချိန်ကို
ရေတွက်လိမ့်မည်။

မှတ်ချက် :

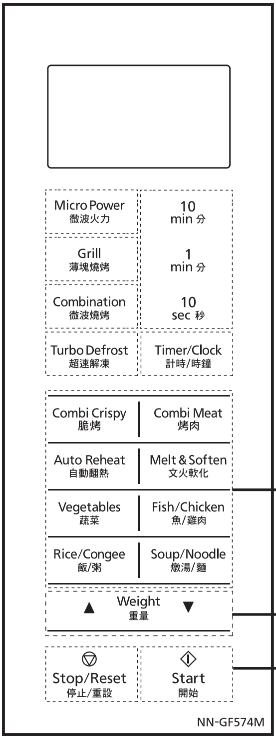
၁. ပထမ အဆင့်တွင်သာလွှန်အားကိုရွေးပါက အဆင့်(၁)ကို ကျော်ပါ။

၂. စက်လည်ပတ်နေစဉ် အဆင့်တစ်ဆင့်နှင့် တစ်ဆင့်ကြားတွင် တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်ကြားရပါမည်။

၃. အမြန်အရည်ဖျော်ခြင်းနှင့် အလိုအလျောက်ချင်ပြုတ်ခြင်းတို့တွင် အဆင့်(၃)ဆင့် ချက်ပြုတ်ခြင်းကို မသုံးနိုင်ပါ။

အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းကိုချိန်ညှိခြင်း

ဤဖန်ရှင်သည် အလေးချိန်အမျိုးမျိုးရှိသောသာမာန်မီနူးများကိုချိန်ညှိရာတွင်သုံးပါသည်။၎င်းသည် ပါဝါနှင့်အချိန်ကိုချိန်ညှိစရာမလိုဘဲအလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်နိုင်ပါသည်။
အစားအသောက်အမျိုးအစားကိုရွေး၍ အလေးချိန်ကို တိုက်ရိုက်နှိပ်ပါ။ရေ (သို့) ခွက်၏ အလေးချိန်ကို မထည့်ပါနှင့်။



၁. အစားအစာများကို မီးဖိုထဲတွင်ထည့်ပါ။

၂. အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီ နူးကိုရွေးပါ။

သတ်မှတ်လိုသောမီနူးနံပါတ်သည် ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ပေါ်လာသည်အထိ **အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူး**ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

၃. သတ်မှတ်လိုသောအလေးချိန်ကိုရွေးပါ။

သတ်မှတ်လိုသောစားဖွယ်(သို့)**အလေးချိန်** သည် ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ပေါ်လာသည်အထိ အလေးချိန်ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

၄. ခလုတ်နှိပ်ပါ။

ချက်ပြုတ်ချိန်သည်ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ပေါ်လာသည်နှင့် ရေတွက်မှုစတင်ပါသည်။

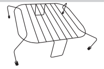
မှတ်ချက် :
အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်မီနူးကိုရွေးပါက သင်္ကေတများသည် အသုံးပြုရမည့်ချက်ပြုတ်စနစ်နှင့်လိုအပ်သော အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများကိုဖော်ပြရန် ပုံစံမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင် ပေါ်လာလိမ့်မည်။

ပါဝင်ပစ္စည်း ပြောင်းလဲမှုဇယား			
ခွက်လေးပုံတစ်ပုံ	၆၀ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၁ ပုံ ၄ ပုံ	၁ မီလီလီတာ
ခွက်သုံးပုံတစ်ပုံ	၈၅ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်းတစ်ဝက်	၂ မီလီလီတာ
ခွက်းတစ်ဝက်	၁၂၅ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၁ ဇွန်း	၅ မီလီလီတာ
ခွက်လေးပုံနှစ်ပုံ	၁၆၅ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၂ ဇွန်း	၁၀ မီလီလီတာ
ခွက်လေးပုံသုံးပုံ	၁၉၀ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၃ ဇွန်း	၁၅ မီလီလီတာ
၁ ခွက်	၂၅၀ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၃ ဇွန်း	၁၅ မီလီလီတာ
ခွက်၁ခွက်နှင့်လေးပုံ၁ပုံ	၃၁၀ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၁ ဇွန်းခွဲ	၂၂ မီလီလီတာ
ခွက်၁ခွက်နှင့်တစ်ဝက်	၃၇၅ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၂ ဇွန်း	၃၀ မီလီလီတာ
၂ ခွက်	၅၀၀ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၃ ဇွန်း	၄၀ မီလီလီတာ
၃ ခွက်	၇၅၀ မီလီလီတာ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၄ ဇွန်း	၆၀ မီလီလီတာ
ခွက်၃ခွက်နှင့် တစ်ဝက်	၈၇၅ မီလီလီတာ		
၄ ခွက်	၁ လီတာ		
၆ ခွက်	၁.၅ လီတာ		
၈ ခွက်	၂ လီတာ		

ချက်ပြုတ်နည်းအားလုံးသည် အထက်တွင်ပြထားသောဇယားအတိုင်းစံနမူနာတိုင်းတာမှုကိုသုံး၍ စစ်ဆေးထားပါသည်။

အလိုအလျှောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ

ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ထားသည့်ကြွပ်ရှသောအစားအစာများ Combi Crispy 脆烤



မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၁	နွေးထားသောပီဇာအေးများ	၁၀၀ ဂရမ်	၂၀၀ ဂရမ်	၃၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	-	-	အောက်တွင်ခံသောပန်းကန်ပြားနှင့်ဝါယာစင်
၂	နွေးထားသောဆီကြော်မုန့်များ	၂၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	၆၀၀ ဂရမ်	၈၀၀ ဂရမ်	-	-	

၁.နွေးထားသောပီဇာအေးများ

ပီဇာအေးများကိုနွေးခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ပီဇာကိုဝါယာစင်ပေါ်တွင်တင်၍ဆီစက်များကို ခံရန်အောက်တွင်ပန်းကန်အပါးတစ်ချပ်နှင့်အတူမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေးချယ်၍ **"Start" ကိုနှိပ်ပါ။ပလက်စတစ်အပါး(သို့)အဖုံးကိုအသုံးမပြုပါနှင့်။**

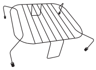
မှတ်ချက် :

၁. ပီဇာသည် အသုံးပြုလမ်းညွှန်တွင်ဖော်ပြထားသောအရွယ်အစားနှင့်မကိုက်ညီပါက အလေးချိန်အမှန်နှင့်လိုက်၍ ချက်ပြုတ်ချိန်ကို လက်ဖြင့်တိုင်းပါ။

၂. အလူမီနီယမ်သတ္တုပြား(သို့)ချောဆီကို အသုံးပြုရန်မလိုပါ။

၂.နွေးထားသောဆီကြော်မုန့်များ

ကြက်ကြော်၊ဘဲသားမုန့်၊ကော်ပြန့်လိပ်များကဲ့သို့ဆီကြော်မုန့်များကိုနွေးခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ဆီကြော်မုန့်များကိုဝါယာစင်ပေါ်တွင်တင်၍ဆီစက်များကိုခံရန်ပန်းကန်နှင့်အတူမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ကြိမ်**ကြားရပါကတံခါးကိုဖွင့်၍ပြောင်းပြန်လှန်ပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။**ပလတ်စတစ်အပါး(သို့)အဖုံးကိုမသုံးပါနှင့်။**



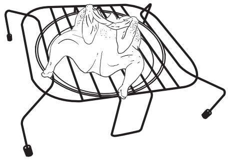
ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ထားသောအသားများ Combi Meat 烤肉

မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၃	ကြက်ကင်	၆၀၀ ဂရမ်	၉၀၀ ဂရမ်	၁၂၀၀ ဂရမ်	၁၅၀၀ ဂရမ်	-	-	အောက်တွင်ခံသောပန်းကန်ပြားနှင့်ဝါယာစင်
၄	ကြက်ကင်အတုံးများ	၂၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	၆၀၀ ဂရမ်	၈၀၀ ဂရမ်	-	-	
၅	တံစို့ထိုးထားသောအသားများ	၂၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	၆၀၀ ဂရမ်	၈၀၀ ဂရမ်	-	-	

၃.ကြက်ကင်

ကြက်တစ်ကောင်လုံးကိုကင်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ကြက်ကိုသန့်စင်အောင်ဆေး၍ရင်ပုံကိုလှီးပြီး ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များနှင့်တစ်နာရီခန့်နှပ်ထားပါ။ထို့နောက် အောက်တွင်ပြထားသည့်ပုံပါအတိုင်းကြက်အရေခွံဘက်ကိုဝါယာစင်ပေါ်တွင်တင်၍ ဆီစက်များကိုခံရန်ပန်းကန်ပါးနှင့်အတူမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့် အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။

ပလက်စတစ်အပါး(သို့)အဖုံးကိုမသုံးပါနှင့်။



၄.ကြက်ကင်အတုံးများ

ကြက်သားတုံးများကိုကင်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ကြက်သားတုံးများကိုသန့်စင်အောင်ဆေး၍ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များနှင့်၁နာရီခန့်နှပ်ထားပါ။နှပ်ထားသော ကြက်သားတုံးများကို ဝါယာစင်ပေါ်တွင်တင်၍ ဆီစက်များကိုခံရန်ပန်းကန်နှင့်အတူမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ကြိမ်**ကြားရပါကတံခါးကိုဖွင့်၍ပြောင်းပြန်လှန် ပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။**ပလတ်စတစ်အပါး(သို့)အဖုံးကိုမသုံးပါနှင့်။**

၅.တံစို့ထိုးတားသောအသားတုံးများ

တံစို့ထိုးထားသောအသားတုံးများအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။အသားများကိုဟင်းခက်အမွှးအကြိုင်နှင့်၁နာရီခန့်နှပ်ထားပါ။အစားအစာများကိုဝါယာစင်ပေါ်တင်၍ဆီစက် များကိုခံရန်ပန်းကန်နှင့်အတူမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ကြိမ်**ကြားရပါက တံခါးကိုဖွင့်၍ပြောင်းပြန်လှန် ပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။**ပလတ်စတစ်အပါး(သို့)အဖုံးကိုမသုံးပါနှင့်။**

အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ

(အဆက်)

အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ Auto Reheat 自動翻熱

မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၆	နွေးထားသောအစားအစာများ	၁ပွဲ	၂ပွဲ	၃ပွဲ	၄ပွဲ	-	-	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့် မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၇	နွေးထားသောပေါင်မုန့်များ	၁၀၀ဂရမ်	၂၀၀ဂရမ်	၃၀၀ဂရမ်	၅၀၀ဂရမ်	-	-	မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၈	အေးခဲနေသောနွေးထားသည့်အစားအစာများ		၁၅၀ဂရမ်	၂၀၀ဂရမ်	၂၅၀ဂရမ်	-	-	ပလက်စတစ်အပါး မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား

၆.နွေးထားသောအစားအစာများ

မချက်ပြုတ်ရသေးသောအစားအစာများကို ရေခဲသေတ္တာအပူချိန်(၅ မှ ၇ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်) တွင်ထား၍နွေးခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။အစားအစာများကိုသင့်လျော်သောအရွယ်အစားရှိသည့်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုအိုးဖောက်ထဲသို့ထည့်၍လိုအပ်ပါကရေကိုလက်ဖက်ရည်ဇွန်း ၁ ဇွန်းမှ ၄ ဇွန်းအထိထည့်ပြီးအဖုံး(သို့)ပလတ်စတစ်အပါးဖြင့်အုပ်ပါ။အိုးအားမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" နှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ် **တတီတီမြည်သံနှစ်ကြိမ်** ကြားရပါက မီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်၍မွှေပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။

မှတ်ချက် : ၁ပွဲ ၂၀၀ဂရမ်

၇.နွေးထားသောပေါင်မုန့်များ

ပေါင်မုန့်များကို ရေခဲသေတ္တာအပူချိန်ကို ၅ မှ ၇ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်တွင်ထား၍နွေးခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ ပေါင်မုန့်ကို သင့်လျော်သောအရွယ်အစားရှိသည့်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ကို မထိခိုက်နိုင်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားပေါ်တွင်တင်၍ ပန်းကန်ပြားကိုမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်ပေါ်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။**ပလက်စတစ်အပါး(သို့) အဖုံးကိုမသုံးပါနှင့်။**

၈.အေးခဲနေသောနွေးထားသည့်အစားအစာများ

ပေါင်မုန့်လုံးကဲသို့အချိုပွဲများကိုပေါင်းခြင်းအတွက် သင့်လျော်ပါသည်။အရွယ်အစားကြီးသောအစားအစာများနှင့်အေးခဲနေသောဖက်ထုတ်များအတွက်ပေါင်းရန်မသင့်ပါ။အစားအစာများကို ချက်ပြုတ်နိုင်ပါသည်။မချက်ပြုတ်မီ အစားအစာများကိုမိုက်ခရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားပေါ်တွင်တင်၍အစားအစာများအားအပေါ်တွင်ရေအနည်းငယ်ဖျန်းပါ။ချက်ပြုတ်ပြီးချိန်တွင် အစားအစာများ ဖောင်းပွလာခြင်းနှင့်ဖိအားများ၍မာဆတ်ခြင်းကိုကာကွယ် ရန် အစားအစာများအကြားတွင်နေရာချန်ထားပါ။ပန်းကန်ပြားပလတ်စတစ်အပါးနှင့်အုပ်၍ မီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။

အရည်ပျော်၍နူးညံ့အောင်လုပ်ထားသောအစားအစာများ Melt & Soften 文火軟化

မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၉	ချောကလက်	၅၀ဂရမ်	၁၀၀ဂရမ်	၁၅၀ဂရမ်	၂၀၀ဂရမ်	၂၅၀ဂရမ်	၃၀၀ဂရမ်	မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၁၀	ထောပတ်	၅၀ဂရမ်	၁၀၀ဂရမ်	၁၅၀ဂရမ်	၂၀၀ဂရမ်	၂၅၀ဂရမ်	၃၀၀ဂရမ်	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့် မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၁၁	ဒိန်ခဲ	၅၀ဂရမ်	၁၀၀ဂရမ်	၁၅၀ဂရမ်	၂၀၀ဂရမ်	၂၅၀ဂရမ်	၃၀၀ဂရမ်	
၁၂	ရေခဲမုန့်	၂၀၀ဂရမ်	၅၀၀ဂရမ်	၁၀၀၀ဂရမ်	၂၀၀၀ဂရမ်	–	–	–

၉.ချောကလက်

ထုတ်ပိုးစက္ကူကိုဖယ်၍ချောကလက်များကိုအတုံးသေးများလှီး၍မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားထဲသို့ထည့်ပါ။ အဖုံးမဖုံးပဲချက်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ် **တတီတီမြည်သံနှစ်ကြိမ်** ကြားပါကမီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်၍မွှေပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ချောကလက်အားအပူပေးပြီးနောက်အရည်လုံးလုံးပျော်သည်အထိမွှေပါ။အကယ်၍အစားအစာသည်ချက်ပြုတ်နေချိန်(သို့)အလေးချိန်ပိုများနေပါက အရည်ပျော်ရန်အတွက် "အရည်ဖျော်ခြင်း" ကိုသုံး၍ ချက်ပြုတ်ပါ။

၁၀.ထောပတ်

ထုတ်ပိုးစက္ကူကိုဖယ်၍ ထောပတ်ကို ၃ စင်တီမီတာအတုံးများဖြစ်အောင်လှီး၍ မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားထဲသို့ထည့်ပါ။ အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးဖြင့်ထောပတ်အရည်ပျော်အောင်လုပ်ပါ။ချက်ပြီးသည့်နောက်မွှေပါ။အကယ်၍အစားအစာသည်ချက်ပြုတ်နေချိန်(သို့)အလေးချိန်ပိုများနေပါက အရည်ပျော်ရန်အတွက် "အရည်ဖျော်ခြင်း" ကိုသုံး၍ ချက်ပြုတ်ပါ။

အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ

(အဆက်)

၁၁.ဒိန်ခဲ

ထုတ်ပိုးစက္ကူကိုဖယ်၍ဒိန်ခဲကို ၃ စင်တီမီတာအတုံးများဖြစ်အောင်လှီး၍မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားထဲသို့ထည့်ပါ။ အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးဖြင့်အုပ်ပါ။ ချက်ပြီးသည့်နောက်မွှေပါ။အကယ်၍အစားအစာသည်ချက်ပြုတ်နေချိန်(သို့)အလေးချိန်ပိုများနေပါက အရည်ပျော်ရန်အတွက် "အရည်ဖျော်ခြင်း" ကိုသုံး၍ ချက်ပြုတ်ပါ။

၁၂.ရေခဲမုန့်

အဖုံးမဖုံးပဲတဖြည်းဖြည်းအရည်ပျော်အောင်လုပ်ပါ။အကယ်၍အစားအစာသည်ချက်ပြုတ်နေချိန်(သို့)အလေးချိန်ပိုများနေပါကအရည်ပျော်ရန်အတွက် "အရည်ဖျော်ခြင်း" ကိုသုံး၍ ချက်ပြုတ်ပါ။

ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ Vegetables 蔬菜

မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၁၃	ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ	၁၀၀ ဂရမ်	၂၀၀ ဂရမ်	၃၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	–	–	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့် မိုက်ကရိုဝေ့မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၁၄	အမြစ်ပါသောဟင်းသီးဟင်းရွက်များ	၁၈၀ ဂရမ်	၂၅၀ ဂရမ်	၃၇၀ ဂရမ်	၅၀၀ ဂရမ်	–	–	
၁၅	အာလူးမီးဖုတ်များ	၂၅၀ ဂရမ်	၃၇၀ ဂရမ်	၅၀၀ ဂရမ်	၉၀၀ ဂရမ်	–	–	မိုက်ကရိုဝေ့မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၁၆	အေးခဲနေသောဟင်းသီးဟင်းရွက်များ	၁၂၀ ဂရမ်	၂၅၀ ဂရမ်	၅၀၀ ဂရမ်	၇၀၀ ဂရမ်	–	–	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့် မိုက်ကရိုဝေ့မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား

၁၃.ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ

ဟင်းသီးဟင်းရွက်အမျိုးမျိုးကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကိုသန့်စင်အောင်ဆေး၍မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ထဲတွင်ထည့်၍ဆီအနည်းငယ်ရောကာမွှေပါ။ပန်းကန်ကိုအဖုံး(သို့)ပလတ်စတစ်အပါးနှင့်အုပ်၍မီးဖိုဆုံလည်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ဆားနှင့်အခြားဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များထည့်၍မွှေပါ။

၁၄.အမြစ်ပါသောဟင်းသီးဟင်းရွက်များ

အားလူး၊ မုန်လာဥကဲ့သို့အမြစ်ပါသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက် သင့်လျော်ပါသည်။ထိုဟင်းသီးဟင်းရွက်များကိုအပိုင်းပိုင်းဖြစ်အောင်လှီး၍ မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ထဲတွင်ထည့်ပါ။ပို၍နူးညံ့စေလိုပါကရေထည့်ပါ။ပန်းကန်ကိုအဖုံး(သို့)ပလတ်စတစ်အပါးနှင့်အုပ်၍မီးဖိုဆုံလည်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ဆားနှင့်အခြားဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များထည့်၍မွှေပါ။

၁၅.အာလူးမီးဖုတ်များ

အာလူးများကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။အာလူးကိုတစ်လုံး၁၅၀–၂၀၀ဂရမ်သုံးပါ။အာလူးမျက်နှာပြင်ကိုမီးဖိုချောင်သုံးဓားဖြင့်ကြက်ခြေခတ်ခြစ်ပါ။ပြင်ဆင်ထားသောအာလူးများကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ထဲတွင်ထည့်၍မီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "**Start**" ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ကြိမ်**ကြားရပါကတံခါးကိုဖွင့်၍ပြောင်းပြန်လှန်ပြီး "**Start**" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။**ပလတ်စတစ်အပါး(သို့)အဖုံးကိုမသုံးပါနှင့်။**

၁၆.အေးခဲနေသောဟင်းသီးဟင်းရွက်များ

အေးခဲနေသောဟင်းသီးဟင်းရွက်အမျိုးမျိုးကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ထိုဟင်းသီးဟင်းရွက်များကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ထဲတွင်ထည့်ပါ။ပို၍နူးညံ့စေလိုပါကရေထည့်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍ "Start" ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး "Start" ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ဆားနှင့်အခြားဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များထည့်၍မွှေပါ။

ငါး/ကြက်သား Fish/Chicken 魚/雞肉

မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၁၇	ငါးပေါင်း	၁၀၀ ဂရမ်	၂၀၀ ဂရမ်	၃၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	–	–	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့် မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၁၈	ကြက်ပေါင်း	၁၀၀ ဂရမ်	၂၀၀ ဂရမ်	၃၀၀ ဂရမ်	၄၀၀ ဂရမ်	–	–	

အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ

(အဆက်)

၁၇.ငါးပေါင်း

ငါးတစ်ကောင်လုံးနှင့်အရိုးထွင်ပြီးသားငါးများ(ငါး၏အထူသည်၃စင်တီမီတာထက်မထူရပါ) ကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်သောငါးကိုရွေး၍မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားထဲတွင်ငါးအရေခွံပါသောအခြမ်းကိုအောက်တွင်ထား၍တစ်လွှာချင်းစီထည့်ပါ။အနံ့အရသာကောင်းမွန်စေရန်ထောပတ်၊ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ၊ဆေးပင်များနှင့်ရောက်ရည်ထည့်ပါ။အကျက်မလွန်စေရန် အရိုးထွင်ပြီးငါးများကိုအစွန်းချင်းထပ်ပါ။အကယ်၍ငါးတစ်ကောင်လုံးကိုဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များနှင့်စိမ်ထားပါကချက်ပြုတ်ချိန်တိုးမြင့်ရန်လိုပါသည်။အကျက်မလွန်စေရန်အလူမီနီယမ်သတ္တုပြားအနည်းငယ်ဖြင့်ငါးတစ်ကောင်လုံး၏မျက်လုံးနှင့်အမြီးကိုကာပါ။ပန်းကန်ပြားကိုပလတ်စတစ်အပါး(သို့)အံဝင်ခွင်ကျသောအဖုံးဖြင့်သေချာစွာဖုံး၍ပန်းကန်ကိုမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး“Start”ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ငါးအကောင်ကြီးများကိုချက်ပြုတ်ပြီးနောက်မစားသုံးမီ၃မိနစ်မှ၅မိနစ်ထိကြာအောင်ထားပါ။

၁၈.ကြက်ပေါင်တုံး

ကြက်တောင်ပံများ၊ ကြက်ပေါင်များ၊ကြက်ရင်ပုံတစ်ဝက်အစရှိသည့်ကြက်သားတုံးများချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ကြက်သားတုံးများကိုအပေါက်ဖောက်၍လိုအပ်ပါကဟင်းအနှစ်များနှင့်အစိမ်းနှပ်ပါ။ပြင်ဆင်ထားသောကြက်သားတုံးများကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားပေါ်တွင်ထားပါ။ပန်းကန်ကိုအဖုံး(သို့)ပလတ်စတစ်အပါးနှင့်အုပ်၍မီးဖိုဆုံလည်တွင်တင်ပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး“Start”ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။

ဆန် / ဆန်ပြုတ်

Rice/Congee
飯/粥

မီနူးနံပါတ်	မီနူး			အလေးချိန်				အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၁၉	ဆန်	၁ခွက်	၁ခွက်ခွဲ	၂ခွက်	၂ခွက်ခွဲ	–	–	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်
၂၀	ဆန်ပြုတ်	၅၀ဂရမ်	၁၀၀၀ဂရမ်	၁၅၀ဂရမ်	၂၀၀၀ဂရမ်	–	–	တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းဖုံးထားသောမိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်

၁၉.ဆန်

ရိုးရိုးဆန်ချက်ပြုတ်ရာတွင်သင့်လျော်ပါသည်။ဆန်ကိုသင့်လျော်သောအရွယ်အစားရှိသည့်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ထဲတွင်ဘုံပိုင်ရေနှင့်အတူထည့်ပါ။

ဆန်	၁ခွက်	၁ခွက်ခွဲ	၂ခွက်	၂ခွက်ခွဲ
ဘုံပိုင်ရေ	၃၀၀ မီလီလီတာ	၄၀၀မီလီလီတာ	၅၀၀ မီလီလီတာ	၆၀၀ မီလီလီတာ

ရေမဆူပွက်စေရန်အငွေ့ပျံခြင်းအတွက် ရေအနက်သည်အများဆုံးတဝက်ရှိရမည်။ဆန်ထည့်ထားသောခွက်ကိုအဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့်ပိတ်၍ခွက်ကိုမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး“Start”ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ဆန်ကိုချက်ပြုတ်ပြီးနောက်၅မိနစ်မှ၁၀မိနစ်ခန့်ထားပါ။

မှတ်ချက် : ဆန်တစ်ခွက် – ၁၅၀ဂရမ်

၂၀.ဆန်ပြုတ်

ဆန်ပြုတ်ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ ဆန်ကိုသင့်လျော်သောအရွယ်အစားရှိသည့်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ထဲတွင်ဘုံပိုင်ရေနှင့်အတူထည့်ပါ။

ဆန်	၅၀ဂရမ်	၁၀၀၀ဂရမ်	၁၅၀ဂရမ်	၂၀၀၀ဂရမ်
ဘုံပိုင်ရေ	၃၀၀–၃၅၀ မီလီလီတာ	၅၀၀–၆၀၀မီလီလီတာ	၈၀၀–၈၅၀ မီလီလီတာ	၁၂၀၀–၁၂၅၀ မီလီလီတာ

ဆန်ကိုရေထဲတွင်၁၀မိနစ်ခန့်စိမ်ပါ။ဆန်ပမာဏသည်ဆန်ထည့်ထားသောခွက်၏တစ်ဝက်မကျော်ရပါ။ဆန်ထည့်ထားသောခွက်၏လေဝင်လေထွက်အပေါက်ကိုဖွင့်ထားပါ။ လေဝင်လေထွက်အပေါက်မရှိလျှင်(သို့)သေးနေပါက ရေဆူပွက်ခြင်းမရှိစေရန် ခွက်ကိုလုံခြုံစွာမပိတ်ထားပါနှင့်။ ခွက်ကိုမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး“Start”ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။ချက်ပြုတ်ပြီးပါက၅မိနစ်ခန့်ထား၍ဆန်ပြုတ်ကိုပြည်းစမ်းကြည့်နိုင်ပါသည်။

မှတ်ချက် : အပူချိန်မြင့်ခြင်းကြောင့်ရေနွေးမလောင်စေရန်ချက်ပြုတ်ပြီးချိန်တွင်အဖုံးကိုသေချာဖွင့်ပါ။

အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းမီနူးများ

(အဆက်)

စွပ်ပြုတ်/ခေါက်ဆွဲ Soup/Noodle 燉湯/麵

မီနူးနံပါတ်	မီနူး	အလေးချိန်						အကြံပြုထားသောထည့်စရာများ
၂၁	ပါစတာ	၁၅၀ ဂရမ်	၂၅၀ ဂရမ်	၃၅၀ ဂရမ်	၅၀၀ ဂရမ်	-	-	အဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့် မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြား
၂၂	အသင့်စားခေါက်ဆွဲ	၁ပွဲ	၂ပွဲ	-	-	-	-	
၂၃	နှစ်ထပ်ပြုတ်စားသော အစားအစာများ	၄ပွဲ–၆ပွဲ	၁ပွဲ–၃ပွဲ	-	-	-	-	

၂၁.အီတစ်လီခေါက်ဆွဲခြောက်

စပါကတီ၊ခေါက်ဆွဲနန်းပြား၊ ခေါက်ဆွဲအပွ၊ ခေါက်ဆွဲပုံစံအမျိုးမျိုးများကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော်ပါသည်။ အီတလီခေါက်ဆွဲခြောက်ကို သင့်လျော်သောအရွယ်အစားရှိသည့်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောပန်းကန်ပြားထဲသို့ရေနွေး(၅၀ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်)နှင့်အတူထည့်ပါ။အောက်ပါဇယားကိုကြည့်ပါ။

အီတလီခေါက်ဆွဲ အရေအတွက်	၁၅၀ ဂရမ်	၂၅၀ ဂရမ်	၃၅၀ ဂရမ်	၅၀၀ ဂရမ်
ရေနွေး	၉၀၀ မီလီလီတာ	၁ ၂၀၀ မီလီလီတာ	၁၄၀၀ မီလီလီတာ	၁၈၀၀ မီလီလီတာ
ပန်းကန်အရွယ်အစား	၃ လီတာ	၃.၅ လီတာ	၄ လီတာ	၄ လီတာ

အီတလီခေါက်ဆွဲများအချင်းချင်းကပ်မသွားစေရန်မချက်ပြုတ်မီ ဆီနှင့်ဆားထည့်ပါ။ပလတ်စတစ်အပါး(သို့)အံဝင်ခွင်ကျဖြစ်သောအဖုံးနှင့်ဖုံးပါ။ပန်းကန်ကိုမီးဖိုအံ့အလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကမီးဖိုတံခါးကို ဖွင့်၍မွှေပါ။ထို့နောက်အဖုံးကိုဖွင့်၍ဆက်လက်လုပ်ဆောင်ရန်“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ လိုအပ်လျှင်ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်အီတလီခေါက်ဆွဲကို၅မိနစ်(သို့)၁၀ မိနစ်အအေးခံပြီးနောက်အရည်စစ်ပါ။

၂၂.အသင့်စားခေါက်ဆွဲ

အသင့်စားခေါက်ဆွဲများကိုချက်ပြုတ်ရာတွင်သင့်လျော်သည်။အသင့်စားခေါက်ဆွဲနှင့်ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များကိုသင့်လျော်သောအရွယ်အစားရှိသည့် မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်သောအိုးဇောက်ထဲသို့ ဘုံပိုင်ရေနှင့်အတူထည့်ပါ။အောက်ပါဇယားကိုဖတ်ပါ။

အသင့်စားခေါက်ဆွဲ	၁ပွဲ(၈၀၀ ဂရမ်)	၂ပွဲ(၁၆၀ ဂရမ်)
ဘုံပိုင်ရေ	၄၅၀ မီလီလီတာ	၈၀၀ မီလီလီတာ

ရေမဆူပွက်စေရန်အငွေ့ပျံခြင်းအတွက် ရေအနက်သည်အနည်းဆုံးတစ်ဝက်ရှိရမည်။ခေါက်ဆွဲထည့်ထားသောခွက်ကိုအဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့်ပိတ်၍ခွက်ကိုမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး“Start”ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။

၂၃.နှစ်ထပ်ပြုတ်သောအစားအစာများ

မီးအေးအေးနှင့်တည်ထားရသည့်(သို့)နှစ်ထပ်ပြုတ်ရသည့်အခါတွင်လိုသောရိုးရာဟင်းချိုများ၊ ဆေးဖက်ဝင်ဟင်းချိုများ၊ ငှက်သိုက်စွပ်ပြုတ်များကို ချက်ပြုတ်ရာတွင်သင့်လျော်သည်။ဤနည်းလမ်းသည်အစားအစာများကိုပုံသဏ္ဍာန်မပျက်စေဘဲနူးညံ့သည့်အနေအထားအတိုင်းရှိစေပါသည်။အစားအစာ၏ရနံ့မွှေးပျံ့မှုကိုလည်းဆွဲယူထိန်းထားနိုင်ပါသည်။ ပါဝင်ပစ္စည်းအားလုံးနှင့်ရေကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မထိခိုက်စေနိုင်၍ အပူခံသောအိုးဇောက်ပန်းကန်ပြားတွင်ထည့်ပါ။အောက်ပါဇယားကိုကြည့်ပါ–

စားပွယ်	၄ပွဲ–၆ပွဲ	၁ပွဲ–၃ပွဲ
အသား	၅၀၀ ဂရမ်	၂၅၀ ဂရမ်
ဘုံပိုင်ရေ	၁၃၀၀ မီလီလီတာ	၆၅၀ မီလီလီတာ

ရေမဆူပွက်စေရန်အငွေ့ပြန်ခြင်းအတွက် ရေအနက်သည်အများဆုံးတစ်ဝက်ရှိရမည်။ဆန်ထည့်ထားသောခွက်ကိုအဖုံး(သို့)ပလက်စတစ်အပါးနှင့်ပိတ်၍ခွက်ကိုမီးဖိုဆုံလည်တည့်တည့်တွင်ထားပါ။အစီအစဉ်နှင့်အလေးချိန်ကိုရွေး၍“Start”ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်နေစဉ်**တတီတီမြည်သံနှစ်ချက်**ကြားပါကတံခါးဖွင့်၍မွှေပြီး“Start”ကိုနှိပ်၍ဆက်လက်အသုံးပြုပါ။

တိုင်မာကိုချိန်ညှိခြင်း (မီးဖိုချောင်သုံးတိုင်မာ၊ ရပ်ချိန်တိုင်မာ၊ နောက်ကျခြင်းတိုင်မာ)

မြန်မာ

ဤဖန်ရှင်သည်မီးဖိုချောင်သုံးတိုင်မာအဖြစ်မီးဖိုကိုစီမံရာတွင်အသုံးဝင်သည်။ချက်ပြုတ်ပြီးသည့်နောက်သို့နောက်ကျ၍စတင်ရာတွင်ရပ်ချိန်တိုင်မာကိုစီမံရာတွင်လည်းသုံးသည်။

မီးဖိုချောင်သုံးတိုင်မာအဖြစ်အသုံးပြုပုံ : ဥပမာ: ၅မိနစ်ရေတွက်ပုံ

Timer/Clock 計時/時鐘 → 10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒 — ၅ ကြိမ် → Start 開始

၁. (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ

၂. (၅) ချက်နှိပ်ပါ။ သတ်မှတ်လိုသောအချိန်ရွေးပါ။ (၉၉မိနစ်၅၀စက္ကန့်အထိ)

၃. start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ချိန်သည်ပုံဖော်မျက်နှာအဖြစ်တွင်ပေါ်လာ၍အချိန်ကိုစတင်ရေတွက်မည်။

ချက်ပြုတ်ပြီးမီးဖိုတွင်ဆက်ထားချိန်ကိုသတ်မှတ်ခြင်း : ဥပမာ : ချက်ပြုတ်ပြီး၅မိနစ်

ချက်ပြုတ်ပြီးမီးဖိုတွင်ဆက်ထားချိန်ကိုသတ်မှတ်ခြင်း (၂ဆင့်အထိ) → Timer/Clock 計時/時鐘 → 10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒 — ၅ ကြိမ် → Start 開始

၁. (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ

၂. (၅) ချက်နှိပ်ပါ။ သတ်မှတ်လိုသောအချိန်ရွေးပါ။ (၉၉မိနစ်၅၀စက္ကန့်အထိ)

၃. start ကိုနှိပ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ချိန်စတင်သည်။ ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်မီးဖိုကိုအသုံးမပြုဘဲ ဆက်ထားချိန်စတင်ရေတွက်မည်။

နောက်ကျခြင်းတိုင်မာ : ဥပမာ : ၅မိနစ်ချက်ပြုတ်ပြီး မှချက်ပြုတ်ခြင်း

Timer/Clock 計時/時鐘 → 10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒 — ၅ ကြိမ် → **နောက်ကျခြင်းတိုင်မာ** (၂ဆင့်အထိ) → Start 開始

၁. (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ

၂. (၅) ချက်နှိပ်ပါ။ သတ်မှတ်လိုသောအချိန်ရွေးပါ။ (၉၉မိနစ်၅၀စက္ကန့်အထိ)

၃. start ကိုနှိပ်ပါ။ နောက်ကျချိန်စတင်ရေတွက်ပါမည်။ နောက်ကျချိန်ပြီးသည့်နောက် ချက်ပြုတ်ချိန်စတင်ပါသည်။

မှတ်ချက် :

၁. Standind time/Delay start (သို့)Kitchen timerကိုသတ်မှတ်ထားစဉ်မီးဖိုတံခါးဖွင့်ပါကပုံဖော်မျက်နှာပြင်တွင်ဖော်ပြထားသောအချိန်သည် ဆက်၍ရေတွက်သွားလိမ့်မည်။

၂. အလိုအလျောက်ထိန်းချုပ်မှုမတိုင်ခင်တွင်နောက်ကျချိန်နှင့်ရပ်ချိန်သတ်မှတ်၍မရှင်းသည်အေးခဲနေသောအသားမှရေခဲကိုအရည်ပျော်စေခြင်း(သို့)ချက်ပြုတ်ခြင်းမပြုမီ အစားအစာများ၏အပူချိန်ကိုမမြင့်တက်စေရန်ဖြစ်သည်။စတင်အပူချိန်ပြောင်းလဲခြင်းသည်တိကျသောရလဒ်များဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။

၃. Standing Time(သို့)Delay startဖန်ရှင်ကိုအသုံးပြုသောအခါငှင်းတွင်မီးပြင်းအားအဆင့်၂ဆင့်ရှိသည်။

ဆားဗစ်စင်တာကိုအကူအညီမတောင်းမီ

ဤအချက်အားလုံးသည်ပုံမှန်အခြေအနေသာဖြစ်သည်။	
တီဗွီကိုမီးဖိုရဲ့ရေဒီယိုလှိုင်းများကဝင်ရောက်နှောင့်ယှက်သည်။	မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ဖြင့်ချက်ပြုတ်သောအခါအချို့သောရေဒီယို၊တီဗွီများတွင်အနှောင့်အယှက်လှိုင်းများဝင်ရောက်နှောင့်ယှက်နိုင်သည်။ဤဝင်ရောက်နှောင့်ယှက်မှုလှိုင်းများသည်မွှေစက်၊ဖုန်စုပ်စက်၊ဆံပင်အခြောက်ခံစက်စသည့်ပစ္စည်းများကြောင့်ဖြစ်ပေါ်လာသောအနှောင့်အယှက်ဖြစ်မှုများနှင့်ဆင်တူသည်။ဤသို့ဖြစ်ခြင်းသည်သင်၏မီးဖိုတွင်ပြဿနာတစ်ခုခုရှိစေခြင်းမဟုတ်ပါ။
မီးဖိုတံခါးတွင်ရေနွေးငွေ့များများလာခြင်းနှင့်လေဝင်လေထွက်ပေါက်မှလေပူများလာခြင်း	ချက်ပြုတ်နေစဉ်အစားအစာမှရေနွေးငွေ့နှင့်ပူနွေးသောလေများကိုထုတ်ပေးသည်။ရေနွေးငွေ့နှင့်ပူနွေးသောလေများကိုမီးဖိုထဲတွင်ပျံ့နှံ့စေခြင်းဖြင့်ဖယ်ထုတ်သည်။သို့သော်အချို့သောရေနွေးငွေ့ များသည်မီးဖိုတံခါးကဲ့သို့အေးသောမျက်နှာပြင်တွင်ငွေ့ရည်ဖွဲ့ သွားနိုင်သည်။ဤဖြစ်စဉ်မှာပုံမှန်သာဖြစ်သည်။မီးဖို၏အပူချိန်အေးသွားသောအခါရေငွေ့များပျောက်ကွယ်သွားလိမ့်မည်။
ကျွန်တော်၏မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ထဲတွင်အစားအစာမရှိဘဲမတော်တဆမောင်းနှင်မိခြင်း	မီးဖိုထဲတွင်အစားအစာမရှိဘဲလည်ပတ်ခြင်းသည်ခဏတာအချိန်အတွက်မီးဖိုကိုမပျက်စီးစေနိုင်ပါ။သို့သော်ဤအရာကိုပြုလုပ်ရန်အကြံမပြုပါ။
ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်သည့်ဖန်ရှင်ကိုသုံး၍ချက်ပြုတ်ရာတွင်မီးဖိုမှညည်းသံနှင့်ချက်ကနဲမြည်သံများကြားရနိုင်သည်။	ထိုဆူညံသံများသည်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ဖန်ရှင်(သို့)အကင်ဖန်ရှင်ကို သုံးခြင်ကြောင့်ဖြစ်ပေါ်လာခြင်းသည်ပုံမှန်အခြေအနေပင်ဖြစ်သည်။
ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့်အကင်ချက်ပြုတ်သည့်ပုံစံတို့ကိုအသုံးပြု၍ချက်ပြုတ်ရာတွင်မီးဖိုအနံ့ဆိုးနှင့်မီးခိုးများထွက်လာတတ်သည်။	ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်း(သို့)အကင်ချက်ပြုတ်သည့်ပုံစံတစ်ခုခုကိုအသုံးပြုရန်ချက်ပြုတ်ပြီးသောအခါမီးဖိုကိုပုံမှန်သန့်ရှင်းဖို့လိုအပ်သည်။အသီးနှင့်အခြားဆီကဲ့သို့သောအရာများမီးဖို၏အတွင်းအမိုးနှင့်နံရံတွင်များပြားလာပါကသန့်ရှင်းမှုပြုလုပ်လျှင်မီးခိုးများထွက်လာနိုင်သည်။
အကင်ချက်ပြုတ်သည့်ပုံစံ၊ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်သည့်ပုံစံကိုအသုံးပြု၍ပထမဆုံးအကြိမ်ချက်ပြုတ်ရာတွင်မီးဖိုအတွင်း၌မီးခိုးများထွက်လာနိုင်သည်။	မီးဖိုအတွင်း၌သံချေး မတက်စေရန် သုတ်လိမ်းထားသောဆီများကိုမီးလောင်ကျွမ်းမှုကြောင့်မီးခိုးများထွက်လာခြင်းဖြစ်သည်။

ပြဿနာ		ဖြစ်နိုင်သည့်အကြောင်းအရင်း	ကုစားနည်း
မီးဖိုကိုပါဝါဖွင့်ရမဖွင့်ရ	→	မီးဖို၏ပါဝါပလပ်ကိုသေချာစွာမတပ်ထားလျှင်	ပလပ်ပေါက်မှပလပ်ကိုဖြုတ်ပါ။ ၁၀စက္ကန့်စောင့်ပြီးမှပလပ်ကိုပလပ်ခုံထဲပြန်ထည့်ပါ။
		ဆားကစ်ဘရိတ်ကာ(သို့)ဖျူးစ်ဖြစ်နေလျှင်(သို့)ပေါက်နေလျှင်	သက်ဆိုင်ရာဆားဗစ်စင်တာသို့ဆက်သွယ်ပါ။
		ပလပ်ပေါက်တွင်ပြဿနာတစ်စုံတစ်ရာရှိနေလျှင်	အခြားသောစက်တစ်ခုခု၏ပလပ်ကိုထိုပလပ်ပေါက်ထဲထည့်၍ကောင်းမကောင်းစစ်ဆေးပါ။
မီးဖိုသည်ချက်ပြုတ်ခြင်းမစတင်နိုင်ပါ။	→	တံခါးကိုထိထိမိမိ မပိတ်ထားလျှင်	တံခါးကိုသေချာစွာပိတ်ပါ။
		ပရိုဂရမ်သွယ်ပြီးသောအခါ **Start** ခလုတ်ကို မနှိပ်ထားပါနှင့်။	**Start** ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။
		အခြားပရိုဂရမ်တစ်ခုမီးဖိုထဲသို့ထည့်သွင်းသည်။	**Stop/Reset**ခလုတ်ကိုနှိပ်၍ယခင်သတ်မှတ်ထားသောပရိုဂရမ်ကိုဖျက်သိမ်းနှင့်ပရိုဂရမ်ထပ်ဆင်းနိုင်သည်။
		ပရိုဂရမ်ကိုမှန်ကန်စွာမထည့်သွင်းထားပါ။	အသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်တွင်ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်းပရိုဂရမ်တွင်ပါ။
		Stop/Reset ခလုတ်ကိုမတော်တဆနှိပ်မိခဲ့သည်။	ပရိုဂရမ်ထပ်သွင်းပါ။
“ ”သည်ပုံဖော်မျက်နှာပြင်၌ပေါ်နေသည်။	→	ကလေးလုံခြုံရေးစနစ်ကို **Start** ခလုတ်ကိုဖိချက်နှိပ်၍ဖွင့်ထားသည်။	**Stop/Reset** ခလုတ်ကိုဖိကြိမ်နှိပ်၍သော့ခတ်သည်ကိုဖယ်ရှားပါ။
“H00”, “H97” (သို့)“H98” ပုံဖော်မျက်နှာပြင်တွင်ပေါ်လာသည်။	→	ဤသင်္ကေတများသည်မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ရောင်ခြည်ဓာတ်ထုတ်လွှတ်မှုတွင်ပြဿနာရှိနေကြောင်းဖော်ပြနေသည်။	သက်ဆိုင်ရာဆားဗစ်စင်တာနှင့်ဆက်သွယ်ပါ။

မီးဖိုတွင်ပြဿနာတစ်စုံတစ်ရာရှိနေသည်ကိုတွေ့ရှိပါကတရားဝင်ဖွင့်လှစ်ထားသောဆားဗစ်စင်တာနှင့်ဆက်သွယ်ပါ။

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုကိုဂရုပြုပါ

၁။ မီးဖိုသည်ပုံမှန်သန့်ရှင်းရမည်ဖြစ်ပြီးအစားအစာအကြွင်းအကျန်များမရှိရပါ။

၂။ မီးဖိုအထွက်ကိုသန့်ရှင်းအောင်ထားပါ။မီးဖိုနံရံတွင်အစားအသောက်ဖိတ်ခြင်း(သို့) အရည်များဖိတ်ကျနေလျှင်ရေစိုအဝတ်ဖြင့်သုတ်ပါ။မီးဖိုညစ်ပတ်နေလျှင်မပြင်းလွန်းမပျော့လွန်းသောဆပ်ပြာမှုန့်ကိုသုံး၍သန့်ရှင်းပါ။အားပြင်းသောဆပ်ပြာမှုန့်(သို့)ပွန်းစားနိုင်သောပစ္စည်းများကိုသုံး၍သန့်ရှင်းရန်မထောက်ခံထားပါ။

၃။ မီးဖို၏အပြင်မျက်နှာပြင်ကိုရေစိုအဝတ်ဖြင့်သန့်ရှင်းသင့်သည်။မီးဖိုအတွင်းရှိအလုပ်လုပ်သောအစိတ်အပိုင်းများကိုမပျက်စီးစေရန်ရေများလေဝင်လေထွက်ပေါက်မှတစ်ဆင့်မီးဖိုအတွင်းသို့ဝင်မလာစေရန်သတိပြုပါ။

၄။ ထိန်းချုပ်နိုင်သောမျက်နှာပြင်ကိုရေမစိုရွှဲပါစေနှင့်။ပျော့ပျောင်းသောရေညှစ်ဝတ်ဖြင့်သန့်ရှင်းပါ။ထိန်းချုပ်နိုင်မှုမျက်နှာပြင်ကိုဆပ်ပြာမှုန့်၊ပွန်းစားနိုင်သော(သို့)ရေမှုန့်ဖြန်း၍သန့်ရှင်းရေးဗူးများကိုသုံး၍သန့်ရှင်းခြင်းမပြုပါနှင့်။ထိန်းချုပ်မှုမျက်နှာပြင်ကိုသန့်ရှင်းရာတွင်မတော်တဆမီးဖိုကိုဖွင့်မိခြင်းမဖြစ်စေရန်မီးဖိုတံခါးကိုဖွင့်ထားပါ။သန့်ရှင်းပြီးပါက stop/resetကိုနှိပ်၍ပုံဖော်မျက်နှာပြင်ကိုရှင်းလင်းမှုပြုပါ။

၅။မီးဖိုအတွင်းထဲ(သို့)တံခါး၏အပြင်ဘက်ပတ်လည်တွင်ရေငွေ့ငွေ့များသီးနေပါက ပျော့ပျောင်းသောအဝတ်ဖြင့်သုတ်ပါ။ဤသို့ဖြစ်ခြင်းမှာစက်ချို့ယွင်းခြင်းမဟုတ်ပါ။

၆။ဖန်ဗန်းကိုအခါအားလျော်စွာဖယ်၍သန့်ရှင်းဖို့လိုအပ်ပါသည်။ဗန်းကိုဆပ်ပြာရေနွေး(သို့)ပန်းကန်ဆေးစက်ထဲထည့်ဆေးပါ။

၇။ မီးဖိုဆုံလည်ကို ကြေးချွတ်ဆေးနှင့်ဆေးချပြီးအခြောက်ခံ၍သန့်ရှင်းအောင်ထားပါ။

၈။ Grill(သို့)Combination ချက်ပြုတ်သည့်ပုံစံတစ်ခုခုဖြင့်ချက်ပြုတ်လျှင် အချို့သောအစားအစာများမှဆီများစင်၍မီးဖိုနံရံတွင်ပေကြံနိုင်သည်။ မီးဖိုကိုအခါအားလျော်စွာသန့်ရှင်းလျှင်အသုံးပြုစဉ်အတွင်းမီးခိုးစတင်ထွက်နိုင်ပါသည်။မီးခိုးများပေကြံနေပါကနောင်တွင်သန့်ရှင်းရန်ပို၍ခက်ခဲနိုင်သည်။

၉။ Grill (သို့) Combination ချက်ပြုတ်သည့်ပုံစံဖြင့်ချက်ပြုတ်ပြီးသောအခါမီးဖို၏နံရံနှင့်အမိုးများကိုဆပ်ပြာရေတွင်စိမ်ထားသောပျော့ပျောင်းသောအဝတ်စကိုရေညှစ်၍သန့်ရှင်းပါ။သီးသန့်အနေဖြင့်မီးဖို၏ပြတင်းပေါက်နေရာဝန်းကျင်ကိုသန့်ရှင်းသင့်သည်။မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်အတွင်းရှိဖျက်ရန်ခက်ခဲသောအစက်အပြောက်များကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဖ်သန့်စင်သည့်အရည်ကိုပျော့ပျောင်း၍စိုစွတ်သောအဝတ်ပေါ်တွင်ဖြန့်၍ဖယ်ရှားနိုင်သည်။ထိုအစက်များကိုအဝတ်ဖြင့်သုတ်၍အကြံပြုချိန်အတိုင်းခဏထားပါ။ထို့နောက်ထပ်သုတ်ပါ။မီးဖိုအတွင်းသို့ဆေးမဖျန်းပါနှင့်။မီးဖိုးသန့်စင်ရန်အတွက်ရေနွေးငွေ့စုပ်စက်ကိုမသုံးပါနှင့်။

၁၀။ မီးဖိုတံခါးအပြင်ဘက်အတွင်း(သို့)တစ်လျှောက်တွင်ရေနွေးငွေ့များရှိနေပါက အဝတ်ပါးဖြင့်သုတ်ပါ။မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖိုသည်အစိုထိုင်းမှုများသောအခြေအနေတွေ့ရှိနေပြီး ယူနစ်ချွတ်ယွင်းခြင်း၊ မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်ယိုစိမ့်ခြင်းမရှိသည့်အခါမျိုးတွင်ဖြစ်တတ်ပါသည်။

၁၁။မာကျောကြမ်းတမ်းသော သန့်ရှင်းရေးကိရိယာများ(သို့)ချွန်ထက်သောသတ္တုချပ်များကို တံခါးမှန်များကို သန့်စင်ရန်မသုံးပါနှင့်။ထိုအရာများသည် မှန်မျက်နှာပြင်ကိုခြစ်မိ၍ မှန်ကွဲနိုင်သောကြောင့်ဖြစ်သည်။

၁၂။မီးဖိုအတွင်းရှိမီးကိုလဲလှယ်ရန်လိုအပ်ပါက နီးစပ်ရာအရောင်းကိုယ်စားလှယ်ဆိုင်သို့ဆက်သွယ်၍အကူအညီတောင်းခံပါ။

၁၃။ မီးဖိုကိုသန့်ရှင်းအောင်မထားပါကမီးဖိုမျက်နှာပြင်ပျက်စီး၍ကိရိယာသက်တမ်းကိုထိခိုက်စေပြီးအန္တရာယ်များသောအခြေအနေမျိုးရောက်နိုင်ပါသည်သို့ဆက်သွယ်၍အကူအညီတောင်းခံပါ။

နည်းပညာဆိုင်ရာအသေးစိတ်အချက်အလက်များ

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်၏လျှပ်စစ်ပမာဏ		၂၂၀ဗို့ ၅၀ဟတ်စ်	၂၃၀–၂၄၀ ဗို့ ၅၀ဟတ်စ်
မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်၏လျှပ်စစ်သုံးဆွဲမှုပမာဏ	မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်	၄.၀ အမ်ပီယာ ၈၅၀ဝပ်	၃.၇ အမ်ပီယာ ၈၅၀ဝပ်
	အကင်	၄.၈ အမ်ပီယာ ၁၀၅၀ဝပ်	၄.၄ အမ်ပီယာ ၁၀၅၀ဝပ်
	ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်ခြင်း	၇.၃ အမ်ပီယာ ၁၆၀၀ဝပ်	၆.၇ အမ်ပီယာ ၁၆၀၀ဝပ်
မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်၏ချက်ပြုတ်ခြင်းပမာဏ	မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်	၁၀၀၀ဝပ်	
	အကင်	၁၀၀၀ဝပ်	
အပြင်ဘက်အတိုင်းအတာ(အလျား×အနံ×အမြင့်)		၅၂၉ × ၃၂၆ × ၄၂၂ မီလီမီတာ	
မီးဖို အတိုင်းအတာ(အလျား×အနံ×အမြင့်)		၃၅၄ × ၂၃၀ × ၃၃၈ မီလီမီတာ	
မီးဖို၏ထုထည်		၂၇လီတာ	
အသုံးပြုမှုကြိမ်နှုန်း		၂၄၅၀မက်ဂါဟတ်စ်	
အလေးချိန်		ပျမ်းမျှ ၁၂.၇ကီလိုဂရမ်	

ဖြတ်ညှပ်ကိရိယာ

မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်၏မော်ဒယ်နံပါတ်	NN-TK510FS
အပြင်ဘက်အတိုင်းအတာ(အလျား×အမြင့်)	၅၉၆ × ၄၁၀ မီလီမီတာ
မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖို၏တံခါးအပေါက်(အလျား × အနံ × အမြင့်)	၅၆၂ × ၃၉၅ × ၄၈၀ မီလီမီတာ

* IEC စမ်းသပ်သည့်လုပ်ထုံးလုပ်နည်း

အသေးစိတ်အချက်အလက်များသည် သီးသန့်ဖော်ပြခြင်းမရှိဘဲပြောင်းလဲနိုင်သည်။ဗို့အားလိုအပ်ချက်၊ ထုတ်လုပ်သည့်လ၊ နိုင်ငံနှင့်စက်၏အမှတ်များကို မိုက်ကရိုဝေ့ဖ်မီးဖို၏အစိတ်အပိုင်းအကြောင်းဖော်ပြထားသောပလိပ်ပြားပေါ်တွင်ကြည့်ရှုနိုင်ပါသည်။

မြန်မာ

အမြန်လမ်းညွှန်

ဖန်ရှင်	အသုံးပြုပုံ
အချိန်ချိန်ညှိရန် (☞စာမျက်နာ၉)	[Timer/Clock 計時/時鐘] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] အချိန်ထည့်ပါ။ → [Timer/Clock 計時/時鐘] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
ကလေးငယ်ဘေးကင်းလုံခြုံရေး ခလုတ်ကိုချိန်ညှိရန်/ပယ်ဖျက်ရန် (☞စာမျက်နာ၉)	ချိန်ညှိရန် : [Start 開始] (၃) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → သရုပ်ဖော် [🔑] ပယ်ဖျက်ရန် : [Stop/Reset 停止/重設] (၃) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → သရုပ်ဖော် [:] (သို့) [11:25]
ပါဝါနှင့်အချိန်ညှိ၍နွေးခြင်းအရည် ပျော်ခြင်းနှင့်ချက်ပြုတ်ခြင်းများပြုလုပ်ပုံ (☞စာမျက်နာ၁၀)	[Micro Power 微波火力] → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
အမြန်အရည်ပျော်ခြင်းစနစ်ကိုသုံးပြုရန် (☞စာမျက်နာ၁၁)	[Turbo Defrost 超速解凍] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → [▲ Weight 重量 ▼] or [Turbo Defrost 超速解凍] → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
အကင်ခလုတ်ကိုအသုံး ပြု၍ချက်ပြုတ်ရန် (☞စာမျက်နာ၁၃)	[Grill 薄塊燒烤] → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
ပေါင်းစပ်ချက်ပြုတ်သည့်ခလုတ်ကို အသုံးပြု၍ချက်ပြုတ်ခြင်း (☞စာမျက်နာ၁၄)	[Combination 微波燒烤] → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
အလိုအလျောက်ချက်ပြုတ်ခြင်းကို သုံး၍ချက်ပြုတ်ပုံ (☞စာမျက်နာ၁၆)	ဥပမာ : [Vegetables 蔬菜] → [▲ Weight 重量 ▼] → [Start 開始]
မီးဖိုချောင်သုံးတိုင်မာများကို အသုံးပြုပုံ (☞စာမျက်နာ ၂၂)	[Timer/Clock 計時/時鐘] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
ချက်ပြုတ်ပြီးမီးဖိုတွင်ဆက် ထားချိန်ကိုသတ်မှတ်ခြင်း (☞စာမျက်နာ ၂၂)	ချက်ပြုတ်ပြီးမီးဖိုတွင် ဆက်ထားချိန်ကိုသတ်မှတ်ခြင်း → [Timer/Clock 計時/時鐘] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။
နောက်ကျခြင်းတိုင်မာ (☞စာမျက်နာ ၂၂)	[Timer/Clock 計時/時鐘] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။ → [10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒] → ချက်ပြုတ်ပြီးမီးဖိုတွင် ဆက်ထားချိန်ကိုသတ်မှတ်ခြင်း → [Start 開始] (၁) ကြိမ်နှိပ်ပါ။

Panasonic Appliances Microwave Oven
(Shanghai) Co., Ltd.

888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China