

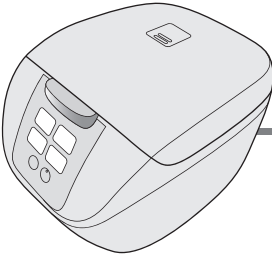
မြန်မာ

Panasonic®

အသုံးပြုရန်လမ်းညွှန်ချက်များ

လျှပ်စစ်ထမ်းပေါင်းအိုး

အိမ်သုံးအတွက်သာ



မော်ဒယ်နံပါတ်. SR-DF181GSW

ပါဝင်သည့်အကြောင်းအရာပြဇယား

ဘေးကင်းလုံခြုံမှုဆိုင်ရာကြိုတင်သတိပေးချက်များ	၂	အသုံးမပြုမီ
အစိတ်အပိုင်းများ၏သတ်မှတ်ချက်များ	၄	
• ထိန်းချုပ်နိုင်မှုများနှင့်ပုံစံ	၄	
• ယူနစ်တစ်ခုလုံး	၅	
ချက်ပြုတ်ရန်ပြင်ဆင်ချက်	၅	အသုံးစင်
ဖန်ရှင်များ	၅	
• အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်း/ပေါင်းခြင်း	၆	
• ဆန်ဖြူ • နွေးအောင်ထားခြင်း	၇	
• ဆန်လုံးညို	၈	
• ဆန်ပြုတ် (ချို) စွပ်ပြုတ်	၉	
ချက်ပြုတ်နည်းများ	၁၁	ပြဿနာ
သန့်ရှင်းရေးနှင့်ထိန်းသိမ်းခြင်း	၁၂	
ပြဿနာရှာဖွေဖြေရှင်းခြင်း	၁၃	ပြဿနာ
အသေးစိတ်အချက်အလက်များ	၁၃	

ပန်နာဆန်း၏ထုတ်ကုန်များကိုဝယ်ယူအားပေးသည့်အတွက်ကျေးဇူးအထူးတင်ရှိပါသည်။

- ဤစနစ်သည်အိမ်တွင်အသုံးပြုရန်အတွက်သာရည်ရွယ်ထုတ်ထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။
- ဤစနစ်သည်အိမ်သုံးအသုံးပြုသောအခါဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုသေချာစွာဖတ်ပြီးဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက်ကြိုတင်သတိပေးချက်များကိုလိုက်နာပါ။
- အသုံးမပြုမီဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုသေချာစွာစစ်ဆေးပါ။ နောင်တွင်ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်ရန်အတွက်လည်းဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုသေချာစွာစစ်ဆေးသိမ်းဆည်းထားပါ။
- ဝယ်ယူခဲ့သောအပိုင်းအပိုင်းနှင့်အပိုင်းတစ်ခုတည်းကြောင်းသေချာပါစေ။ ၎င်းအထောက်အထားစာရွက်ကိုဤအသုံးပြုလမ်းညွှန်စာအုပ်နှင့်အတူသိမ်းဆည်းပါ။ (နောင်တွင်ဆက်လက်အသုံးပြုရန်အတွက်သိမ်းဆည်းပါ။)

ဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက်ကြိုတင်သတိပေးချက်များ

လိုက်နာရမည်

အသုံးပြုသူများနှင့်အခြားသူများမတော်တဆထိခိုက်မှုအန္တရာယ်ပစ္စည်းဥစ္စာပျက်စီးဆုံးရှုံးမှုကိုကာကွယ်ရန်အတွက်အောက်ပါလမ်းညွှန်ချက်များကိုလိုက်နာပါ။

■ အောက်ပါဇယားသည်အသုံးပြုမှုအခြေအနေအထားအရအသုံးပြုမှုအဆင့်ကိုဖော်ပြပါသည်။

 အရေးကြီးသတိပေးချက် : ပြင်းထန်သောဒဏ်ရာ(သို့)အသက်ဆုံးရှုံးခြင်းကိုပြုသည်။	 သတိပေးချက် : ဒဏ်ရာရရှိမှုပစ္စည်းဆုံးရှုံးမှုအန္တရာယ်ကိုပြုသည်။
--	---

■ ဤသင်္ကေတများသည်အောက်ပါအတိုင်းမျိုးထုတ်ဖော်ပြပါသည်။

 ဤသင်္ကေတများသည်တာခြစ်မှုကိုပြုသည်။	 ဤသင်္ကေတသည်လိုက်နာရမည့်သတိပေးချက်များကိုပြုသည်။
--	---

အရေးကြီးသတိပေးချက်

■ အကယ်၍ပါမီမီကြိုးပါမီလပ်ခေါင်းသည်ပျက်စီးခြင်း(သို့)ပါမီလပ်ခေါင်းသည်ပါမီလပ်ခံတွင်လျော့နည်းသောပိုက်ကိရိယာကိုမသုံးပါနှင့်။

(လျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်းလျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတို့ဖြစ်ခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ ပေါင်းအိုးလောင်လေထုတ်ပေါက်တွင်အခြားအရာထုများကိုမထည့်ပါနှင့်။

အထူးသဖြင့်ပင်များ၊ပိုင်ယာများကိုသွေးထွက်အရာများ(လျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်း၊စက်ချိုယွင်းခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

■ ဤထောင်ပေါင်းအိုးသည်ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာအာရုံခံခံနိုင်စွမ်း(သို့)စိတ်နှိုးဆော်မှုလုပ်ဆောင်နိုင်စွမ်းလျော့နည်းသောပိုက်များ(ကလေးငယ်များအားအဝင်)(သို့)လျှပ်စစ်သတိပေးချက်ကြိုးကြပ်မှုပရိယာယ်အတွက်အခြားပစ္စည်းတို့ထည့်သွင်းထားခြင်းမဟုတ်ပါ။ဤပစ္စည်းကိုအသုံးပြုမှုတွင်အသုံးပြုခြင်းမပြုရန်အတွက်တွင်ကျွန်းကျွန်းသတိပေးချက်များကိုလေ့လာသိရှိပြီးနောက်အသုံးပြုရန်ဖြစ်ပါသည်။ကလေးများကိုဤထောင်ပေါင်းအိုးနှင့်ကတိအာရုံခံခံနိုင်စွမ်းမရှိသောပစ္စည်းများအားမထည့်သင့်ပါ။

(မီးလောင်ခြင်းနှင့်ထိခိုက်ဒဏ်ရာရရှိနိုင်ပါသည်။)

■ ပါမီလပ်ခေါင်းကိုပိုမိုခိုင်ခံ့သောရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာအာရုံခံခံနိုင်စွမ်း(သို့)စိတ်နှိုးဆော်မှုလုပ်ဆောင်နိုင်စွမ်းမရှိပါ။

(ဥပမာပေးသောလုပ်ငန်းသည်အိတ်တစ်ခုကြောင့်လျှပ်စစ်မှုကိုအလုံအလောက်မကာကွယ်ပေးနိုင်ခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

• ပါမီလပ်ခေါင်းကိုဖြုတ်၍အဝတ်ခြောက်နှင့်ချုတ်ပါ။

■ ပါမီကြိုးပါမီလပ်ခေါင်းကိုပျက်စီးပါစေရန်။

(အောက်ပါအခြေအနေများကိုပြင်းထန်စွာကာကွယ်ထားပါသည်။)

မြူခြင်းစွမ်းမရှိခြင်းအပူပေးပစ္စည်းများအားတွင်ထားခြင်းများ၊ ကွေးခြင်း၊လိပ်ခြင်း၊ဆွဲခြင်း၊ထိအရာများအပေါ်တွင်လေးလံသောပစ္စည်းများတင်ခြင်း၊မီးကြိုးကိုစည်းခြင်း(လျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်းလျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတို့ဖြစ်ခြင်းမီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

လျှပ်စစ်မီးကြိုးသည်ပျက်စီးပါကပစ္စည်းထုတ်လုပ်ချွေး၏ဝန်ဆောင်မှုအားရရှိ(သို့)ပညာရှင်များမှအန္တရာယ်ကိုကာကွယ်ရန်အစားထိုးပေးပါသည်။

■ ကိရိယာကိုရေတွင်မနစ်ပါစေရန်(သို့)ရေပစ်ပါစေရန်။

(လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတို့ဖြစ်ခြင်းလျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

• ကိရိယာအတွင်းသို့ရေဝင်ပါကသက်ဆိုင်ရာကုသရန်ရှိသူနှင့်တိုင်ပင်ပါ။

■ ဝတ်အင်္ဂါမရှိသောပါမီလပ်ခံနှင့် ၂၂၀ ဗို့လျှပ်စစ်အားလျှပ်စီးကိုသာသုံးပါ။

(ပါမီလပ်ခံတစ်ခုတွင်တွင်အခြားကိရိယာများ၏ပတ်လမ်းများထိုးပါကမီးလောင်စေသည့်လျှပ်စစ်အပူလွန်ခြင်းမျိုးဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

• ဝတ်အင်္ဂါမရှိသောသူများသည်ရေသောက်ခြင်းမပြုရန်ကြိုတင်သတိပေးပါ။

■ မူပိုင်ခွင့်အခြေအနေနှင့်စက်ချက်ပျက်စီးခြင်းများရှိပါကကိရိယာအသုံးပြုမှုကိုချက်ချင်းရပ်စဲရန်လိုအပ်ပါသည်။

(မီးထွက်ခြင်းမီးလောင်ခြင်း(သို့)လျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

- ပါမီလပ်ခေါင်းနှင့်ပါမီမီကြိုးသည်ပုံမှန်ထုတ်လုပ်လာသည်။
- စက်ကိုထိလိုက်သောအခါမီးကြိုးပျက်စီး၍လျှပ်စစ်ပြတ်တောက်သွားသည်။
- စက်ကိုထိထည့်သည့်ရေခဲခြင်း၊ပုံမှန်ထုတ်လုပ်ခြင်းများရှိသည်။
- ယူနစ်သည်မီးမီးများ၊မီးကျွမ်းအန္တရာယ်များထွက်ပေးသည်။
- ကိရိယာသည်အကွဲပြားခြင်းများ၊လျော့နည်းမှုများ၊တုန်ခါမှုများရှိနေသည်။
- အပူပေးမီးကိန်းပြားသည်ပျက်စီးသည့်ပစ္စည်းများထွက်ပေးသည်။

→ ချက်ချင်းစစ်ဆေးရန်နှင့်ပြင်ဆင်ရန်ပုံမှန်အသုံးပြုမှုအခြေအနေအထားအရအသုံးပြုမှုအဆင့်ကိုဖော်ပြပါသည်။

■ နေရောင်ခြည်လှောင်ခံနိုင်စွမ်းမရှိပါ။

(လျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ ရေခဲခဲထုတ်ပေါက်အပေါ်သို့ပျက်စီးမှုရှိနိုင်ပါသည်။

ရေခဲခဲထုတ်ပေါက်(အပူလောင်နိုင်ပါသည်။)

■ ကိရိယာကိုပြင်ဆင်မှုမရှိခြင်း၊ပြုတ်ခြင်း၊ပြင်ဆင်ခြင်းမပြုပါနှင့်။

(မီးလောင်ခြင်းလျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်းအန္တရာယ်ဖြစ်ခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

• သက်ဆိုင်ရာကုသရန်ရှိသူ၏ပြင်ဆင်မှု(သို့)စတိုးဆိုင်များတွင်ပေးပို့ပါ။

■ ပါမီလပ်ခေါက်ကိုပိုမိုခိုင်ခံ့စွာလုပ်ဆောင်မှုထိခိုက်ပါသည်။

(ထိုသို့မဟုတ်ပါကပါမီလပ်ခေါက်ခေါင်းတစ်ခုလျှောက်တွင်ရှိသောအပူကြောင့်လျှပ်စစ်ရောင်ခြည်ခြင်းနှင့်မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

• ကျိုးပဲ့နေသောပါမီလပ်ခေါင်း(သို့)လျော့နည်းသောပါမီလပ်ခံများမသုံးပါနှင့်။

⚠ အရေးကြီးသတိပေးချက်

■ **ကိရိယာကိုအောက်ပါနေရာများတွင်မသုံးပါနှင့်။**

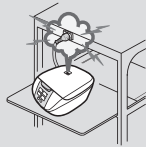


- ဂေဟိတ်စင်နီင်သော(သို့)အပူလွှင့်ပစ်နေသောနေရာများအနီးတွင်မထားပါနှင့်။
- မညီညာသောမျက်နှာပြင်(သို့)အပူမခံနိုင်သောကော်စောများပေါ်တွင်မထားပါနှင့်။
- နံရံ(သို့)ပရိဘောဂအနီးတွင်မထားပါနှင့်(အရောင်ကျွတ်ခြင်း၊ ရွှံ့စေးခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။)

■ **ပိတ်လုပ်ငါးကိုရေခန်းထွက်နေသောနေရာတွင်မတပ်ပါနှင့်။**



- မီးပလပ်ထိုးထားချိန်တွင်ပလပ်ငါးကိုရေခန်းထွက်နေသောနေရာတွင်မတပ်ပါနှင့်။ (လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)
- သွေးစွန်းစိုစွတ်သည့်ပိတ်လုပ်ငါးပေါ်တွင်ပိတ်လုပ်ငါးကိုရေခန်းထွက်နေသောနေရာတွင်ကိရိယာတပ်သွားပါ။



■ **ကိရိယာအားအသုံးပြုနေစဉ်(သို့)ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်အပူပေးပစ္စည်းများကိုမသုံးပါနှင့်။**



အထူးသဖြင့်အပူပေးသည့်အပြား(အပူကွမ်းခြင်းဖြစ်နိုင်သည်။)

■ **ကိရိယာအလုပ်လုပ်နေစဉ်ချက်သလုတ်ကိုမထိပါနှင့်။**



အပြင်ဘက်အပူပေးပစ္စည်းရှိအပူကွမ်းခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။

■ **ပိတ်လုပ်ငါးကိုပြုတ်ချိန်တွင်ပိတ်လုပ်ငါးကိုသေချာစွာကိုင်ထားပါ။**



(သို့မဟုတ်ပါကလျှပ်စစ်ကွေးချိန်ဖြစ်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ဤကိရိယာအတွက်အသုံးပြုရန်မဟုတ်သောမီးကြိုးအစုံလိုက်(ကိရိယာပလပ်ငါးပိတ်လုပ်ငါး)ကိုမသုံးပါနှင့်။ လွှဲပြောင်း၍အသုံးပြုပါနှင့်။**



(လျှပ်စစ်ကွေးချိန်ဖြစ်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ကိရိယာအားအသုံးပြုသည့်အခါပိတ်လုပ်ငါးပိတ်လုပ်ငါးကိုပြုတ်ပါ။**



(သို့မဟုတ်ပါကလျှပ်စစ်ကွေးချိန်ဖြစ်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

■ **ကိရိယာအားမသန့်စင်မီအစောအခါ။**



(စက်ပူနေသောအခါမီးများကိုထိမိပါကအပူကျွမ်းနိုင်ပါသည်။)

■ **ချက်ပြုတ်နေစဉ်အပြင်ဘက်အပူပေးပစ္စည်းပါနှင့်။**



မီးလောင်ကျွမ်းနိုင်ပါသည်။

■ **သတ်မှတ်ထားသောအိုးမှလွဲ၍ခြားအိုးများအသုံးပြုပါနှင့်။**



(သို့မဟုတ်လျှပ်စစ်ကွေးချိန်ဖြစ်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမီးလောင်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

အသုံးပြုရန်အတွက်ကြိုကာကွယ်ရေးသတိပေးချက်များ

ဆန်နှင့်ရေပမာဏကိုမှန်ကန်စွာညှိပြီးအသုံးပြုရမည်။
ညှိချက်များကိုအတိအကျနှင့်မှန်ကန်စွာအသုံးပြုပါ။
(ထမင်းရည်လျှိုခြင်း၊ မကျက်တကျက်ဆန်(သို့)မီးကျွမ်းသောဆန်များမဖြစ်စေရန်။)

အိုးထဲထည့်ထားသည့်ကိရိယာထဲသို့ချက်ပြုတ်ရမည့်ပိတ်လုပ်ငါးများကိုကိရိယာထဲထည့်ပါနှင့်။
(အညစ်အကြေးများမကျရောက်စေရန်။)

ကော်စောလျှပ်စစ်အပူပေးကိရိယာများ(ဖီဒီဒါလတ်စတစ်)ဖြင့်ပြုလုပ်ထားသော)ကိုသုံးစွဲရန်မသင့်တော်ပါ။
သောပစ္စည်းများပေါ်တွင်ပိတ်လုပ်ငါးအိုးကိုမသုံးပါနှင့်။
(ချက်ပြုတ်မှုအားနည်းခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းဖြစ်နိုင်ပါသည်။)

ကိရိယာကိုအသုံးပြုမီအိုးပေါ်ရှိအကာတွယ်ထားသောအိတ်နှင့်သွေးလောင်သောအပူပေးစက်ကိုအိုးပြုတ်ချက်အောက်တွင်ခြင်းကိုကာကွယ်ပေးသောစတူကိုထိပါ။ (ချက်ပြုတ်မှုအားပေးခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းမဖြစ်စေရန်။)

ကိရိယာကိုအသုံးပြုနေစဉ်အပြင်ဘက်အပူပေးပစ္စည်း(သို့)အခြားအရာများနှင့်မထိပါနှင့်။
(ပုံပြုတ်ခြင်းအပြင်အပူပေးပစ္စည်းပြောင်းလဲခြင်း၊ ကျွမ်းခြင်းများမရှိစေရန်။)

ကိရိယာကိုကိရိယာနှင့်အောက်တွင်အသုံးပြုပါနှင့်။
(အရောင်ပြောင်းလဲမှုမရှိစေရန်။)

ဆန်ကိုအခြားသောပစ္စည်းများနှင့်ထည့်ပါနှင့်။ (အိုးအတွင်းသောအပူပေးပစ္စည်းများမရှိစေရန်။)

ဤကိရိယာသည်အိတ်သုံးအတွက်သာဖြစ်သည်။ ကိရိယာကိုချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်မလွဲမှားစွာဖြစ်(သို့)ကိရိယာကိုမသုံးစွဲရန်ချက်များအတွက်မသုံးပါနှင့်။

အိတ်အိုးထဲသို့သွေးလောင်ထားသောအပူပေးစက်နှင့်အပူချိန်အာရုံခံကိရိယာမသုံးစွဲရန်အရေးကြီးပါသည်။



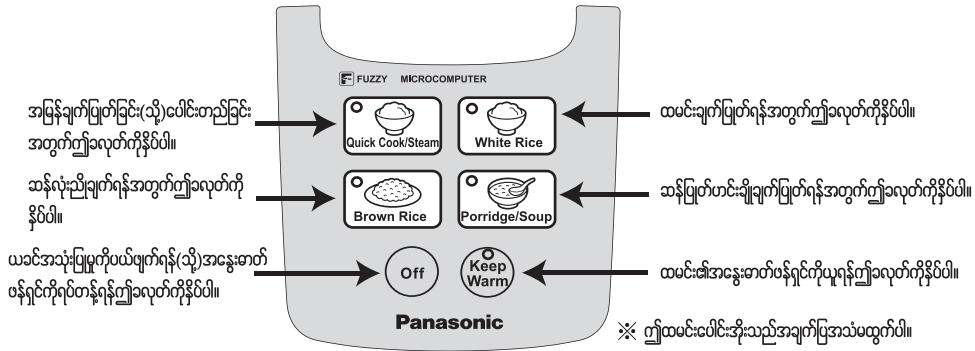
- ကိရိယာကိုစောင့်ခြင်း၊ မော့ကိုင်ခြင်းမပြုပါနှင့်။
- မသန့်စင်သောသို့မဟုတ်ပိတ်လုပ်ငါးပိတ်လုပ်ငါးကိုမသုံးစွဲပါ။

ရေခန်းထွက်ငါးပိတ်လုပ်ငါးပေါ်တွင်အပူပေးပစ္စည်းများလျှော့ချပေးပါ။ ပိတ်လုပ်ငါးပေါ်တွင်ချက်ချင်းချက်ပြုတ်ပါ။ ပိတ်လုပ်ငါးပေါ်ရှိထမင်းရည်နှင့်ကိရိယာပလပ်ငါးကိုအတိအကျကိုင်ပြီးသန့်စင်ပါ။

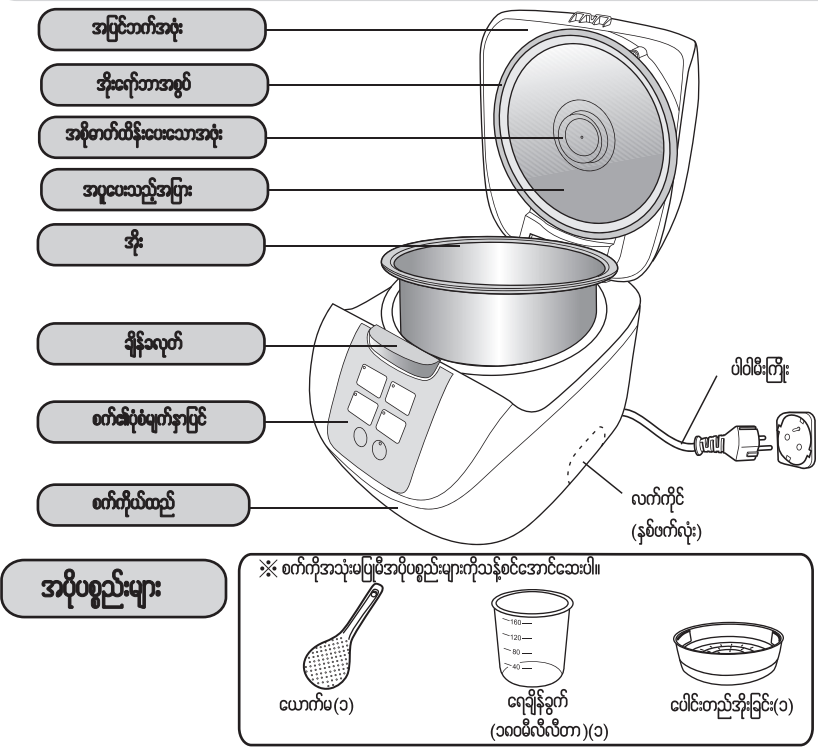
ကိရိယာကိုအသုံးပြုစဉ်လျှပ်စစ်ကွေးချိန်ဖြစ်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ပတ်လမ်းတိုခြင်းမဖြစ်စေရန်။

အစိတ်အပိုင်းများကိုခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာခြင်း

စက်၏ထိန်းချုပ်မျက်နှာပြင်



ယူနစ်တစ်ခုလုံးအတွက်



ချက်ပြုတ်ရန်ပြင်ဆင်ခြင်း

၁ ပေးထားသောရေချိန်ခွက်နှင့်အညီကိုင်ပါ။

- ရေချိန်ခွက်ပမာဏသည်၁၈၀မီလီတာ(၁၅၀၀ဂရမ်)ခန့်ရှိသည်။
- တစ်ကြိမ်လျှင်အများဆုံးချက်ပြုတ်နိုင်သည့်ဆန်ပမာဏမှာစာမျက်နှာ၁၃တွင်ဖော်ပြထားသည်။
- ဆန်ကိုအမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်း(သို့)ဆန်လုံခြုံစွာချက်ချက်ပြုတ်ခြင်းအတွက်အများဆုံးဆန်ပမာဏကိုခွက်အတွင်းသုံးပါ။



၂ ရေအောက်အတန်ကြည်လင်းသွားသည်အထိဆန်ကိုဆေးပါ။

- ဆန်ကိုရေများများဖြင့်လျှင်မြန်စွာဆေးပြီးရေလဲနေစဉ်ဆန်ကိုညင်သာစွာရွှေ့၍ဆေးပါ။
- ရေအောက်အတန်ကြည်လင်းသည်အထိအကြိမ်ပေါင်းများစွာထပ်ကာထပ်ကာပြုလုပ်ပါ။(ဆန်ကိုဆေးပါ-ရေလောင်းပါ။)

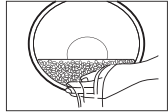
သတိပေးချက်

- အိုးမျက်နှာပြင်ပေါ်ရှိ non-stick အုပ်ထားသောအလွှာကိုပစ်ခတ်စေရန်အိုးထဲတွင်ဆန်ကိုမဆေးပါနှင့်။
- ဆန်ကိုသေချာစွာဆေးပါ။သို့မဟုတ်ပါကဆန်သည်အိုးတွင်ကပ်နိုင်ပြီးအကြွင်းအကျန်ဆန်ဖွဲ့များသည်ဆန်၏အရသာကိုပျက်စေနိုင်ပါသည်။

၁



၂



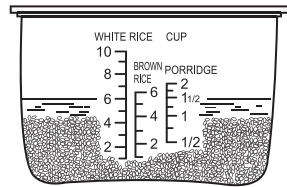
၃ ပေးထားသောဆန်ကိုအိုးထဲတွင်ထည့်ပါ။

- သက်ဆိုင်ရာရေချိန်ခွက်ရောက်သည်အထိရေထည့်၍အိုး၏အပြင်ဘက်ကိုအခြောက်ခံပါ။
- ရေထည့်သည့်အခါနှစ်ဖက်စလုံးမှအတိုင်းအတာများကိုရရှိပြု၍တူညီသောအမြင့်တွင်ထားပါ။
 - ဟင်းချိုက်ချက်ပြုတ်သည့်အခါ "PORRIDGE" ပါဝင်သောပစ္စည်းများနှင့်ရေပမာဏသည်အများဆုံးရေချိန်ခွက်ထက်မကျော်ရပါ။
 - ရေထားသောဆန်(သို့)စေးကပ်သောဆန်ကိုချက်ပြုတ်သည့်အခါတွင်အောက်ပါဇယားအတိုင်းရေမြှည့်ပါ။

ဥပမာ-

ဆန်ပမာဏသည်ခွက်ဖြစ်ပါကဆန်ကိုဆေး၍ အိုးထဲတွင်ထည့်ပြီး "WHITE RICE" ၏ရေချိန်ခွက်ရှိရေမျက်နှာပြင်ပမာဏ "၆" ရောက်သည်အထိရေထည့်ပါ။

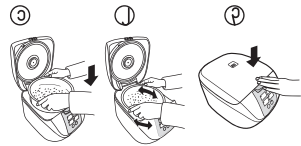
ဆန်ပမာဏ ချိန်ခွက်	ရေပမာဏ(ပေးထားသောရေချိန်ခွက်)	
	ရေထားသောဆန်	စေးကပ်သောဆန်
၁	၁ ၁/၂	၁ ၁/၄
၂	၂ ၃/၄	၂
၃	၄	၃
၄	၅	၄
၅	၆ ၁/၄	၅



※ အထက်ပါရေပမာဏများကိုမိမိစိတ်ကြိုက်တိုးနိုင်လျော့နိုင်ပါသည်။

၄ အိုးကိုစက်ကိုယ်ထည့်ထဲသို့ထည့်၍အပြင်အဖုံးကိုပိတ်ပါ။

- အိုးအောက်ခြေကိုသွန်းလောင်းထားသောအပူပေးစက်နှင့်နီးကပ်စွာတပ်ဆင်ရန်အတွက်မြှားပြုထားသည့်အတိုင်းအိုးကို ၂ကြိမ်(သို့) ၃ကြိမ်လှည့်ပါ။
- အစိုဓာတ်ထိန်းသောအဖုံးသည်နေရာမှန်တွင်ရှိမရှိစစ်ဆေးပါ။(စာမျက်နှာ ၁၂ တွင်ကြည့်ပါ)
- အပြင်ဘက်အဖုံးကိုပိတ်သည့်အခါချက်ကန်အသံမြည်ကြောင်းအတည်ပြုပါ။



၅ ပလပ်ခေါင်းတပ်ပါ။

- ပထမဦးစွာကိရိယာပလပ်ခေါင်းကိုစက်ကိုယ်ထည့်တွင်တပ်ပြီးနောက်ပါပါပလပ်ကိုပလပ်ခေါင်းတွင်တပ်ပါ။ပလပ်ခေါင်းနှစ်ခုလုံးသည်ခိုင်မာစွာတပ်ဆင်ထားရပါမည်။



သတိပေးချက်

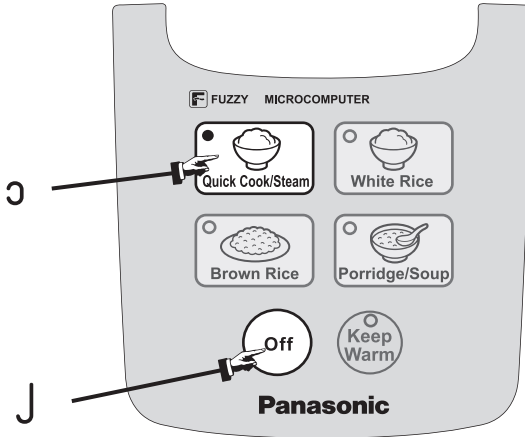
- ထမင်းချက်နေစဉ်ပေါင်းတည်အိုးကိုအသုံးပြုသောအခါအများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏအတွက်ညာဘက်ရှိဇယားတွင်ကြည့်ပါ။

အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏ(ပေးထားသောရေချိန်ခွက်)

အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏ

၅

ဖန်ရှင်များ (အမြန်ချက်ခြင်းနှင့်ပေါင်းခြင်း)

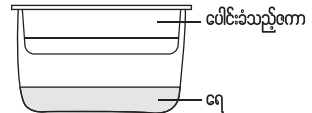


■ သတိပေးချက်

- ဆန်ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့်တစ်ချိန်တည်းတွင်အစားအစာများကိုပေါင်းသောအခါ [White Rice] ဖန်ရှင်ကိုရွေးပါ။
- ပေါင်းတည်ချိန်သည်အိုးထဲရှိရေပမာဏအပေါ်တွင်မူတည်ပါသည်။
- ရေသူ့လာ၍အပြည့်အဝအငွေ့ပျံပြီးနောက်ထမ်းပေါင်းအိုးသည်ငနွှေးခြင်းဖန်ရှင်သို့အလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားပါမည်။
- ချက်ပြုတ်နေစဉ်ပေါင်းတည်သည့်ဖန်ရှင်ကိုရပ်တန့်လိုပါက [OFF] ကိုနှိပ်ပါ။
- ဆန်ကိုအမြန်ချက်ပြုတ်ရန်အတွက် ကိုအသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ အသေးစိတ်လုပ်ဆောင်ချက်များကို [White Rice] တွင်ဖတ်ပါ။ ချက်ပြုတ်ချိန်နည်းသွားသည်နှင့်အမျှဆန်သည်ဖိုဟလာခြင်း(သို့)အိုးတွင်ကပ်ခြင်းများဖြစ်နိုင်ပါသည်။

အသုံးပြုမှုများ ((ဥပမာ - အမြန်ချက်ခြင်းနှင့်ပေါင်းခြင်း) ဖြင့်ပေါင်းထည့်ခြင်း)

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



၁ အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့်ပေါင်းခြင်းလုတ်ကိရိယာပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။

- [Quick Cook/Steam] အတွက်အချက်ပြမီးလင်း၍ပေါင်းတည်ခြင်းစတင်ပါမည်။



ပေါင်းတည်ချိန်နှင့်ရေပမာဏပြဇယားအစမှအသုံးအထိစုပေါင်းကြာချိန်သည်အောက်ပါဇယားတွင်ပြထားသောအချိန်ကိုရည်ညွှန်းပါသည်။

ရေပမာဏ(သန့်မှန်းခြေ)	ရေချိန်ခွက်တစ်ဝက်	ရေချိန်ခွက်တစ်ခွက်	ရေချိန်ခွက်နှစ်ခွက်	ရေချိန်ခွက်သုံးခွက်
ပေါင်းတည်ချိန်(သန့်မှန်းခြေ)	၁၇မိနစ်	၃၀မိနစ်	၅၀မိနစ်	၆၅မိနစ်

* ပေါင်းတည်ချိန်အများဆုံးကြာမြင့်ချိန်သည်မိနစ်၇၀ဖြစ်သည်။ အချိန်စေ့ပါကရေအပြည့်အဝအငွေ့ပျံသည်ဖြစ်စေ၊ အငွေ့ပျံသည်ဖြစ်စေ ထမ်းပေါင်းအိုးသည်ငနွှေးခြင်းဖန်ရှင်သို့အလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားပါသည်။

ချက်ပြုတ်ချိန်ပြီးဆုံးခြင်း

- အိုးထဲရှိရေများသူ့လာ၍အပြည့်အဝအငွေ့ပျံပြီးနောက်ပေါင်းတည်ခြင်းဖန်ရှင်ပြီး၍ထမ်းပေါင်းအိုးသည်ငနွှေးခြင်းဖန်ရှင်သို့အလိုအလျောက်အချက်ပြမီးလင်းပိတ်သွားသည်။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။

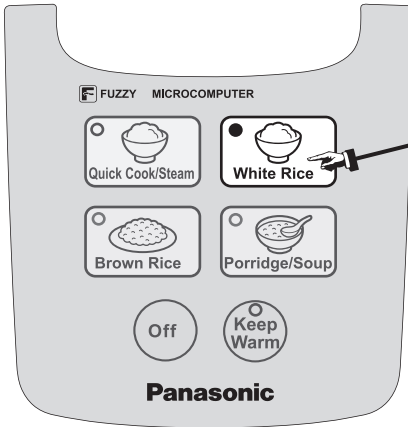
အချက်ပြပိတ်သွားသည်။

၂ [Off] လုတ်ကိရိယာပါ။

- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းပြီးချိန်တွင်အချက်ပြသမ္ပတ္တိပါ။
- ဤအချိန်တွင်ပေါင်းတည်အိုးသည်အရပ်ဖူနေသည်ပေါင်းတည်အိုးအားယူထုတ်သည့်အချိန်တွင်ရရှိပါ။



ဖန်ရှင်များ (ဆန်ပြုနှင့် ငွှေခြင်း)



- သတိပေးချက်
- ရောဂါကူးစက်သောဆန်(သို့)စေးကပ်သောဆန်များကို ချက်ပြုတ်ရာတွင် [White Rice] ဖန်ရှင်ကို ရွေးပါ။ ရေပမာဏကို စာမျက်နှာတွင် ကြည့်ပါ။
 - [White Rice] ဖန်ရှင်နှင့် ချက်ထားသော ဆန်သည် ပိုမိုနူးညံ့ပြီး အရသာရှိကောင်းပါသည်။

အသုံးပြုပုံများ ([White Rice] ဖန်ရှင်နှင့် ချက်ခြင်း)

၁

[White Rice] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။

- [White Rice] အတွက် အချက်ပြမီးလင်း၍ ချက်ပြုတ်ချိန် စတင်ပါသည်။



■ ချက်ပြုတ်ချိန် (ကိုးကားချက်)

အမြန်ချက်	၃၀ မိနစ်ခန့်
ထမင်းပြု	၃၀ မိနစ်ခန့်

- ၂၀ ဒီဂရီအား အပူချိန် ၂၀ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်၊ ရေအပူချိန် ၁၀ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်နှင့် ဆန်အလတ်စား ပမာဏတို့၏ ချက်ပြုတ်ရန် လိုအပ်သော ရည်ညွှန်းချိန်သည် အသံတက်စေသော အချိန်ကို ရည်ညွှန်းပါသည်။ (၅၅၀ ဂရမ်)
- ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ပထမသော ဖီအီးအားများအသုံးအပြုချိန် ရေပမာဏ၊ ဆန်ပမာဏနှင့် ဆန်အရည်အသွေးအရ အနည်းငယ် ကွာခြားနိုင်ပါသည်။
- ရောနှောထားသော ဆန်(သို့) စေးကပ်သော ဆန်၏ ချက်ပြုတ်ချိန်သည် ဆန်ထဲတွင် ထည့်လိုက်သော ပါဝင်ပစ္စည်းအပေါ် မူတည်၍ ပြောင်းလဲနိုင်ပါသည်။

အသုံးပြုပုံ

ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးခြင်း

ထမင်းကို တလုံးခြင်းစီ ဖြစ်အောင် လုပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းသည်

- ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ထမင်းပေါင်းအိုးသည် ငွှေခြင်းဖန်ရှင်ကို အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားမည်။ ထမင်းကပ်ခြင်းမရှိစေရန် ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ထမင်းကို တလုံးခြင်းစီ ဖြစ်အောင် လုပ်ပါ။
- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးဆုံးချိန်တွင် အချက်ပြသံမထွက်ပါ။

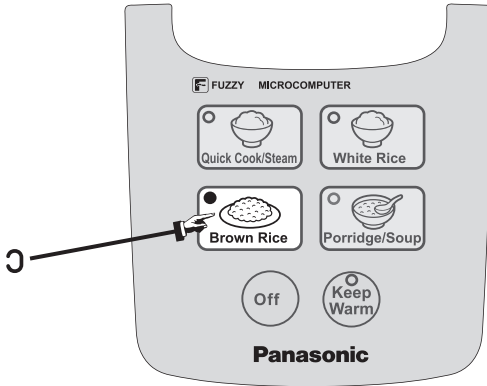


ငွှေခြင်းဖန်ရှင်

- ချက်ပြုတ်ပြီးလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးဆုံးချိန်တွင် ဖန်ရှင်အားလုံးသည် ငွှေခြင်းဖန်ရှင်ကို အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားမည်။ သို့သော် တစ်ချို့ဖန်ရှင်များသည် ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးချိန်တွင် ငွှေဖန်ရှင်ကို မသုံးသင့်ဘဲ "OFF" ကိုသာ နှိပ်ရပါမည်။
- ထမင်းကို ငွှေခြင်းဖန်ရှင်ဖြင့် ရှာရုံအတွင်း စားသုံးနိုင်ပါသည်။ ထိုသို့မဟုတ်ပါက အရသာ(သို့) အနံ့ဆိုးများ ရရှိနိုင်ပါသည်။
- ငွှေခြင်းဖန်ရှင်ကို အသုံးပြုနေစဉ် အိုး၏ အစွန်းတွင် ချွေးများ ရရှိနိုင်ပါသည်။
- ထမင်းကို ငွှေခြင်းဖန်ရှင်ထားစဉ် ယောက်မအား ထမင်းပေါင်းအိုးထဲတွင် ထားမိပါက ထမင်းအရသာ မရှိဖြစ်နိုင်ပါသည်။

မိနစ်	ငွှေခြင်းဖန်ရှင်	ငွှေပြီးနောက်
အမြန်ချက်ပြုတ်ခြင်းဆန်ပြုစုပ်ပြုတ်	○	
ဆန်လျှော်၊ ရောထားသော ဆန်၊ စေးကပ်သော ဆန်	×	အရသာမကောင်းခြင်း (သို့) အနံ့ဆိုးများ ရရှိနိုင်ပါသည်။
ဆန်ပြုတ်	×	ထမင်းကို ဖျစ်လျော့နိုင်ပါသည်။

ဖန်ရှင်များ (ဆန်လုံးညို)



■ သတိပေးချက်

- ဆန်လုံးညိုကို ငွှေခြင်း ဖန်ရှင်ဖြင့် မသုံးပါနှင့်။ သို့မဟုတ် ပါကအရသာမကောင်းဖြစ်နိုင်သည်။
- ဆန်လုံးညိုသည် ချက်ပြုတ်ရန် ခက်သော ဆန်မျိုးဖြစ်သည်။ ချက်ပြုတ်ရာတွင် ပထမဦးစွာ ဆန်ကို ဘာဂရီစိပ်ပါ။ ထိုမှသာ ဆန်စေ့များသည် ရေကို ကောင်းကောင်းစုပ်ယူနိုင်၍ စိတ်ကျေနပ်ဖွယ် ချက်ပြုတ်ခြင်း ရလဒ်ကို ရရှိနိုင်ပါသည်။

အသုံးပြုပုံများ [ဥပမာ - [Brown Rice]] ဖန်ရှင်ဖြင့် ထမင်းချက်ခြင်း

၁ [Brown Rice] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။

- [Brown Rice] အတွက် အချက်ပြမီးလင်း၍ ချက်ပြုတ်ချိန် စတင်ပါမည်။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်။



- ချက်ပြုတ်ချိန် (ကိုးကားရန်)

Brown rice	About 1 hour and 50 minutes
------------	-----------------------------

- ၂ ပုစွန်အား အပူချိန် ၂၀ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ် ရေအပူချိန် ၁၈ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်နှင့် ဆန်အလတ်စားပမာဏတို့၏ ချက်ပြုတ်ရန် လိုအပ်သော ရည်ညွှန်းချိန်သည် ဘယ်ဘက်ဈေးတွင် ဖော်ပြထားသော အချိန်ကို ရည်ညွှန်းပါသည်။ (ဥပမာ)
- ချက်ပြုတ်ချိန်သည် မတူညီသော စီးအားများ၊ အခန်းအပူချိန်၊ ရေအပူချိန်၊ ရေပမာဏ၊ ဆန်ပမာဏနှင့် ဆန်အရည်အသွေးအရ အနည်းငယ် ကွာခြားနိုင်ပါသည်။

ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးဆုံးခြင်း

ထမင်းကို တလုံးခြင်းစီ ဖြစ်အောင် လုပ်ပါ။

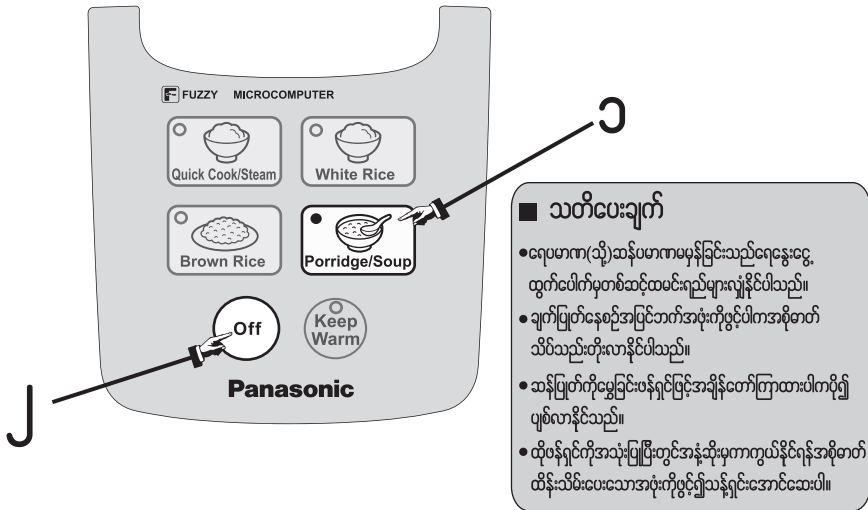
- ချက်ပြုတ်ပြီးနောက် ထမင်းပေါင်းအိုးသည် ငွှေခြင်း ဖန်ရှင်ကို အလိုအလျောက် ပြောင်းလဲသွားမည်။ သို့သော် ထမင်းအရသာမပျက်စီးစေရန် ငွှေခြင်း ဖန်ရှင်ကို မသုံးဘဲ ချက်ပြီးသည်နှင့် [OFF] ခလုတ်ကို နှိပ်ပါ။
- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးချိန်တွင် အချက်ပြသံပေးပိတ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းလာသည်

အချက်ပြမီးပိတ်သွားသည်



ဖန်ရှင်များ ဆန်ပြုတ်၊စွပ်ပြုတ်



အသုံးပြုပုံများ [Porridge/Soup] ဖန်ရှင်ဖြင့်ဆန်ပြုတ်ချက်ပြုတ်ခြင်း

၁ [Porridge/Soup] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းသည်။

- [Porridge/Soup]အတွက်အချက်ပြမီးလင်းလာပြီးချက်ပြုတ်ချိန်စတင်ပါသည်။
- ချက်ပြုတ်ချိန်သည်ပျမ်းမျှ၁နာရီ၁၀မိနစ်ကြာပါသည်။



※ စွပ်ပြုတ်အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏ(ပါဝင်စွဉ်းများနှင့်)ရေသည်။ "PORRIDGE"အတွက်အများဆုံးရေချိန်မှတ်ထက်ပိုနေပါကလျှံ ထွက်ခြင်း၊မကျက်တကျက်ဖြစ်ခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။(အသေးစိတ်အချက်လက်များကိုစာမျက်နှာ၁၃တွင်ကြည့်ပါ။)

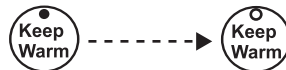
ချက်ပြုတ်ခြင်းပြီးသုံးခြင်း

၂ [OFF] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

◆ အချက်ပြမီးလင်းသည်။

အချက်ပြမီးမိတ်သွားသည်

- ချက်ပြုတ်ပြီးနောက်ထမင်းပေါင်းအိုးသည်ငွေ့ခြင်းဖန်ရှင်ကိုအလိုအလျောက်ပြောင်းလဲသွားမည်။သို့သော်ထမင်းအရသာမပျက်စီးစေရန် ငွေ့ခြင်းဖန်ရှင်ကိုမသုံးဘဲချက်ပြီးသည်နှင့် [OFF] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။
- ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးချိန်တွင်အချက်ပြသံမထွက်ပါ။



ချက်ပြုတ်နည်းများ

သတိပေးချက်

ဆန်ထဲအခြားသောပစ္စည်းများထည့်ခြင်းကြောင့်အောက်ပြောဆိုထားခြင်းများရှိနိုင်ပါသည်။
(ရေချိုးခွက်) ခွက်. ၁၅၀၀ရပ်ခန့်

ကြက်ထမင်းကြော်

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

ဆန်	၃ ခွက်
ရေ	၄ ခွက်
ကြက်သား	၈၀၀ရပ်၊ အတုံးသေးများတုံးပါ။
ကပ်စေးနုပင်	၃၅၀ရပ်၊ လှီးပါ။
ပို့	၂၃၁ရေတွင်စိပ်၍နုနပ်စဉ်ပါ။
တို့ဟူးကြော်	၂တုံး၊ ဆီဖယ်ရန်ရေခွေးငွေ့မြင်လောင်း၍နုနပ်စဉ်ပါ။
မုန့်လာဥ	၄၀၀ရပ်၊ နုနပ်စဉ်ပါ။

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ

ဟင်းချက်ပိုင်ပြာရည်	၂၀မီလီလီတာ
သား	၃၀ရပ်

ချက်ပြုတ်သည့်နည်းလမ်းများ

- (၁) ကြက်သားနှင့်ကပ်စေးနုပင်ကိုရေခွေးတွင်လျင်မြန်စွာပြုတ်၍ချက်ချင်းရေစစ်ပါ။
- (၂) ဆန်ကိုရေသေး၍အိုးထဲထည့်ပြီးချိန်ခွက်ရေ၄ခွက်ထည့်ပါ။
- (၃) အိုးထဲတွင်ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များကိုလောင်းထည့်၍မွှေပြီးကျွန်းသောပါဝင်ပစ္စည်းများကိုထည့်ပါ။ အပြင်အဖုံးကိုပိတ်ပါ။
- (၄) ၁လုတ်ကိုနှိပ်၍စတင်ချက်ပါ။ ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်ပြီးနောက်တွင်ကြက်ထမင်းကြော်ကိုစတင်သုံးဆောင်နိုင်ပါသည်။

ပြောင်းဖူးနုနပ်ပြုတ်

ပါဝင်သောပစ္စည်းများ

နံရိုးများ	၅၀၀ရပ်၊ ၅၀စင်တီမီတာအတုံးများတုံးပါ။
ပြောင်းဖူး	၂ဖူး၊ ၄၅၀၀ရပ်ခန့်၊ ၅၀စင်တီမီတာအတုံးများလှီးပါ။
ရေ	ရေ၆းခွက်

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ

သား	၆.၅ ၀ရပ်
-----	----------

ချက်ပြုတ်ခြင်းနည်းလမ်းများ

- (၁) နံရိုးများကိုသွေးအကြွင်းအကျန်များကိုဖယ်ရန်ရေခွေးငွေ့တွင်စိပ်၍နောင်တွင်အသုံးပြုနိုင်ရန်ရေစစ်ပါ။
 - (၂) ပါဝင်ပစ္စည်းများကိုအိုးထဲတွင်ထည့်၍သားထည့်ပြီးအပြင်အဖုံးကိုပိတ်ပါ။
 - (၃) [PORRIDGE] ၁လုတ်ကိုနှိပ်၍ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်သည်ခနာရီ ၃၀မိနစ်ကြာပြီးနောက်ပြီးဆုံးပါမည်။
- (မိမိစိတ်ကြိုက်အပေါ်မူတည်၍ကြက်သားမှုန့်ကဲ့သို့အခြားဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များကိုထည့်နိုင်ပါသည်။)

ချက်ပြုတ်နည်းလမ်းများ

ဒင်းဆမ်း(အေးခဲနေခြင်း)

ပိတ်သောပစ္စည်းများ	ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ
(က) အတုံးလေးများ	(ခ) အတုံးကြီးများ
ပုစွန်ဖက်ထုပ်များ	ဝက်သားလုံးပေါင်းတင်များ
	မုန့်ပေါင်းများ
	ကြာရွတ်များနှင့်ကောက်ညှင်းများ

ချက်ပြုတ်ခြင်းနည်းလမ်းများ

- (၁) အရည်ဖျော်ရန်မလိုအပ်ပါ။ရေခဲနေသောဒင်းဆမ်းများကိုပေါင်းတည်အိုးတွင်တင်၍ဒင်းဆမ်းမျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်ရေအနည်းငယ်ဖျန်းပါ။
- (၂) အိုးထဲသို့ရေအခွက်တစ်ဝက်ထည့်ပါ။
- (၃) [Quick cook/steam] ခလုတ်ကိုနှိပ်၍ ၁၀မိနစ်ခန့်စောင့်ပြီး [OFF]ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။

ပဲစိမ်းနှင့်ပန်းခြောက်ဆန်ပြုတ်

ပိတ်သောပစ္စည်းများ	ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ
ပဲစိမ်း	၇၀၀ရပ်
ကောက်ညှင်း	၇၀၀ရပ်
ပန်းခြောက်	၁၀၀ရပ်
	သကြား
	စိတ်ကြိုက်

ချက်ပြုတ်ခြင်းနည်းလမ်းများ

- (၁) ဆေးဆေးသောပဲစေ့များ၊ကောက်ညှင်းနှင့်ပန်းကိုအိုးထဲတွင်ထည့်၍“PORRIDGE”၏ရေချိန်မှတ်“၁”အထိရေထည့်ပါ။
- (၂) အပြင်အဖုံးကိုပိတ်၍ [Porridge/Soup] ခလုတ်ကိုနှိပ်ပါ။ချက်ပြုတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်သည်ခန့်အာရီ၃၀မိနစ်ကြာပြီးနောက်ပြီးဆုံးပါမည်။
- (၃) မိမိစိတ်ကြိုက်သကြားထည့်၍ဆန်ပြုတ်ကိုစတင်သုံးဆောင်နိုင်ပါသည်။

ဘောက်ပါအချက်အလက်များကိုစစ်ဆေးပါ

[illegible]

အသေးစိတ်အချက်အလက်များ

ဗော်ဒယ်နဲ့ပတ်		SR-DF181
ထဝင်းပေါင်းအိပ်ပိုက်နွန်း		၂၀၀၉. ~ ၅၀၀တန်
(ထဝင်းပေါင်းအိုး) လျှပ်စစ်ပမာဏ		၇၅၀ဝပ်
အိုးအိပ်စံဆုံပမာဏ		၄.၈
ထဝင်းပေါင်းအိုးဝင်ဆုံမှု ပမာဏ(ဆန့်ပမာဏ) လီတာ	ဆန့်ပြု/အမြန်ချက်	၀.၁၈-၁.၈လီတာ(၁-၁၀ခွက်) အမြန်ချက်ခြင်း(၁-၈ခွက်)
	ဆန့်ညို	၀.၁၈-၁.၀၈လီတာ(၁-၆ခွက်)
	ရောနှောထားသောဆန့်၊စေးကပ်သောဆန့်	၀.၁၈-၀.၉လီတာ(၁-၅ခွက်)
ဆန့်ပြုတ်ချက်ပြုတ်ခြင်းပမာဏ(ဆန့်ပမာဏ)လီတာ		၀.၀၉-၀.၃လီတာ(၁/၂-၂ခွက်)
အများဆုံးချက်ပြုတ်ခြင်းပမာဏ(ပါဝင်ပစ္စည်းများ+ရေ)စွပ်ပြုတ်အတွက်လီတာ		၂၃ ※
ပိတ်ကြိုးအရှည်(ပျမ်းမျှစတာ)		၁.၀
အလေးချိန်(အနီးစပ်ဆုံး)		၂.၈
ပမာဏ(အနီးစပ်ဆုံး) အလျား × အနံ × အမြင့်	အကျယ်	၂၇-၅
	အရှည်	၃၃-၉
	အမြင့်	၂၇-၇

- ✖ သက်တောသစ်ပွင့်ပြုတ်အတွက်အများဆုံးချက်ပြုတ်မှုပမာဏသည် “PORRIDGE” အတွက်နေချိန်မှတ်အဖြင့်ဆုံးကိုလိုပါသည်။
- ပါဝါမီးကြိုးအစာထိုးခြင်းနှင့်ထုတ်ကုန်ခြင်းအတွက်ပန်နာဆီနှင့်စစ်တရားစင်ခွင့်ပြုထားသောဆားစစ်စစ်တန်ခွင့်ဆက်သွယ်ပါ။
- ဒီဇိုင်းနှင့်အသေးစိတ်အချက်အလက်များသည်ကြိုတင်အသိပေးချက်မရှိဘဲပြောင်းနိုင်သည်။

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

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