

Panasonic®

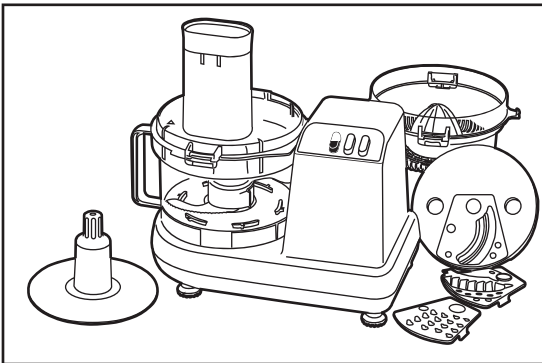
အသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်ချက်များ

စွယ်စုံသုံးအစားအစာပြင်သည့်စက် (နေအိမ်တွင်အသုံးပြုရန်အတွက်သာ)

MK-5086M/MK-5076M

မာတိကာများ

ဘေးကင်းလုံခြုံရေးကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ	၂
အစိတ်အပိုင်းများကိုဖော်ပြခြင်း	၄
ပါဝင်ပစ္စည်းများအတွက်ကြိုတင်ပြင်ဆင်မှုများ	၅
အသုံးပြုပုံနည်းလမ်းများ	၇
ဖြုတ်နည်းလမ်းညွှန်များ	၁၃
အသုံးပြုပြီးနောက်	၁၄
မိုက်ကရိုလေ့လာအကာအကွယ်အကြောင်း	၁၅
သားကပ်စိတ်ကာကွယ်မှုအကြောင်း	၁၅
အသေးစိတ်အချက်အလက်များ	၁၆

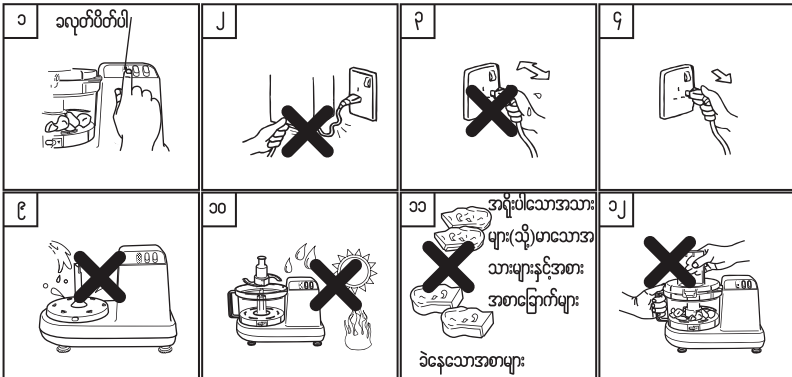


ပန်နာဆဲးနစ်ထုတ်ကုန်အားဝယ်ယူအားပေးမှုအတွက်ကျေးဇူးတင်ရှိပါသည်။

- ဤထုတ်ကုန်အားဖုန်းကန့်ချိန်ခြေစွာအသုံးပြုနိုင်ရန်ဤအသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်ချက်များကိုကျေးဇူးပြု၍ဖတ်ပါ။
- ဤထုတ်ကုန်အားအသုံးမပြုမီဘေးကင်းလုံခြုံမှုဆိုင်ရာသတိပေးချက်များကိုကျေးဇူးပြု၍အထူးဂရုပြုဖတ်ပါ။
- အသုံးပြုပုံလမ်းညွှန်ချက်များကိုနောင်တွင်အသုံးပြုနိုင်ရန်ကျေးဇူးပြု၍သိမ်းဆည်းထားပါ။
- ဤလမ်းညွှန်ချက်များကိုလိုက်နာရန်ပျက်ကွက်လျှင်(သို့)စွယ်စုံသုံးအစားအစာပြင်သည့်စက်အားမှားယွင်းစွာအသုံးပြုပါကပန်နာဆဲးနစ်မှတာဝန်ယူခြင်းမရှိတော့ပါ။

ဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက်ကြိုတင်သတိပေးချက်များ

ဤသတိပေးချက်များအတိုင်းလိုက်နာပါ။



၁. ပလပ်ပေါက်မထိုးမီခလုတ်ပိတ်ထားပါ။(ထိခိုက်ဒဏ်ရာဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၂. ပါဝါကြိုး(သို့)ပလပ်ပျက်စီးမှုဖြစ်ပါကမည်သည့်အရာမှလုံးဝမပြုလုပ်ပါနှင့်။(မီးလောင်မှု(သို့)လျှပ်စီးပြတ်တောက်မှုလျှပ်စစ်ဓာတ်လိုက်ခြင်းတို့ကိုဖြစ်စေနိုင်ပါသည်။)
၃. ရေစိုနေသောလက်ဖြင့်ပလပ်ကိုဖြတ်ခြင်း(သို့)တပ်ခြင်းလုံးဝမပြုလုပ်ပါနှင့်။ပလပ်ပေါက်ထဲသို့ပလပ်အားအမြဲမှန်ကန်စွာတပ်ထားပါ။(ထိုသို့မလုပ်ပါကလျှပ်စစ်ဓာတ်လိုက်ခြင်းဖြစ်စေနိုင်ပါသည်။)
၄. အသုံးမပြုပါကပလပ်ကိုအမြဲဖြတ်ထားပါ။ပလပ်ဖြတ်သောအခါခလုတ်ပိတ်၍ပါဝါကြိုးမှတုတ်သောပလပ်ကိုကိုင်၍ဖြတ်ပါ။(ထိုသို့မလုပ်ပါကလျှပ်စစ်ဓာတ်လိုက်ခြင်းထိခိုက်ဒဏ်ရာရှိခြင်း(သို့)လျှပ်ကာအားနည်းခြင်းကြောင့်ဖြစ်ပေါ်သောမီးလောင်မှုတို့ကိုဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၅. ပလပ်အားဆုံးရှုံးသန့်ရှင်းပေးပါ။
(ထိုသို့မလုပ်ပါကလျှပ်ကာအားနည်းခြင်းဖြစ်သောမီးလောင်မှုကိုဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၆. စားသွားတွင်ချွန်ထက်သောအနားစွန်းရှိသည်။၎င်းတို့ကိုကိုင်တွယ်သည့်အခါ၎င်း၏လက်ကိုင်မှတိုက်ပါ။၎င်းကိုကလေးငယ်များ၏အဝေးတွင်ထားပါ။
(ထိခိုက်ဒဏ်ရာဖြစ်နိုင်သည်(သို့)လက်ကိုဖြတ်မိစေနိုင်သည်။)
၇. စွယ်စုံသုံးအစားအစာပြင်သည့်စက်ကိုပိုလျှင်သောအစားအစာများထည့်၍အသုံးမပြုရပါ။(စက်အားထိခိုက်ပျက်စီးမှုကိုဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၈. စွယ်စုံသုံးအစားအစာပြင်သည့်စက်ကိုသတ်မှတ်ထားသောအချိန်တစ်ခုထက်ပို၍အသုံးမပြုပါနှင့်။အသုံးပြုပြီး ၂မိနစ်အကြာတွင်စက်အားအနည်းဆုံး(၃မိနစ်)ခန့်အနားပေးပါ။(ထိုသို့မလုပ်ပါကစက်အားထိခိုက်ပျက်စီးစေနိုင်သည်။)
၉. စက်အားရေထဲသို့နှစ်ခြင်း(သို့)စက်၏အပေါ်သို့ရေချိုးခြင်းတို့ကိုမပြုလုပ်ပါနှင့်။(လျှပ်စစ်ဓာတ်လိုက်ခြင်းဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၁၀. စွယ်စုံသုံးအစားအစာပြင်သည့်စက်ကိုလွန်ကဲသောစွတ်မှု၊အပူချိန်(သို့)နေရောင်ခြည်တို့ကိုရိုက်ထိစေခြင်းတို့မပြုလုပ်စေနှင့်။(ပျက်စီးခြင်းကြောင့်စက်ထိခိုက်ပျက်စီးစေနိုင်သည်။)
၁၁. မာကျောသောအစားအစာများ(သို့)ကပ်စေးသောအစားအစာများကိုဤစက်ဖြင့်မကြိတ်ပါနှင့်။(စက်ထိခိုက်ပျက်စီးစေနိုင်သည်။)
၁၂. ပေါက်ကလပ်ပတ်နေစဉ်အတွင်းသစ်သီးညစ်ကိရိယာကိုဖယ်ထုတ်ခြင်း(သို့)အဖုံးကိုဖွင့်ခြင်းလုံးဝမပြုလုပ်ပါနှင့်။(ထိခိုက်ဒဏ်ရာဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၁၃. ပန်းကန်လုံးထဲသို့(လက်ချောင်းများ၊ဖွင့်များ၊ခက်ရိုးများအစရှိသော)မည်သည့်အရာမှမထည့်ပါနှင့်။(ထိခိုက်ဒဏ်ရာနှင့်စက်ချို့ယွင်းပျက်စီးမှုများဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၁၄. ဤစက်ကိုရေချိုးကန်၊ရေရှိသောနေရာများ၊မီးလောင်လွယ်သော(သို့)မီးတောက်လွယ်သောနေရာများအနီးအနားတွင်အသုံးမပြုပါနှင့်။(ပေါက်ကွဲခြင်း(သို့)မီးလောင်ခြင်းတို့ဖြစ်စေနိုင်သည်။)
၁၅. အဖုံး(သို့)အရည်စစ်ကတိုက်မီးစောင်းနေသောအခြေအနေဖြင့်တပ်ဆင်ခြင်းမပြုလုပ်ရပါ။အခြေသေချာစွာပိတ်ပါ။(“ကလပ်”ဟူသောအသံကိုကြားခံသိလျှင်ပေးပါ)အကယ်၍အဖုံးကိုသေချာစွာပိတ်ပါကခလုတ်လည်းအလုပ်လုပ်လိမ့်မည်မဟုတ်ပါ။)
၁၆. ဤစက်အားအသုံးပြုမီစက်၏အညွှန်းစာတွင်ဖော်ပြထားသောစွဲအားနှင့်ကြိတ်နှုန်းသည်သင်၏အိမ်ရှိလျှပ်စစ်အထောက်အပံ့နှင့်တူညီမှုရှိပါစေ။
၁၇. ပန်းနာဆိုးနစ်မှမူလအစိတ်အပိုင်းများမှတစ်ပါးအခြားသောမည်သည့်အပိုစည်းကိုမှအစားထိုးခြင်းမပြုလုပ်ပါနှင့်။
၁၈. စက်ကိုသင်၏တိုင်ပြုတ်ခြင်း၊ပြင်ခြင်း(သို့)ပြန်လည်တည်ဆောက်ခြင်းတို့မပြုလုပ်ပါနှင့်။ကျေးဇူးပြု၍တရားဝင်အရောင်းကိုယ်လှယ်(သို့)ကျွမ်းကျင်သူများထံဆက်သွယ်ပါ။
၁၉. အကယ်၍ပွဲတွဲပါသောကြိုးပျက်စီးခဲ့ပါကအန္တရာယ်မဖြစ်စေရန်၎င်းပစ္စည်းကိုထုတ်လုပ်သူထံသို့ဆောင်ရွက်ရန်လိုအပ်ပါသည်။အလားတူအရည်အချင်းရှိသောပုလိပ်များမှအစားထိုးပြင်ဆင်ပေးရမည်။

၂၀. ဤစက်သည်ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ၊ အာရုံခံနိုင်စွမ်း(သို့) စိတ်ပိုင်းဆိုင်ရာလုပ်ဆောင်နိုင်စွမ်းလျော့နည်းသောပုဂ္ဂိုလ်များ(ကလေးငယ်များအပါအဝင်) (သို့) လူကြီးမိဘတို့၏ ကြီးကြပ်မှုမရှိ၍အတွေ့အကြုံမတူသောနည်းပညာသင်တန်းများအတွက်အသုံးပြုရန်ရည်ရွယ်ထားခြင်းမဟုတ်ပါ။ ဤပစ္စည်းကိုအသုံးပြုရာတွင်ဘေးကင်းလုံခြုံစေရန်အတွက် ကျွမ်းကျင်သူတစ်ဦးဦးထံမှလမ်းညွှန်ချက်များ၊ သတိပေးချက်များကိုသိရှိထားခြင်းမရှိဘဲအသုံးပြုသင့်ပါ။ ကလေးများကိုဤစက်နှင့်မကစားမိစေရန်မိဘအုပ်ထိန်းသူများကစောင့်ကြည့်သင့်သည်။

၂၁. အသုံးပြုသောတွဲလျက်ပါသည့်အစိတ်အပိုင်းများ(သို့)ဆက်စပ်ပစ္စည်းများအစားထိုးမလုပ်စက်ကိုပိတ်ပြီးလျှင်စစ်မီးအောက်အနံ့ပေးသောနေရာမှပယ်ဖယ်ပစ်ရန်လိုအပ်ပါသည်။

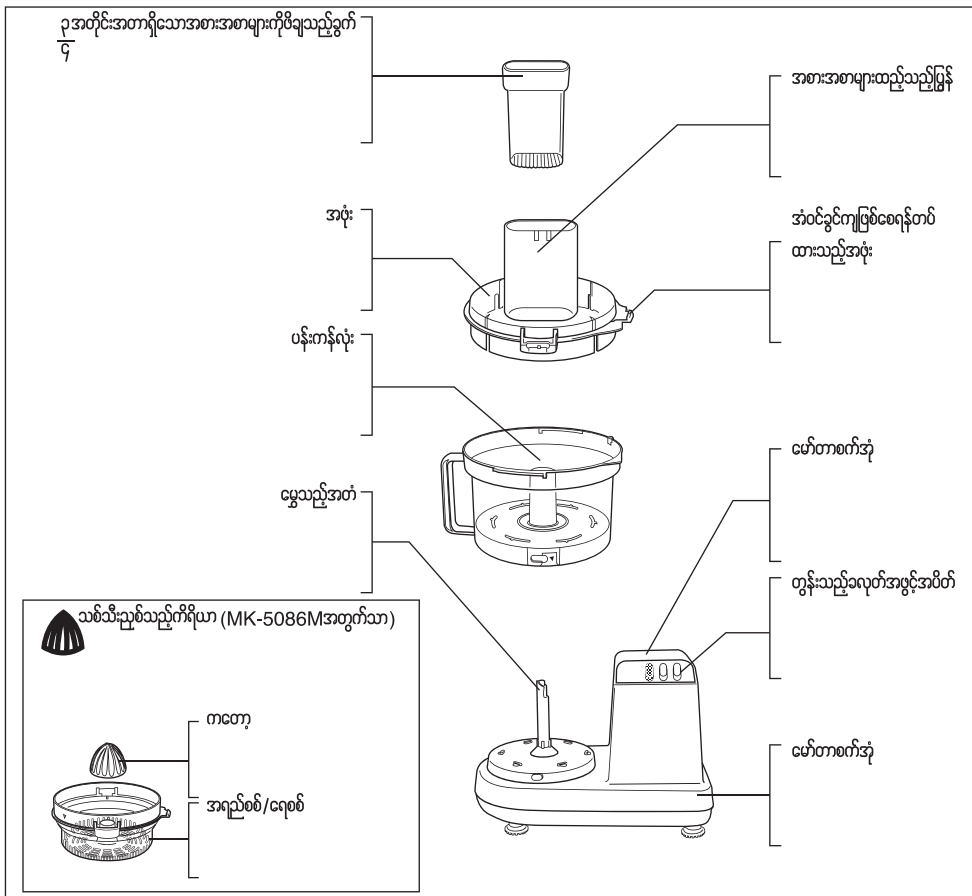
၂၂. သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်နေစဉ်ပန်းကန်လုံးထဲတွင်မည်သည့်အရာမှမရှိသည့်အချိန်အသွားထက်သောစားသွားများအားကိုင်တွယ်နေစဉ်အတွင်းဝရံစိုက်ပါ။

၂၃. အကယ်၍ပူသောအရည်ကို၎င်းစက်၏ပန်းကန်ထဲသို့လောင်းထည့်လျှင်ရုတ်တရက်အပူငွေ့ထွက်ခြင်းကြောင့်၎င်း၏အဖုံးသည်အပြင်သို့တန်ထွက်လာနိုင်ပါသည်။

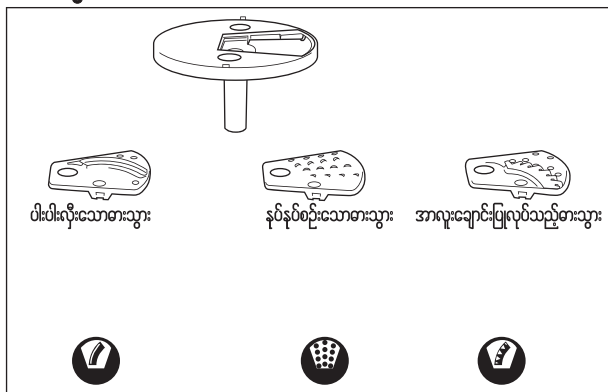
၂၄. ဤထုတ်ကုန်သည်အိမ်တွင်အသုံးပြုရန်အတွက်သာလျှင်ရည်ရွယ်ပါသည်။

၂၅. ၎င်းစက်ကိုအသုံးပြုပြီးနောက်တွင်အစားအစာနှင့်ထိတွေ့ထားသောမျက်နှာပြင်များကိုသေချာစွာသန့်စင်ပေးပါ။

အစိတ်အပိုင်းများ၏သတ်မှတ်ချက်



ဓားသွား



ပါဝင်ပစ္စည်းများအတွက်ကြိုတင်ပြင်ဆင်မှုများ



လှီးခြင်း၊ ခြစ်ခြင်း၊ အာလူးချောင်းကြော်ရန်
လိုအပ်သည်။

သစ်သီးများနှင့်အခြားသောအစားအစာများအရွယ်အစားကိုနပ်စဉ်းခြင်းနှင့်ပါးလှီးခြင်းပြုလုပ်ရာတွင်ပါးပါးလှီးသော
စားသွားနှင့်နပ်စဉ်းသောစားသွားကိုအသုံးပြုရသည်။ "PULSE" သလတ်ကိုအသုံးပြုပါ။ သလတ်ကိုဖွင့်ပါ။ အ
တန်အသင့်အားဖြင့်အစားအစာများကိုတစ်ချိန်တည်းတွင်ဖိချပါ။ နပ်စဉ်းသောစားသွားကိုအသုံးပြုသည့်အခါအစား
အစာများကိုအလျားလိုက်ထည့်ပါ။ အာလူးချောင်းပြုလုပ်သည့်စားသွားသည်အာလူးများကိုသေးငယ်ပြီးရှည်လားသော
ပုံစံလေးများဖြစ်အောင်ပြုလုပ်ပေးသည်။ စားသွားထောက်တိုင်ကိုအမြဲတမ်းအသုံးပြုပါ။

ပါးလှီးခြင်း

သွားသီး ကြက်သွန်နီ

၄၀၀၀ရပ် (အများဆုံး)

သင့်တော်သောအရွယ်အစားပုံစံရသည့်အထိလှီးဖြတ်ပါ။



မုန့်လာဥနီ

၄၀၀၀ရပ် (အများဆုံး)

အလိုရှိသောအရွယ်အစားရသည့်အထိလှီးဖြတ်ပါ။

နပ်စဉ်းခြင်း

ငေါဗီထုပ်

၃၀၀၀ရပ် (အများဆုံး)

သင့်တော်သောအရွယ်အစားရရှိသည့်အထိလှီးဖြတ်ပါ။



ဒိန်ခဲ

၄၀၀၀ရပ် (အများဆုံး)

ပါဗီစန့် (အီတလီဒိန်ခဲ) ကဲ့သို့သောမာကျောသောဒိန်ခဲများကိုနပ်စဉ်းရန်နပ်စဉ်းသော
စားသွားကိုအသုံးပြုပါ။



အာလူးချောင်းပြုလုပ်ခြင်း

အာလူး

၄၀၀၀ရပ် (အများဆုံး)

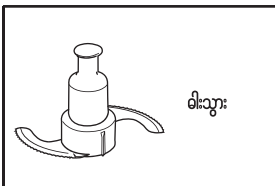
အနွဲ့နွဲ့ရှည်သင့်တော်သောအရွယ်အစားရသည့်အထိပါးလှီးပါ။



ငေါဗီထုပ်

၃၀၀၀ရပ် (အများဆုံး)

လှီးဖြတ်ရာတွင်ညက်သွားစေရန်အတွက်စက်ထဲရှိအူတိုင်ကိုဖယ်ရှားပြီးမှအစားအစာများကိုဖြည့်ထည့်ပါ။



မီးသွား

စားသွားကိုခွတ်ဖြတ်ရန်ရောစပ်ရန်နှင့်ရောနှောရန်အတွက် အသုံးပြုသည်။ ပါဝင်ပစ္စည်းများမထည့်မှီစားသွားကို
အမြဲကြိုတင်တပ်ဆင်ရမည်။

နပ်စဉ်းခြင်း

အသား

၄၀၀၀ရပ်

၁၅-၂၀ စက္ကန့်

သလက်မတုံးအရွယ်လှီးဖြတ်ပေးရမည်။

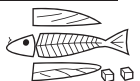


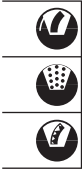
ငါး

၄၀၀၀ရပ်

၄၅-၆၀ စက္ကန့်

အရေခွံနှင့်အရိုးဖယ်ပြီးသလက်မတုံးအရွယ်လှီးဖြတ်ပေးရမည်။





လှီးဖြတ်ခြင်း

ပေါင်မုန့် ၄၀၀ ဂရမ် (အများဆုံး)

၃၀ စက္ကန့် နူးညံ့သော ပေါင်မုန့်ကို (သို့) ဝိုင်မြတ်ပေးသည်။



၃တ်ထစ်ခြင်း

ကြက်သွန်နီ ၄၀၀ ဂရမ် (အများဆုံး)

ခေတ္တနားသည့် အလတ်ကို အကြိမ်ကြိမ်သုံးပါ။

၁ လက်မတုံးအရွယ် လှီးဖြတ်ပေးသည်။



ကြိတ်ခြင်း

မြေပဲ ၄၀၀ ဂရမ် (အများဆုံး)

၇ မိနစ် အခွံချွတ်ပေးသည်။



ဆုပ်နယ်ခြင်း

ဂျုံ ၂၀၀ ဂရမ် (အများဆုံး)

မုန့်လုပ်ရန် ဂျုံလုံးအနေအထားရောက်သည့် အထိ လုပ်ဆောင်ပေးသည်။

အရည်ကိုတ်ခြင်း

သစ်သီး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက် ဖြုတ်များ

၈၀၀ မီလီလီတာ (အများဆုံး)

၁.၅-၃ မိနစ်

နီနှင့် အစာအညှစ် ပြုမည်ဆိုပါက ရှေးဦးစွာ ပထမအစိုင်အခဲပါဝင် ပစ္စည်းများကို ကျိတ်ပြီးမှ နီထည့်ပါ။

ထုခြေခြင်း

ဒိန်ခဲ ၂၀၀ ဂရမ် အများဆုံး

၅.၁၀ စက္ကန့်

၁ လက်မတုံးအရွယ် လှီးဖြတ်ပေးသည်။ ခွက်ထဲသို့ ပါဝင်ပစ္စည်းများ မထည့်မှီ ခလုတ်ဖွင့်ပါ။ ထို့နောက် ပါဝင်ပစ္စည်းများကို အစားအသောက် ဖြန့်မှု တစ်ခုပြီး တစ်ခု ထည့်ပါ။ လုပ်ငန်းလုပ်ဆောင်နေစဉ် အဖုံးအား လက်ဖြင့် ကိုင်ထားပေးပါ။

ရေခဲတုံး (၁ လက်မအတုံး)

၁၁ တုံး (အများဆုံး)

ခွက်ထဲသို့ ရေခဲတုံးများကို အရင်မထည့်ပါနှင့်။ ခွက်ထဲသို့ ပါဝင်ပစ္စည်းများ မထည့်ခင် ခလုတ်ကို အရင်ဖွင့်ပါ။ ထို့နောက် ပါဝင်ပစ္စည်းကို အစားအသောက် ဖြန့်မှု တစ်ခုပြီး တစ်ခု ထည့်ပါ။ လုပ်ငန်းလုပ်ဆောင်နေစဉ် အဖုံးအား လက်ဖြင့် ကိုင်ထားပါ။



အမြှုပ်ပြစ်အောင် ခလောက်သောစားကို ခရစ်မိပြုလုပ်ရန်၊ ကြက်ဥအကာခေါက်ရန် (သို့) သကြားအေးခဲရန် အသုံးပြုသည်။ ချော်မွှတ်သည့် အထိ ပြုလုပ်သည်။ လုပ်ဆောင်နေစဉ် အတွင်းခေတ္တရပ်၍ ကြည့်သင့်သည်။ လိုသည့် ထက်ဖိုမလုပ်မီ စေရန်။ မြင့်မားသော နီအဆီပါဝင်သည့် လက်ဆက်သော ခရစ်ကို အသုံးပြုပါ။ နီအဆီပါဝင်မှုနည်းမည်ဆိုလျှင် အပူချိန် ၅ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ် ထိ အအေးခံလိုက်ပါက အဆင်ပြေမည်မဟုတ်ပါ။

အမြှုပ်ပွင့်အောင် ပြုလုပ်ခြင်း

ကြက်ဥအကာ

၆ လုံး (အများဆုံး)

၂ လုံး (အနည်းဆုံး)

၂၅.၆၀ စက္ကန့်



ခရစ်မ

၄၀၀ မီလီလီတာ

၁၀၀ မီလီလီတာ

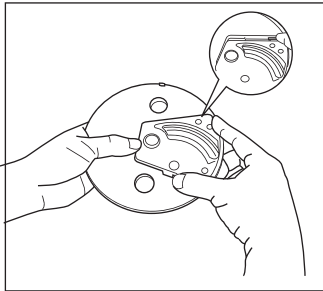
၂၀.၄၀ စက္ကန့်



အသုံးပြုနည်းလမ်းညွှန်

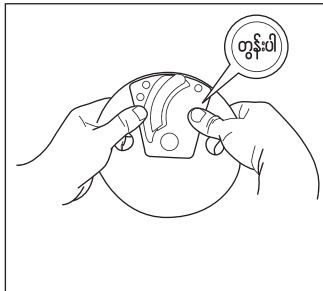


အလွှာလိုက်ဖြတ်သောစားနပ်ရိက္ခာစားသုံးခြင်း



၁

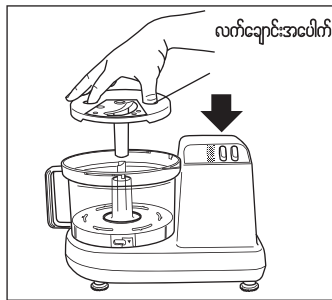
စားသုံးထည့်သည့်နေရာတွင်စားသုံးကိုသေချာအုံ့ခွင့်ကျတပ်ဆင်ပါ။



၂

စားတွင်ရေးထားသော“တွန်းပါ”ဆိုသောနေရာကိုဖိချပါ။

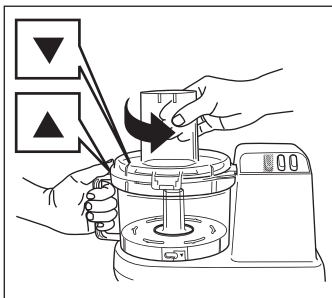
စားသုံးကိုဖြတ်ရာတွင်လည်းစားသုံးထည့်သည့်နေရာမှစားသုံးကိုပြသထားသက်သို့ပြောင်းပြန်ပြန်လည်လုပ်ဆောင်ပါ။



လက်ချောင်းအပေါက်

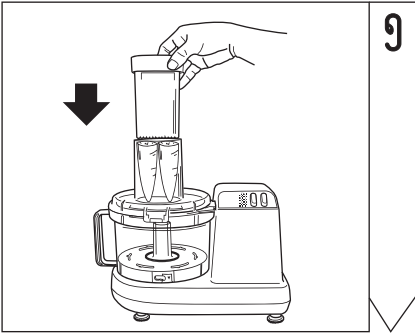
၃

စားသုံးတပ်ထားသောစားအိမ်အားရိုးတံပေါ်တွင်တပ်ဆင်ပါ။



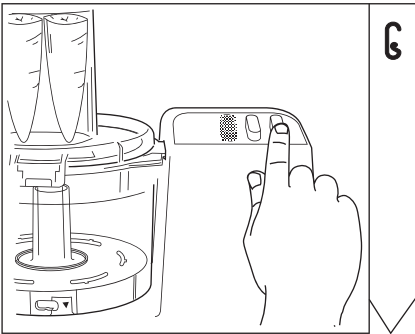
၄

အပုံးပေါ်ရှိ▲အမှတ်အသားကိုလက်ကိုင်ပေါ်ရှိ▼အမှတ်အသားနှင့်ကိုက်ညီပါ။ထို့နောက်“ကလစ်”ဟူသောအသံကြားရသည်အထိအပုံးအားနာရီလက်တံယာရစ်အတိုင်းစောင်းမနေ၊ရွှေ့မနေအောင်လှည့်ပါ။



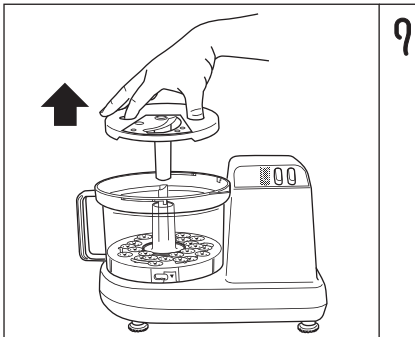
၅

ပလပ်ကိုပလပ်ပေါက်တွင် တပ်ဆင်ပါ။ ထို့နောက်အစားအစာမြှန်မှတစ်ဆင့်ပါဝင်
ပစ္စည်းများထည့်ပါ။ (ပါဝင်ပစ္စည်းများပါဝင်ခြင်းကိုစာရင်းတွင်ကြည့်ပါ။)



၆

“Pulse” ဆိုသည့်ခလုတ်အား နှိပ်ပြီးခလုတ်ဖွင့်ပါ။ ခလုတ်ဖွင့်သည်
နှင့်တစ်ပြိုင်နက်အစားအစာတွန်းတံကိုပါမိပါ။



၇

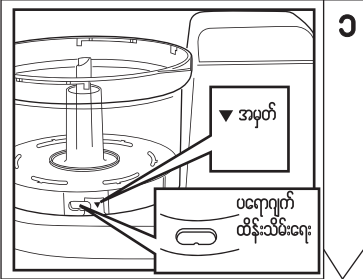
လုပ်ဆောင်မှုပြီးသွားလျှင်ခလုတ်ပိတ်ပြီးပလပ်ပြုတ်ပါ။ အဖုံးကိုဖွင့်ပြီးနောက်စား
သွားနှင့်စားသွားအံကိုပါဖယ်ရှားပါ။

မှတ်ချက်များ

- ပါဝင်ပစ္စည်းများပါက ပါးလွှာနေပါက အစာမြှန်၏ညာဘက်တွင်တွင်ထားပါ။
- နှပ်နှပ်စဉ်းသည်အခါ ၂ ခု လက်မ (၇ စင်တီမီတာ) ရှိသောအစားအစာများကို အလျားလိုက် အစာမြှန်ထဲသို့ထည့်ပါ။

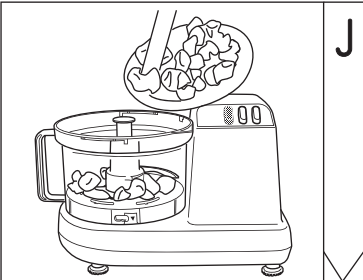
အသုံးပြုနည်းလမ်းညွှန်

စားသွားကိုအသုံးပြုခြင်း



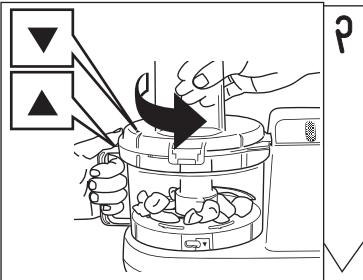
၁

ခွက်ပေါ်ရှိ ▼ အမှတ်အသားကို ဖော်စာအိမ်ပေါ်ရှိ ထိန်းသိမ်းထားသော ပစ္စည်းနှင့် ကိုက်ညီအောင် ထားပါ။ ထို့နောက်ခွက်ကို နှာရီလက်တံ အတိုင်း လက်ယာရစ်လှည့်ပါ။



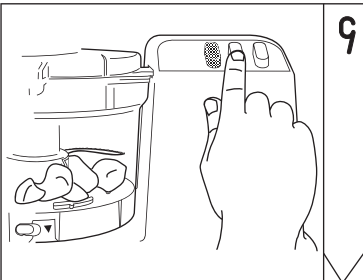
၂

စားသွားကို အံကျအောင် ထည့်ပါ။ ထို့နောက် ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ခွက်ထဲသို့ ထည့်ပါ။ (ပါဝင်ပစ္စည်းများကို စာမျက်နှာ ၈ စာမျက်နှာ ၉ တွင် ကြည့်ရန်။)



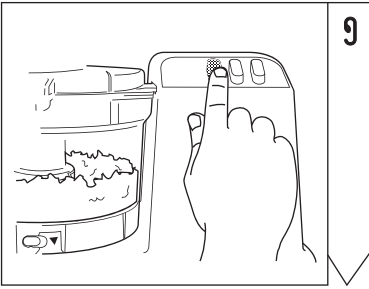
၃

အဖုံးပေါ်ရှိ ▼ အမှတ်အသားကို လက်ကိုင်ပေါ်ရှိ ▲ အမှတ်အသားနှင့် ကိုက်ညီပါ။ ထို့နောက် “ကလစ်” ဟူသော အသံကြားရသည့်အထိ အဖုံးအား နှာရီလက်တံ လက်ယာရစ်အတိုင်း စောင်းမနေ၊ ရွှေ့မနေအောင် လှည့်ပါ။



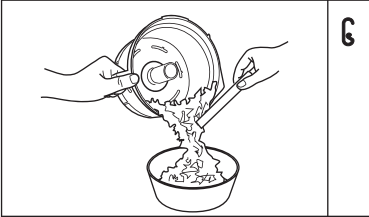
၄

ပလပ်ပေါက်တွင် ပလပ်တပ်ပါ။ ထို့နောက် လှည့်ပါ။



၅

လုပ်ဆောင်ပြီးသွားလျှင် ခလုတ်ပိတ်ပြီး ပလပ်မြတ်ပါ။
အဖုံးကို ဖွင့်ပြီး နောက်ဓားသွားကို ဖယ်ပါ။



၆

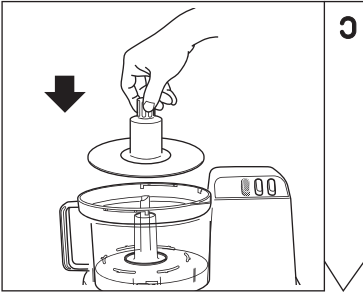
ခွက်ကို ဖယ်ပြီး နောက်ပါ ဝင်ပစ္စည်းများကို ထုတ်ပါ။

မှတ်ချက်များ

- အစားအစာများကို သေးငယ်အောင် လှီးဖြတ်ပါ။
- အပူချိန် (၆၀ ဒီဂရီစင်တီဂရိတ်ထက်ပိုသော) ပါဝင်ပစ္စည်းများ မထည့်ပါနှင့်။
- အကယ်၍ အဖုံးပိတ်ရာတွင် “ကလစ်” ဟု မကြားရဘဲ အဖုံးကို သေချာပိတ်ထားခြင်း မရှိပါက ခလုတ်ကို နှိပ်၍ ရမည်မဟုတ်ပါ။
- အဖုံးမဖွင့်ခင် ဓားသွားရုပ်ဖလှယ်သေချာ ဂရုပြုပါ။
- အကယ်၍ လှီးဖြတ်နေစဉ် ပါဝင်ပစ္စည်းတစ်ခုခု ဓားသွားတွင် ပိတ်ဆို့လျှင် ခလုတ်ကို ပိတ်လိုက်ပါ။ ထို့နောက် ပလပ်ကြိုးကို ဖြတ်ပါ။ ထို့နောက်တွင် ပိတ်ဆို့နေသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ဖယ်ရှားပါ။ ပိတ်ဆို့နေသော အရာများအား ဖယ်ရှားပြီး နောက်ဆက်လက်၍ လှီးဖြတ်ပါ။
- တစ်ခါတစ်ရံ မော်တားအိမ်က တုန်ခါနေနိုင်ပါသည်။ လုပ်ဆောင်နေစဉ်အတွင်း မော်တားအိမ်ကို လက်နှင့် ကိုင်ထားပါ။
- စက်ပစ္စည်းကို စိုစွတ်သောနေရာတွင် မထားပါနှင့်။

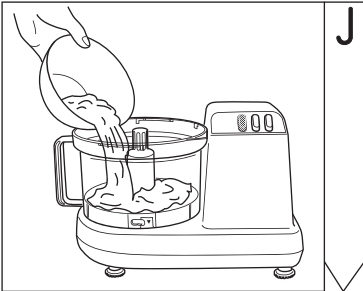
အသုံးပြုနည်းလမ်းညွှန်

အမြှုပ်ပွေအောင်ပြုလုပ်သောစားကိုအသုံးပြုခြင်း



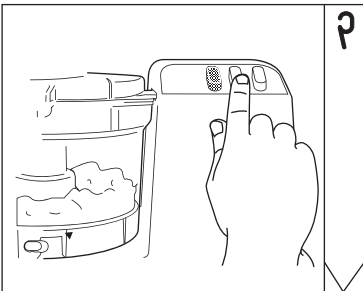
၁

ခွက်ကိုတပ်ပါ။ အမြှုပ်ပွေပြုလုပ်သောစားကိုတပ်ဆင်ပါ။



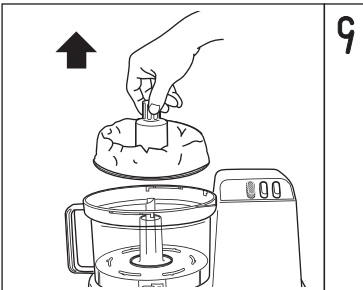
၂

ဒိန်ခဲ(သို့) ကြက်ဥအတာကိုခွက်ထဲသို့ထည့်ပါ။ (ပါဝင်ပစ္စည်းများပြင်ဆင်ခြင်းကိုစာမျက်နှာ-၉တွင်ကြည့်ပါ။)



၃

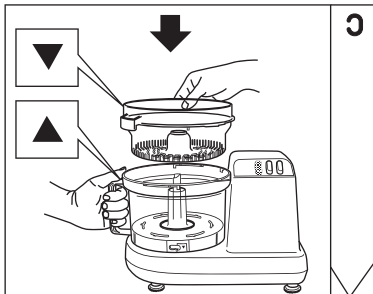
ပလပ်ထည့် / အဖုံးပိတ်ပြီး ၁လုတ်ပွင့်ပါ။ ပါဝင်ပစ္စည်းများကိုလိုအပ်တဲ့အနေအထားထိအမြှုပ်ပြုလုပ်ပါ။



၄

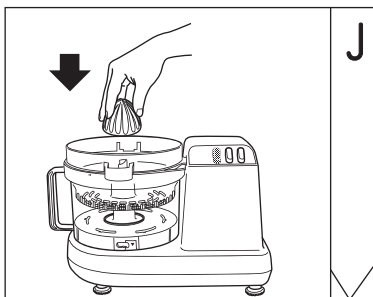
လုပ်ဆောင်မှုပြီးဆုံးသွားသောအခါခလုတ်ပိတ်ပြီးပလပ်မြှုတ်ပါ။ အဖုံးကိုဖယ်ပြီးနောက်အမြှုပ်ပွေပြုလုပ်သည့်စားကိုဖယ်ပါ။

ဖျော်ရည်ကိုစက်ခန်းတွင်ဖျော်ရည်များအားအသုံးပြုခြင်း (MK-5086 တစ်ခုသာ)



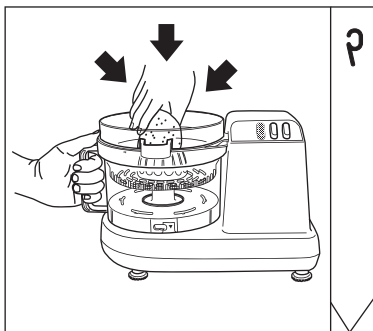
၁

ဖျော်ရည်ပေးပေါ်ရှိ ▼ အမှတ်အသားကိုလက်ကိုင်ပေါ်ရှိ ▼ အမှတ်အသားနှင့်ညီအောင်ထားပါ။ ထို့နောက် အဖုံးကို “ကလစ်” ဟုအသံကြားရသည်အထိလက်တံအတိုင်းလက်ယာရစ်လှည့်ပါ။



၂

ကန်တော့ချွန်ကိုစုံလည်ပေါ်လို့အောင်တစ်ဆင့်ပါ။ အသီးများကိုနှစ်ပိုင်းစီလုံးဖြတ်ပါ။

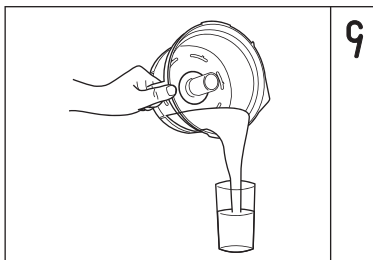


၃

ပလပ်ထိုးပြီးနောက်ခလုတ်ဖွင့်ပါ။ အသီးကိုကန်တော့ပုံရှိခွက်၏ထိပ်ပေါ်တွင်ထား၍ဖျော်ရည်အတွက် ခိုင်မြဲစွာမိပါ။

မှတ်ချက်

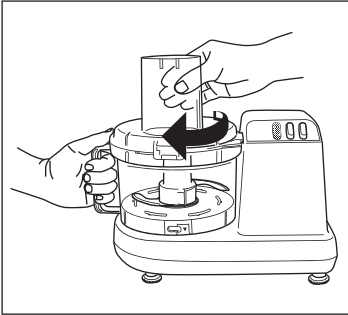
- သင့်လက်ဖြင့်လည်နေသောကန်တော့ပုံခွက်ကိုတိုက်ရိုက်မထိပါနှင့်။



၄

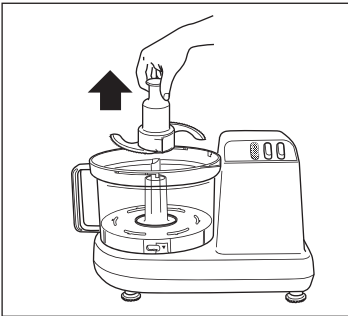
ညစ်ရှည်ပြီးစီးသောအခါခလုတ်ပိတ်ပြီးပလပ်ဖြတ်ပါ။ ဖျော်ရည်ထုတ်ကန်တော့ချွန်နှင့်တူတူဖြတ်ပါ။

ဖြတ်နည်းလမ်းညွှန်



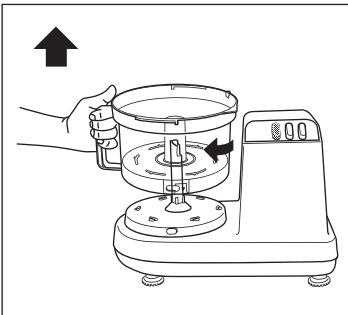
၁

ဖယ်ရှားရန်အတွက် အဖုံးကို ဖွင့်ပါ။



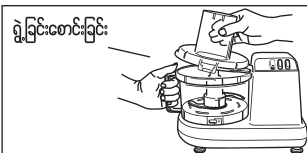
၂

ခွက်ကို ဖယ်ရှားရန် စားသွားကို မထုတ်ပါနှင့်။



၃

ခွက်ကို နာရီလက်တံအတိုင်း လှည့်ထုတ်လိုက်ပါ။



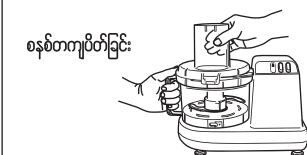
ရွှံ့ခြင်းစောင်းခြင်း

မှားသည်



တပ်ဆင်ရန်အတွက် အထက်တွင်ဖော်ပြခဲ့သော ဖြတ်နည်းအတိုင်း (၃ → ၂ → ၁) အတိုင်း ပြောင်းပြန်အစဉ်လိုက် ပြုလုပ်ပါ။

(ဘယ်ဘက်ဘေးမှ ပြုထားတဲ့အတိုင်း) ခွက် (သို့) အဖုံးအား “ကလစ်” ဟု အသံကြားရသည် အထိ သေချာစွာ ပိတ်ပါ။



စနစ်တကျ ပိတ်ခြင်း

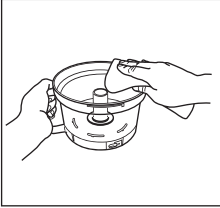
မှန်သည်



အသုံးပြုပြီးနောက်

သန့်ရှင်းရေးလုပ်ပုံ ပထမဦးစွာ ဖြတ်ထားပါ။ အသုံးပြုပြီးသည့်အခါ တိုင်စက်ကို သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ရန်လိုအပ်ပါသည်။ လိုအပ်လျှင် သာမန်ဖိနပ်ချောင်းသုံးဆယ်ပြာကို အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ အစိတ်အပိုင်းအားလုံးကို ဆေးကြောရန်မလိုအပ်ပါ။

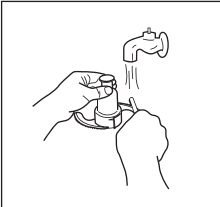
ပန်ကန်လုံးနှင့်အဖုံး



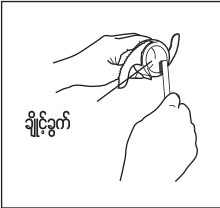
ပန်ကန်လုံးနှင့်အဖုံးကို ဆေးပါ။ ပြီးနောက်ခြောက်သွေ့အောင်သုတ်ပါ။

- နိုင်လွန်ဘရတ်ရှ်(သို့) အရောင်တင်မှုန့်မသုံးပါနှင့်။

ဖြတ်တံ

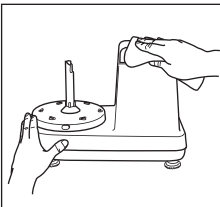


ဓားသွားအားတုံတိုင်ခေါင်းမှ ရေဖြင့်သေချာဆေးပါ။ ပြီးနောက်သန့်စင်အောင်ဘရတ်ရှ်ဖြင့်တိုက်ပါ။



- ဓားသွားကို ဝရုဇာစိုက်တိုင်တွယ်သင့်သည်။
- ဟကျောသောအရာများကို ဓားသွားဖြင့်မထိပါစေနှင့်။

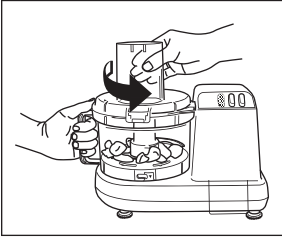
မော်တာအိမ်



စိုစွတ်သောအဝတ်ဖြင့်ပိတ်ထားသော မော်တာအိမ်အား သေချာစွာသုတ်ပါ။

- မော်တာအိမ်ကို ရေဖြင့်မဆေးပါနှင့်။
- တင်နာ၊ ရေနံဆီ၊ သတ္တု၊ ဘရတ်ရှ်(သို့) အရောင်တင်မှုန့်များမသုံးပါနှင့်။

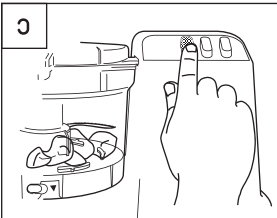
မိုက်ကရိုဝေ့ဘလတ်အာကာအာကွယ်



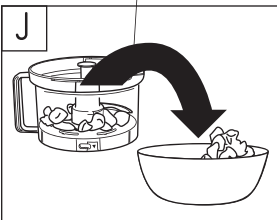
ဤယူနစ်ကိုမိုက်ကရိုဝေ့ဘလတ်အာကာအာကွယ်တွင်တပ်ဆင်ထားသည့်ဗူး(သို့)အဖုံးတစ်ခုခုကိုသေချာစွာတပ်ဆင်ထားခြင်းမရှိလျှင် ဤအပိုင်းသည်အလုပ်လုပ်မည်မဟုတ်ပေ။
စက်ပစ္စည်းအားအသုံးမပြုမီ ဗူး(သို့) အဖုံးအားကျေးဇူးပြု၍သေချာစွာတပ်ဆင်ထားပါ။

ဆားကစ်ဘရိုက်ကာကွယ်မှု

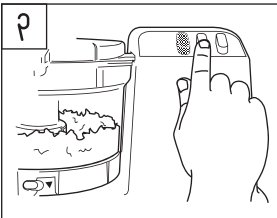
ဤယူနစ်ကိုဆားကစ်ဘရိုက်ကာကွယ်မှုတွင်တပ်ဆင်ထားပါသည်။



ဆားကစ်ဘရိုက်ကာသည်ဝန်ထုတ်ဝန်ပိုးသုံးစွဲမှုကြောင့်မော်တာကိုအလိုအလျောက်ရပ်တန့်သွားသောအခါပြန်ဖွင့်ရန်အတွက်ခလုတ်ကိုခကပ်ထားပါ။



ပါဝင်ပစ္စည်းများကိုတစ်ဝက်လောက်လျော့ချပါ။



လုပ်ငန်းကိုပြန်လည်စတင်ပါ။အကယ်၍ဆားကစ်ဘရိုက်ကာကွယ်မိရပ်တန့်ရုံလိုက်ပါကအဆင့်၁မှ၃အထိပြန်လည်လုပ်ဆောင်ပါ။

အသေးစိတ်အချက်အလက်များ

ထောက်ပံ့သောဇုန်အား	၂၂၀-၂၄၀ ဇုန် ~ ၅၀ တက်စ် / ၆၀ တက်စ်
လျှပ်စစ်သုံးစွဲမှုနှုန်း	၂၃၀ - ၂၃၀၀
လုပ်ဆောင်မှုအချိန်	စဉ်ဆက်မပြတ် (၂ မိနစ် ဖွင့်၊ ၄ မိနစ် မိတ်၊ ထပ်ခါတစ်လဲလဲ ပြုလုပ်ပါ)
မော်တာမြန်နှုန်း	၂၂၀၀ အာပီအန်မ်
ခလုတ်	မိတ် (ပြန်ဖွင့်) / ဖွင့် / ချော့ရပ်တန့်
ဝင်ဆွဲသောပမာဏ	၄၀၀ ဂရမ် (အစိုင်အခဲ) ၈၀၀ မီလီမီတာ (အရည်)
အတိုင်းအတာ (အမြင့် × အလျား × အနံ)	ခန့်မှန်းခြေ ၂၃၀၀ မီလီမီတာ × ၂၀၃ မီလီမီတာ × ၃၂၄ မီလီမီတာ
အလေးချိန်	ခန့်မှန်းခြေ ၃.၄ ကီလိုဂရမ်
ပါဝင်ပစ္စည်းများ	ပါးပါးလှီးသောစား / နှပ်နှပ်စဉ်းသောစား / ပြင်သစ်အကြော်စား / စားသွား / အမြှုပ်ခလောက်သောစား / ပူးတွဲပါဖျော်ရည်စက် (MK-5086M တစ်ခုသာ)

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad.

No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.