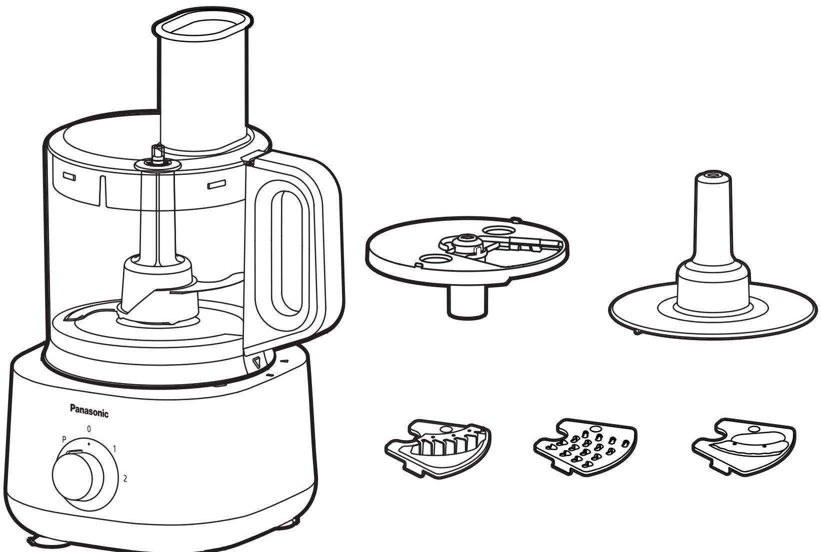
Myanmar

Panasonic®

အသုံးပြုရန်လမ်းညွှန်

Food Processor (အိမ်သုံး)

Model No. **MK-F310**



Panasonic ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကို ဝယ်ယူအားပေးသည့်အတွက် ကျေးဇူးတင်ပါသည်။

- စက်ပစ္စည်းကို မှန်ကန်ဘေးကင်းစွာ အသုံးပြုနိုင်ရန် ဤညွှန်ကြားချက်များကို သေချာစွာ ဖတ်ရှုပါ။
- ဤစက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုမီ “**ဘေးကင်းလုံခြုံရေး ကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ**” နှင့် “**အရေးကြီးသော အချက်အလက်များ**” ကို အထူး သတိပြုပါ။ **(P. EN3 - EN5)**
- ဤစက်လည်ပတ်မှု ညွှန်ကြားချက်များကို နောင်တွင်လည်း အသုံးပြုနိုင်ရန် သိမ်းဆည်းထားပါ။
- စက်ပစ္စည်းကို မှန်ကန်စွာအသုံးမပြုဘဲ ညွှန်ကြားချက်များကို လိုက်နာရန် ပျက်ကွက်ပါက Panasonic မှ မည်သည့်တာဝန်ယူမှုများကို လက်ခံမည်မဟုတ်ပါ။

အကြောင်းအရာ

အသေးစိတ်အချက်အလက်များ	**MM2**
ဘေးကင်းလုံခြုံရေးအတွက် ကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ	**MM3**
အရေးကြီးသော အချက်အလက်များ	**MM5**
အစိတ်အပိုင်းများ၏ အမည်များနှင့် ညွှန်ကြားချက်များ	**MM6**
ဝန်ပိုခြင်းနှင့် အပူလွန်ကဲခြင်းမှ ကာကွယ်ခြင်း	**MM7**
လုံခြုံရေးသော့	**MM7**
အသုံးမပြုမီ	**MM8**
အသုံးပြုပုံ	**MM11**
အသုံးပြုပြီးနောက်	**MM13**
ပြဿနာအား ရှာဖွေရှင်းပေးခြင်း	**MM15**

အသေးစိတ်အချက်အလက်များ

ထုတ်ကုန်အမည်	**Food Processor**
စွမ်းအင်ထောက်ပံ့မှု	220 - 240 V ～ 50 - 60 Hz
စွမ်းအင်သုံးစွဲမှု	270 - 300 W
သတ်မှတ်ထားသောအချိန်	2 minutes ON, 4 minute OFF ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပြင်ဆင်ခြင်း “စာမျက်နှာများတွင် ဖော်ပြထားသည်မှာ” ခွင်းချက်ဖြစ်သည်။ (P. EN8 - EN10)
ဝင်ဆံ့သောပမာဏ (ခန့်မှန်းခြေ)	ပန်းကန်လုံးပမာဏ 2.4 L အများဆုံးဝင်ဆံ့သော ပမာဏ : နုပ်နုပ်စဉ်းထားသော အသား = 400 g နုပ်နုပ်စဉ်းထားသော ငါး = 500 g လှီးဖြတ်ထားသော ဟင်းသီးဟင်းရွက် (ကြက်သွန်နီ) = 500 g
အရွယ်အစား (ခန့်မှန်းခြေ) **(H x D x W)**	407 x 255 x 235 mm
အလေးချိန် (ခန့်မှန်းခြေ)	3.0 kg
တပ်ဆင်စရာများနှင့် ဆက်စပ်ပစ္စည်းများ	ဓားသွား, Whipping Blade, ဓားတိုင်, Shredding Blade, Slicing Blade, French Fry Blade နှင့် ဓားသွားများထားသည့်စင်

ဘေးကင်းလုံခြုံရေးအတွက် ကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ

ဤညွှန်ကြားချက်များကို မပျက်မကွက် လိုက်နာပါ။

အသုံးပြုသူနှင့် အခြားသူများကို မတော်တဆထိခိုက်ဒဏ်ရာရစေခြင်းနှင့် စက်ပစ္စည်းပျက်စီးခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် အောက်ပါညွှန်ကြားချက်များကို လိုက်နာပါ။

■ **စက်ပစ္စည်းကို မမှန်မကန်အသုံးပြုသည့်အခါ ဖြစ်ပေါ်တတ်သော ထိခိုက်မှုနှင့် ပျက်စီးမှုအတိုင်းအတာကို ခွဲခြားဖော်ပြရန် အောက်ပါအချက်ပြသင်္ကေတများကို အသုံးပြုထားပါသည်။**

⚠ **သတိပေးချက်**	ပြင်းထန်ဒဏ်ရာရခြင်း သို့မဟုတ် အသက်သေဆုံးခြင်း ဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည့် အန္တရာယ်ကို ရည်ညွှန်းသည်။
⚠ **တားမြစ်ချက်**	အသေးစား ထိခိုက်ဒဏ်ရာရမှု သို့မဟုတ် စက်ပစ္စည်းပျက်စီးမှုဖြစ်စေနိုင်သည့် အန္တရာယ်ကို ရည်ညွှန်းသည်။

■ **သင်္ကေတများကို အောက်ပါအတိုင်း ခွဲခြားရှင်းပြပေးထားပါသည်။**

🛇 ဤသင်္ကေတသည် တားမြစ်ခြင်းကို ဖော်ညွှန်းပါသည်။	❗ ဤသင်္ကေတသည် လိုက်နာလုပ်ဆောင်ရမည် လိုအပ်ချက်ကို ဖော်ညွှန်းပါသည်။

⚠ သတိပေးချက်

လျှပ်စစ်ရှော့ခ်ဖြစ်ခြင်း၊ ဝါယာရှော့ခ်ကြောင့် မီးလောင်ကျွမ်းခြင်း၊ မီးခိုးထွက်ခြင်း၊ အပူလောင်ခြင်းနှင့် ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းမှ ကာကွယ်ရန်။

🛇

- **နို့စို့ကလေးများနှင့် ကလေးငယ်များကို ထုပ်ပိုးသည့် ပစ္စည်းနှင့် ဆော့ကစားခြင်းမပြုစေနှင့်။**
  (အသက်ရှူကြပ်ခြင်းကို ဖြစ်စေနိုင်ပါသည်)
- **ဤစက်ပစ္စည်းကို ဖြုတ်ခြင်း၊ ပြုပြင်ခြင်း သို့မဟုတ် ပြုပြင်မွမ်းမံခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
  → စစ်ဆေးမှု သို့မဟုတ် ပြုပြင်မှုများ ပြုလုပ်ရန်အတွက် Panasonic Service Center ကို ဆက်သွယ်ပါ။
- **ပါဝါပလပ်နှင့် ပါဝါကြိုးကို မပျက်စီးပါစေနှင့်။**
  အောက်ပါ လုပ်ဆောင်ချက်များကို တင်းကြပ်စွာ တားမြစ်ထားသည်။
  ပြုပြင်မွမ်းမံခြင်း၊ အပူပေးထားသော အရာများ၊ ပူနေသော မျက်နှာပြင်များနှင့် ထိထားခြင်း သို့မဟုတ် အနီးတွင်ထားခြင်း၊ ကွေးညွှတ်ခြင်း၊ ရစ်ပတ်ခြင်း၊ ဆွဲဆန့်ခြင်း၊ ချွန်ထက်သော အနားစောင်းများပေါ် ချိတ်ဆွဲထားခြင်း၊ အပေါ်တွင် လေးလံသော ပစ္စည်းများ တင်ထားခြင်း၊ ပါဝါကြိုးမဖြုတ်ဘဲ စက်ပစ္စည်းကို သိမ်းဆည်းခြင်း သို့မဟုတ် သယ်ဆောင်ခြင်း။
- **ရေစိုလက်များဖြင့် ပလတ်ဖြုတ်ခြင်း၊ တပ်ခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
- **ပါဝါကြိုး သို့မဟုတ် ပါဝါပလပ် ပျက်စီးနေလျှင် သို့မဟုတ် ပါဝါပလပ်သည် ပလပ်ပေါက်မှ လျော့ရဲရဲဖြစ်နေလျှင် စက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုပါနှင့်။**
  → ပါဝါကြိုး ပျက်စီးနေပါက ဘေးအန္တရာယ်ဖြစ်ခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ယင်းကို ထုပ်လုပ်သူ၊ ဝန်ဆောင်မှု စင်တာ သို့မဟုတ် အရည်အသွေးတူညီသော ပစ္စည်းဖြင့်သာ အစားထိုး လဲလှယ်ရမည်။
  → ပါဝါပလတ်ကို တင်းကြပ်စွာ တပ်ဆင်ပါ။
- **မော်တာအိမ်၊ ပါဝါကြိုး သို့မဟုတ် ပါဝါပလတ်ကို ရေထဲတွင် နှစ်ထားခြင်း သို့မဟုတ် ယင်းကို ရေ၊ အခြားသော အရည်များဖြင့် ပက်ဖျန်းခြင်း မပြုလုပ်ရ။**

❗

- **ဤစက်ပစ္စည်းကို ကလေးများအပါအဝင် ရုပ်ပိုင်း၊ စိတ်ပိုင်း သို့မဟုတ် အာရုံခံစားမှုပိုင်း အားနည်းသောသူများ သို့မဟုတ် အတွေ့အကြုံနှင့် အသုံးပြုပုံမသိရှိသေးသောသူများ၏ ဘေးကင်းမှုအတွက် တာဝန်ရှိသူတစ်ဦးမှ ညွှန်ကြားချက် သို့မဟုတ် ကြီးကြပ်ပေးမှုမပါဘဲ အသုံးမပြုပါစေနှင့်။ ကလေးငယ်များသည် စက်ပစ္စည်းကို ဆော့ကစားခြင်းမပြုမိစေရန် ကြီးကြပ်ပေးရမည်။**
- **စက်ပစ္စည်းနှင့် ပါဝါကြိုးကို ကလေးများ လက်လှမ်းမမီနိုင်သည့် နေရာတွင် ထားပါ။**
- **ပါဝါပလတ်ရှိ ဖုန်မှုန့်များကို ပုံမှန်သန့်ရှင်းပေးပါ။**
  → ပါဝါပလတ်ကို ဖြုတ်ပြီး အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပါ။

ဘေးကင်းလုံခြုံရေးအတွက် ကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ

ဤညွှန်ကြားချက်များကို မပျက်မကွက် လိုက်နာပါ။

⚠ သတိပေးချက်

လျှပ်စစ်ရှော့ခ်ဖြစ်ခြင်း၊ ဝါယာရှော့ခ်ကြောင့် မီးလောင်ကျွမ်းခြင်း၊ မီးခိုးထွက်ခြင်း၊ အပူလောင်ခြင်းနှင့် ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းမှ ကာကွယ်ရန်။

- **စက်ပစ္စည်းသည် ကောင်းစွာအလုပ် မလုပ်တော့သည့်အခြေအနေတွင် ပလတ်ဖြုတ်ပြီး အသုံးပြုမှုကို ချက်ချင်းရပ်တန့်ပါ။**
  ဥပမာ၊ မူမမှန်သော လည်ပတ်မှု သို့မဟုတ် ယိုယွင်းပျက်စီးမှုများ
  - ပါဝါပလတ် သို့မဟုတ် ပါဝါကြိုးသည် ပုံမှန်ထက် ပူနေသည်။
  - စက်ပစ္စည်း၏ ပါဝါမလာတော့ပါ။
  - မော်တာအိမ်သည် ပုံပျက်နေပြီး ပျက်စီးမှုများ တွေ့ရသည် သို့မဟုတ် ပုံမှန်ထက် ပူနေသည်။
  - ပန်းကန်လုံးနှင့် အခြားအစိတ်အပိုင်းများတွင် အက်ကွဲကြောင်းရှိနေသည်။
  - ဆိုးရွားသော အနံ့အသက်များ ထွက်နေသည်။
  - အသုံးပြုစဉ် မူမမှန်သော စက်လည်ပတ်မှု ဆူညံသံများ ထွက်ပေါ်နေသည်။
  - အခြားသော မူမမှန်ခြင်း သို့မဟုတ် ပျက်စီးမှုများ ရှိနေသည်။

  → စစ်ဆေးခြင်း သို့မဟုတ် ပြုပြင်ခြင်းများအတွက် Panasonic Service Center ကို ဆက်သွယ်ပါ။
- **စက်ပစ္စည်း၏ အညွှန်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသော ဗို့အားသည် ဒေသဆိုင်ရာ လျှပ်စစ်ဓာတ်အား ထောက်ပံ့မှုနှင့် တူညီနေရမည်။**
  လျှပ်စစ်အပူလွန်ကဲခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် အခြားစက်ပစ္စည်းများကို တူညီသော ပလတ်ပေါက်တွင် ပလတ်ထိုးခြင်းမှ ရှောင်ကြဉ်ပါ။ ပလတ်ပေါက်တစ်ခုတည်းတွင် ပါဝါပလတ်များစွာကို ချိတ်ဆက်ထားပါက အသုံးပြုသော ဝပ်အားသည် ပလတ်ပေါက်၏ သတ်မှတ်ထားသော ဝပ်အားထက် ကျော်လွန်ခြင်း မဖြစ်စေရ။
- **ပန်းကန်လုံးထဲသို့ အရည်ပူလောင်းထည့်သည့်အခါ ရုတ်တရက်ထွက်ပေါ်လာသည့် ရေနွေးငွေ့ကြောင့် ၎င်းသည် စက်ပစ္စည်းမှ အရှိန်နှင့်ကန်ထွက်လာနိုင်သည်ကို သတိပြုပါ။**

⚠ တားမြစ်ချက်

လျှပ်စစ်ယိုစိမ့်ခြင်း၊ လျှပ်စစ်ရှော့ခ်ဖြစ်ခြင်း၊ ဝါယာရှော့ခ်ကြောင့် မီးလောင်ကျွမ်းခြင်း၊ အပူလောင်ခြင်း၊ အနာတရဖြစ်ခြင်း၊ စက်ပစ္စည်း ပျက်စီးခြင်းမှ ကာကွယ်ရန်။

- **စက်ပစ္စည်းကို အောက်ပါနေရာများတွင် အသုံးမပြုပါနှင့်။**
  - မညီညာသော မျက်နှာပြင်များ၊ ကော်ဇော်များနှင့် စားပွဲခင်းများအပေါ် စသည့်နေရာများ
  - ရေဖိတ်စင်နိုင်သော နေရာများနှင့် အပူရှိသော နေရာများအနီး
  - ရေချိုးကန်များ၊ လက်ဆေးကန်များနှင့် အခြားသော ကန်များကဲ့သို့သော ရေရှိသည့် နေရာများအနီး
  - နံရံ သို့မဟုတ် ပရိဘောဂများအနီး

  စက်ပစ္စည်းကို ခိုင်ခံ့ပြီး ခြောက်သွေ့သန့်ရှင်းသော နေရာများတွင် ထားပါ။
- **စက်လည်ပတ်နေစဉ် ဂရုမစိုက်ဘဲ ပစ်ထားခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
- **စက်လည်ပတ်နေစဉ် ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို မဖွင့်ရ။**
- **ပန်းကန်လုံးထဲသို့ အပူချိန် 60°C နှင့်အထက်ရှိသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ ရောထည့်ခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
- **သန့်ရှင်းရေးအတွက် ရေပူ (60°C နှင့်အထက်) သို့မဟုတ် စက်ကို ခြောက်သွေ့စေရန် မီးအပူချိန်ကို အသုံးမပြုပါနှင့်။**
- **စက်ပစ္စည်း၏ အစိတ်အပိုင်းများကို အရည်အသွေး မပြည့်မီသော အပိုပစ္စည်းဖြင့် အစားထိုးခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
- **ပါဝါကြိုး သို့မဟုတ် ပန်းကန်လုံးကိုသာ ကိုင်ပြီး စက်ပစ္စည်းကို သယ်ဆောင်သွားခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
- **စက်ပစ္စည်း၏ လွတ်နေသော နေရာများတွင် မည်သည့်အရာဝတ္ထုကိုမျှ မထည့်ရ။**
- **ထည့်စရာတစ်ခုစီပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသော အများဆုံးဆံ့သည့် ပမာဏထက် ကျော်လွန်ပြီး လည်ပတ်စေခြင်း မပြုလုပ်ရ။**
  လည်ပတ်မှုအတွက် အကြံပြုထားသည့် ပါဝင်ပစ္စည်း ပမာဏအတိုင်း လိုက်နာပါ။ **(P.MM2)**
- **သေးငယ်သော တုတ်ချောင်းစသည်ကဲ့သို့သော ကိရိယာများဖြင့် safety pin ကို တွန်းထိုးခြင်း မပြုလုပ်ရ။** (P.MM7)

⚠ တားမြစ်ချက်

- စက်ပစ္စည်းကို အသုံးမပြုပါက ပလတ်ဖြုတ်ထားပါ။
- စားပွဲမှ မော်တာအိမ်ကို ပင့်မမည်ဆိုပါက ပန်းကန်လုံးကို ဦးစွာ ဖယ်ရှားထားပါ။
- ပလတ်ဖြုတ်သည့်အခါ ပါဝါပလတ်ကို ကိုင်၍ ဖြုတ်ပါ။ ပါဝါကြိုးကို လုံးဝ မဆွဲရ။
- အသုံးပြုနေစဉ် ပါဝါကြိုးကို ခလုတ်တိုက်ခြင်း၊ ဆွဲချိတ်မိခြင်း မဖြစ်စေရန် သတိပြုပါ။
- လျှပ်ဖြတ်ကိရိယာ၏ အမှတ်တမဲ့ ပြန်လည်သတ်မှတ်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်တတ်သည့် ဘေးအန္တရာယ်ကို ရှောင်ရှားရန် ဤစက်ပစ္စည်းကို အချိန်တိုင်းကိရိယာ သို့မဟုတ် အသုံးပြုသည့်အခါ အဖွင့်၊ အပိတ်ပြုလုပ်ရသည့် လျှပ်စီးပတ်လမ်းတစ်ခု စသည်ကဲ့သို့သော အပြင် ခလုတ်ပါ ကိရိယာမှ တစ်ဆင့် ပံ့ပိုးထားခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- ချွန်ထက်သည့် ဓားသွားများ ကိုင်တွယ်သည့်အခါနှင့် ပန်းကန်လုံးကို သွန်ချပြီး သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်သည့်အခါများတွင် ဂရုပြုရပါမည်။ လက်ဗလာဖြင့် ဓားသွားများကို သန့်ရှင်းရေး မပြုလုပ်ရ။
- စက်ပစ္စည်းကို ပစ်ထားခြင်း၊ တပ်ဆင်ခြင်း၊ ဖြုတ်ခြင်း၊ နေရာရွှေ့ခြင်း သို့မဟုတ် သန့်ရှင်းခြင်း ပြုလုပ်သည့်အခါ ပါဝါ ပံ့ပိုးမှုကို ဖြတ်တောက်ထားပါ။
- တပ်ဆင်စရာပစ္စည်းများ လဲလှယ်ခြင်း သို့မဟုတ် လည်ပတ်နေသည့် အစိတ်အပိုင်းများကို ကိုင်တွယ်ခြင်း မပြုလုပ်မီ စက်ပစ္စည်းကို ခလုတ်ပိတ်ထားပြီး ပလတ်ဖြုတ်ထားပါ။
- အသေးစိတ်အချက်အလက်ပါ ဇယားတွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း စက်ပစ္စည်းကို လည်ပတ်အသုံးပြုပြီး အနားပေးရန် သေချာစေပါ။ **(P.MM2)**
- စက်ပစ္စည်းကို အထူးသဖြင့် အစားအစာများနှင့် ထိတွေ့ရသည့် မျက်နှာပြင်များကို အသုံးပြုပြီး သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်ပေးပါ။ **(P.MM13-MM14)**
- ဤထုတ်ကုန်ပစ္စည်းသည် အိမ်သုံးအတွက်သာ ဖြစ်သည်။

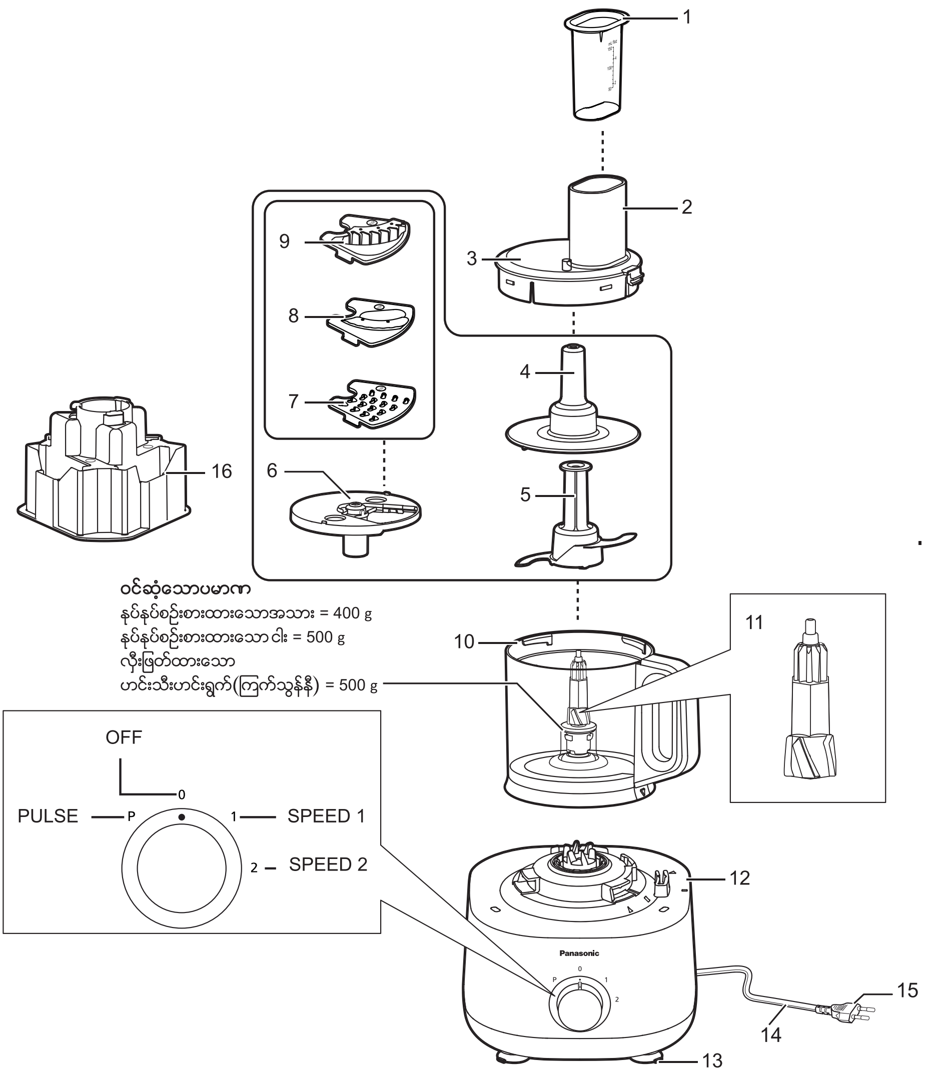
အရေးကြီးသော အချက်အလက်များ

- စက်ပစ္စည်းကို အိမ်အပြင်တွင် အသုံးမပြုပါနှင့်။
- စက်ပစ္စည်းကို စီးပွားဖြစ်လုပ်ငန်းများအတွက် အသုံးမပြုပါနှင့်။
- ပျက်စီးမှုမဖြစ်စေရန် စက်ပစ္စည်းနှင့် တပ်ဆင်ရာပစ္စည်းများကို လွတ်ကျခြင်း မဖြစ်စေနှင့်။
- ပါဝါကြိုးကို မော်တာအိမ်တွင် ပတ်ရစ်ထားခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- အသုံးမပြုမီ အစိတ်အပိုင်းများနှင့် တပ်ဆင်ရာပစ္စည်းများကို ခိုင်မြဲစွာ တပ်ဆင်ထားရမည်။
- ပါဝင်ပစ္စည်းများ မထည့်ထားဘဲ စက်ပစ္စည်းကို လည်ပတ်ခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- ညွှန်ကြားချက်တွင် ဖော်ပြထားသည့် တားမြစ်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို အသုံးမပြုရ။

တားမြစ်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ

တပ်ဆင်ရာပစ္စည်းများ	ဖော်ပြချက်
ဓားသွား	မာကြောသော ပါဝင်ပစ္စည်း (ဥပမာ၊ ကော်ဖီစေ့များ၊ ပဲပိစပ်ခြောက်၊ အေးခဲထားသော အစားအစာ၊ ကင်းမွန်ခြောက် စသည်)၊ စေးကပ်သော ပါဝင်ပစ္စည်းများ။
Slicing Blade, Shredding Blade and French Fry Blade	အမျှင်ဓာတ်ပါဝင်မှုများသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ၊ မာကျောသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၊ အေးခဲထားသော အစားအစာ၊ နနွင်း၊ ဂျင်း၊ ချောကလက်) စေးကပ်သော ပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ၊ ဝက်ပေါင်ခြောက်)၊ ပျော့လွန်းသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ (ဥပမာ၊ ဆလတ်ရွက်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ မက်မွန်သီး)
Whipping Blade	ကြက်ဥအကာနှင့် လတ်ဆတ်သော ခရင်တို့မှလွဲ၍ အခြားပါဝင်ပစ္စည်းများ။

အစိတ်အပိုင်းများ၏ အမည်များနှင့် ညွှန်ကြားချက်များ



1. အစားအစာတွန်းတံ
2. ထည့်ပြွန်
3. ပန်းကန်လုံးအဖုံး
4. Whipping Blade
5. ဓားသွား
6. ဓားသွားတိုင်
7. Shredding Blade
8. Slicing Blade
9. French Fry Blade
10. ပန်းကန်လုံး
11. မောင်းတံ
12. မော်တာအိမ်
13. ရော်ဘာခွက်
14. ပါဝါကြိုး
15. ပါဝါပလပ် *
16. ဓားသွားသိမ်းဆည်းရာ စင်

* ပလပ်၏ ပုံစံမှာ ယခုပြထားသောပုံစံနဲ့ကွဲပြားနိုင်ပါသည်။

ဝန်ပိုခြင်းနှင့် အပူလွန်ကဲခြင်းမှ ကာကွယ်ခြင်း

ဝန်ပိုခြင်းနှင့် အပူလွန်ကဲခြင်းဖြစ်ခဲ့သော် အကာအကွယ်ကိရိယာသည် လည်ပတ်မှုကို ရပ်တန့်စေရန် အစပျိုးပေးပြီး ၄င်းသည် မူမမှန်ဖြစ်ခြင်း မဟုတ်ပေ။ လည်ပတ်မှုရပ်တန့်သွားပြီးနောက် အောက်ပါအဆင့်များကို လိုက်နာပါ။

- တန်ပြန်မှုမရှိဘဲ စက်ကို ထပ်ခါတလဲလဲ အသုံးပြုခြင်း မပြုလုပ်ရ။

၁။ လှည့်ရသော ခလုတ်ကို “0” အနေအထားတွင် လှည့်ထားပြီး စက်ကို အလတ်ဖြုတ်ထားပါ။

၂။ မော်တာအိမ်မှ ပန်းကန်လုံးကို ဖယ်ရှားပါ။ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို တစ်ဝက်ထက်နည်းအောင် လျော့ပါ။

- တားမြစ်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ ရှိနေလျှင် ဖယ်ရှားပစ်ပါ။

၃။ ပန်းကန်လုံးကို ပြန်ထည့်ပြီး လည်ပတ်မှုကို ပြန်လည်စတင်ပါ။ **(P. MM11 - MM12)**

အထက်ပါအဆင့်များအတိုင်း လုပ်ဆောင်ပြီးသည့်တိုင် စက်ပစ္စည်းသည် လည်ပတ်မှု မရှိလျှင် အပူလွန်ကဲခြင်းမှ ကာကွယ်ခြင်း လုပ်ဆောင်ချက်သည် အသက်ဝင်နေသည်။ နောက်တစ်ကြိမ်ပြန်လည်အသုံးမပြုမီ overheating protection ကို ဖြေလျှော့ရန် လှည့်ရသော ခလုတ်ကို “0” အနေအထားတွင် လှည့်ထားပြီး ပလတ်ဖြုတ်ကာ စက်ကို ၁၅ မိနစ်နှင့် ယင်းထက် ကြာအောင် (မော်တာအိမ်သည် မူလအပူချိန် ပြန်ရောက်သွားသည်အထိ) အနားပေးထားပါ။

(စက်ပစ္စည်းသည် လည်ပတ်မှု မရှိနေသေးလျှင် စစ်ဆေးရန် သို့မဟုတ် ပြုပြင်ရန်အတွက် Panasonic Service Center ကို ဆက်သွယ်ပါ။)

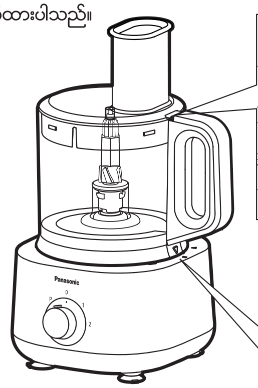
လုံခြုံရေး သော့

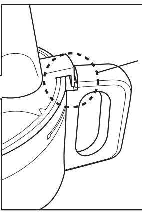
လုံခြုံရေးပင်ကို

– ပန်းကန်လုံးအဖုံးနှင့် ပန်းကန်လုံးသည် တစ်ခုနှင့်တစ်ခု အသေအချာ အံဝင်ကျမနေသည့်အခါ

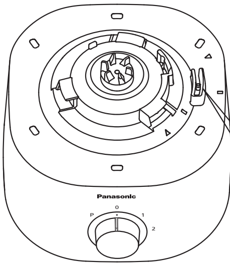
– ပန်းကန်လုံးသည် မော်တာအိမ်တွင် အသေအချာ အံဝင်ကျအနေသည့်အခါ

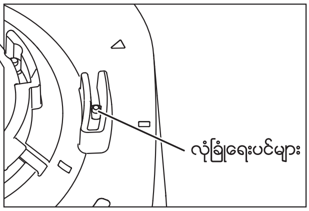
စက်ခလုတ်ဖွင့်မိခြင်းမှ ကာကွယ်ရန် ဒီဇိုင်းပြုလုပ်ထားပါသည်။

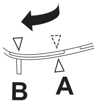




ပန်းကန်လုံး အဖုံးသည် ပန်းကန်လုံးတွင် အသေအချာ အံဝင်ကျမှသာလျှင် လုံခြုံရေး မောင်းတံသည် လုံခြုံရေးပင်ကို အသက်ဝင်စေမည်ဖြစ်သည်။







အနေအထား A : ဖွင့်သည်
အနေအထား B : ပိတ်သည်

အသေအချာ သော့ပိတ်ခြင်း အဆင့်များ

ပန်းကန်လုံးအတွက် အနေအထား A တွင် ပြသထားသည့်အတိုင်း တြိဂံအမှတ်အသားကို မော်တာအိမ်နှင့် တန်းအောင် ချိန်ညှိပေးပါ။ ၄င်းကို အသံတစ်ချက်မြည်သည်အထိ လက်ယာရစ်လှည့်ပြီး တြိဂံအမှတ်အသားသည် အနေအထား B နှင့် တစ်တန်းတည်း ဖြစ်နေမည်။ ပြန်ဖြုတ်ရန်အတွက် သော့ပိတ်သည့် အဆင့်များအတိုင်း ပြောင်းပြန်လုပ်ဆောင်ပါ။

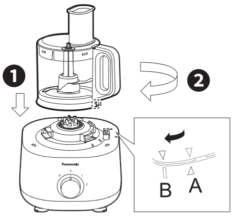
မှတ်ချက်

- လုံခြုံရေးပင်နှင့် လုံခြုံရေး မောင်းတံတို့ကို တုတ်ချောင်း၊ မည်သည့်ဝတ္ထုပစ္စည်းများနှင့် တွန်းထိုးခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- လုံခြုံရေးပင်နှင့် လုံခြုံရေး မောင်းတံ ဧရိယာတွင် အရည်နှင့် အစားအစာများ မဖိတ်စင်စေနှင့်။
- မသက်ဆိုင်သော အရာများ စုပုံလာခြင်းကို ရှောင်ရှားရန် လုံခြုံရေးပင်နှင့် လုံခြုံရေး မောင်းတံ ဧရိယာကို သန့်ရှင်းအောင်ထားပါ။

အထက်ဖော်ပြပါ လုပ်ဆောင်ချက်များသည် လုံခြုံရေးပင်နှင့် လုံခြုံရေး မောင်းတံတို့ကို ကောင်းစွာ လည်ပတ်စေသည်။ ထိုသို့ မလိုက်နာပါက လုံခြုံရေးပင်၊ လုံခြုံရေး မောင်းတံတိုနှင့် ဆက်စပ်နေသော အစိတ်အပိုင်းများကို ပျက်စီးစေနိုင်သည်။

အသုံးမပြုမီ

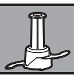
စက်ပစ္စည်းကို ပထမဦးဆုံးအကြိမ်နှင့် အသုံးမပြုပဲ အချိန်ကြာမြင့်စွာ ထားရှိပြီးမှ အသုံးပြုမည်ဆိုပါက ဖြုတ်၍ရသော အစိတ်အပိုင်းများကို သန့်ရှင်းပေးပြီးမှ သေချာစွာ ပြန်လည်တပ်ဆင် အသုံးပြုပါ။ **(P. MM11-MM12** အသုံးပြုပုံ" နှင့် **P. MM13-MM14** "အသုံးပြုပြီး") အစိတ်အပိုင်းများကို တပ်ဆင်သည့်အခါ ပလတ်ဖြုတ်ထားပါ။ ပလတ်တွင် တပ်ဆင်ခြင်းမပြုမီ စက်ခလုတ်သည် **"0"** အနေအထားတွင် ရှိနေရမည်။ မော်တာအိမ် အနေအထားကို ပြန်လည်ပြင်ဆင်ရန် စာမျက်နှာ **MM14** ရှိ **"Storing"** ကို ကိုးကားပါ။



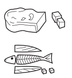
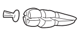
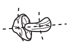
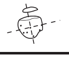
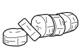
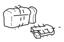
၁။ **A** တွင် ပြထားသည့်အတိုင်း အမှတ်အသားသည် တန်းညီသွားသည်အထိ ပန်းကန်လုံးကို မော်တာအိမ်အပေါ်တွင် ထားပါ။

၂။ အသံတစ်ချက်ကြားသည်အထိ ပန်းကန်လုံးကို လက်ယာရစ်လှည့်ပါ။ **B** တွင် တွေ့မြင်ရသည့်အတိုင်း ပန်းကန်လုံးပေါ်ရှိ တြိဂံအမှတ်အသားသည် မော်တာအိမ်ပေါ်ရှိ ထောင့်မှန်စတုဂံ အမှတ်အသားနှင့် တန်းညီသွားစေရန် သေချာစေပါ။

ဖြုတ်ရန်အတွက် တင်ဆင်သည့်အဆင့်များအတိုင်း ပြောင်းပြန်လုပ်ဆောင်ပါ။



ဓားသွားအတွက် ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပြင်ဆင်ခြင်း

လုပ်ဆောင်ချက်	ပါဝင်ပစ္စည်း	အမြန်နှုန်း	ပမာဏ	လည်ပတ်ချိန် (ခန့်မှန်းခြေ)	ပြင်ဆင်ပုံနည်းလမ်း
နပ်နပ်စဉ်းသည်	အသား	2	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 အရေပြား၊ အရိုးများနှင့် အကြောမျှင်များအားလုံးကို ဖယ်ရှားပြီး ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးများဖြစ်အောင် တုံးပါ။
	ငါး		50 ~ 500 g	5 ~ 20 sec	
ခုတ်ဖြတ်သည်	ကြက်သွန်နီ	P (PULSE)	150 ~ 500 g	4 ~ 9 times	အခွံနွှာပြီး ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးများဖြစ်အောင် တုံးပါ။
	ကြက်သွန်ဖြူ	2	5 ~ 500 g	5 ~ 30 sec	အခွံနွှာပါ
	မုန်လာဥ		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	 အခွံနွှာပြီး ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးများဖြစ်အောင် တုံးပါ။
	အီတလီနံနံပင်		5 ~70 g	10 ~ 40 sec	ရိုးတံကို ဖယ်ရှားပါ။
	မှို		30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	 ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးများဖြစ်အောင် တုံးပါ။
ထုခြေသည်	Parmesan Cheese	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးများဖြစ်အောင် တုံးပါ။
ကြိတ်နယ်သည်	အာလူးပြုတ်	P (PULSE)	100 ~ 400 g	15 ~ 90 sec	 ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးများဖြစ်အောင် တုံးပါ။ အကြိတ် မလွန်စေနှင့်။
အေးခဲထားသော (အချိုပွဲပြုလုပ်ရန်)	အေးခဲထားသော ငှက်ပျောသီး	2	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	 အနံ ၁-၂ စင်တီမီတာ၊ တစ်ဝက်ခန့် အေးခဲထားသည့် အနေအထား၊ ဥပမာ - သွားကြားထိုးတံ ထိုးသွင်းနိုင်သည့် အနေအထာ
ကြိတ်ခြေသည်	မြေပဲ	2	10 ~ 200 g	15 ~ 40 sec	မြေပဲအခွံနှင့် အကာကို ဖယ်ရှားပါ။
ကြိတ်သည်	မြေပဲလှော်	2	100 ~ 400 g	6 ~ 13 min	မြေပဲအခွံနှင့် အကာကို ဖယ်ရှားပါ။
ဖွဲ့သည်	နူးညံ့သော ပေါင်မုန့်ဖြူ	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 နူးညံ့သော ပေါင်မုန့်ကို ၆ ချပ်မှ ၈ ချပ် အထိ ပိုင်းဖြတ်ပါ။
နယ်သည် (မုန့်လုပ်ရန်)	ဂျုံမှုန့်	2	~ 300 g	~ 120 sec	မုန့်ချိုနှင့် ကိတ်မုန့်စသည်ကဲ့သို့သော မုန့်များပြုလုပ်ရန်အတွက် အသုံးပြုသည်။

အသားလုံး

အမြန်နှုန်း : 2
လည်ပတ်ချိန်ခန့်မှန်းခြေ :
30 sec ~ 1 min

ကြက်သွန်နီ	100 g ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးတုံးပါ။
ပေါင်မုန့်	၁ ချပ်
အမဲသား/ သိုးသား	400 g ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးတုံးပါ။
ကြက်ဥ	၁ လုံး
နွားနို့	စားပွဲတင်ဇွန်း ၁ ဇွန်း
ဆား	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း တစ်ဝက်
ငရုတ်ကောင်း	ခန့်မှန်းခြေပမာဏ
ဇာတိပိုလ်သီး	ခန့်မှန်းခြေပမာဏ

ပြုလုပ်နည်း

၁။ ဓားသွားထည့်ပြီး ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို စာရင်းပြုလုပ်ထားသည့် အစီအစဉ်အတိုင်းထည့်ပါ။

၂။ ခလုတ်ကို အမြန်နှုန်း ၂ သို့ လှည့်ထားပြီး စက္ကန့်၃၀ မှ ၁ မိနစ်အထိ လည်ပတ်ပါ။

၃။ နပ်နပ်စဉ်းထားသော အရောအနှောကို အလုံးပုံစံ ပြုလုပ်ပြီး မုန့်ဖုတ်ခွက်(ခန့်မှန်းခြေ အားဖြင့် အမြင့် ၈ စင်တီမီတာ၊ အရှည် ၁၇ စင်တီမီတာ၊ အကျယ် ၁၀ စင်တီမီတာ) ထဲသို့ ထည့်ပါ။ 200°C ကြိုတင် အပူပေးထားသည့် မီးဖိုထဲသို့ ထည့်ပြီး ခန့်မှန်းခြေ မိနစ် ၃၀ မှ ၄၀ အထိ ဖုတ်ပါ။

Mayonnaise

အမြန်နှုန်း: 2
လည်ပတ်ချိန်ခန့်မှန်းခြေ :
20 ~ 30 sec

ကြက်ဥ	၁ လုံး အခန်းအပူချိန်
ရှာလကာရည်	စားပွဲတင်ဇွန်းတစ်ဝက်
ဆား	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း တစ်ဝက်
သကြား	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း တစ်ဝက်
စားမြိန်ရည်ပျစ်အဝါ	လက်ဖက်ရည်ဇွန်း တစ်ဝက်
ငရုတ်ကောင်း	ခန့်မှန်းခြေပမာဏ
အသုပ်ဆီ	200 mL

ပြုလုပ်နည်း

၁။ အသုပ်ဆီမှလွဲ၍ ပါဝင်ပစ္စည်းများအားလုံးကို ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ထည့်ပါ။

၂။ ခလုတ်ကို အမြန်နှုန်း ၂ သို့ လှည့်ပါ။

၃။ ထည့်ခွက်ထဲသို့ အသုပ်ဆီကို ဖြည်းညင်းစွာ လောင်းထည့်ပါ။

၄။ အသုပ်ဆီများအားလုံး လောင်းထည့်ပြီးနောက် နောက်ထပ် စက္ကန့်၂၀ မှ ၃၀ အထိ ရောမွှေပေးပါ။

Thousand Island dressing

အမြန်နှုန်း : 2 လည်ပတ်ချိန်ခန့်မှန်းခြေ: 30 sec ~ 2 min

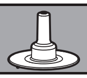
ကြက်သွန်နီ	150 g ၂-၃ စင်တီမီတာ အတုံးတုံးပါ။	သံပုရာရည်	စားပွဲတင်ဇွန်း ၂ ဇွန်း
အီတလီနံနံပင်	10 g ရိုးတံမှ ဖယ်ရှားပါ။	နွားနို့	စားပွဲတင်ဇွန်း ၂ ဇွန်း
Mayonnaise	100 g	ဆား	ခန့်မှန်းခြေပမာဏ
ခရမ်းချဉ်သီးဆော့	30 g	ငရုတ်ကောင်း	ခန့်မှန်းခြေပမာဏ

ပြုလုပ်နည်း

၁။ ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ဓားသွားထည့်ပြီး ကြက်သွန်နီနှင့် နံနံပင်ကို ထည့်ပါ။

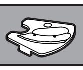
၂။ ခလုတ်ကို အမြန်နှုန်း ၂ တွင် လှည့်ထားပြီး စက္ကန့် ၃၀ မှ ၂ မိနစ်အထိ လည်ပတ်ပါ။

၃။ အခြားခွက်ထဲတွင် ကျန်သော ပါဝင်ပစ္စည်းများ အားလုံးကို လက်ဖြင့် ရောမွှေပြီး လှီးထားသော ကြက်သွန်နီများနှင့် နံနံပင်ကို ရောမွှေရန် ထည့်ပါ။

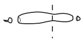
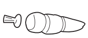


Whipping Blade အတွက် ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပြင်ဆင်ခြင်း

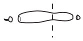
လုပ်ဆောင်ချက်	ပါဝင်ပစ္စည်း	အမြန်နှုန်း	တစ်ကြိမ်လျှင် အများဆုံးပမာဏ	လည်ပတ်ချိန် (ခန့်မှန်းခြေ)	ပြင်ဆင်ပုံနည်းလမ်း	
ခလောက်သည်။	ကြက်ဥအကာ	2	2 ~ 6 pcs	50 sec ~ 3 min		ချောမွေ့သော meringue ပြုလုပ်ရန် ကြက်ဥအကာကို ကြက်ဥအနှစ်မှ ခွဲထုတ်ပါ။
	ခရင်မ်		100 ~ 300 mL	20 sec ~ 1 min		အပူချိန် 5°C တွင် အဆီဓာတ် ၃၅% သို့မဟုတ် ယင်းနှင့် အထက်ပါဝင်သော လတ်ဆတ်သော ခရင်မ်ကို အသုံးပြုပါ။



Slicing Blade အတွက် ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပြင်ဆင်ခြင်း

လုပ်ဆောင်ချက်	ပါဝင်ပစ္စည်း	အမြန်နှုန်း	တစ်ကြိမ်လျှင် အများဆုံးပမာဏ	လည်ပတ်ချိန် (ခန့်မှန်းခြေ)	ပြင်ဆင်ပုံနည်းလမ်း	
အချပ်လိုက် လှီးသည်	သခွားသီး	2	~ 700 g	-		ပြွန်ထဲသို့ ဝင်ဆံ့နိုင်သည့် အရွယ်အစား ဖြစ်သည်အထိ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို လှီးဖြတ်ပါ။
	ကြက်သွန်နီ		~ 700 g			
	မုန်လာဥ		~ 600 g			
	အာလူး		~ 600 g			
	ဂေါ်ဖီထုပ်		~ 400 g			

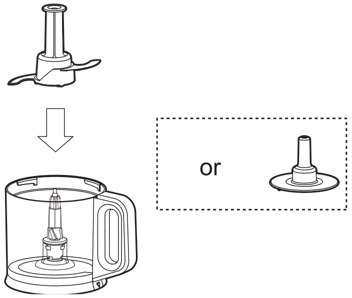
အသုံးမပြုမီ

လုပ်ဆောင်ချက်	ပါဝင်ပစ္စည်း	အမြန်နှုန်း	တစ်ကြိမ်လျှင် အများဆုံးပမာဏ	လည်ပတ်ချိန် (ခန့်မှန်းခြေ)	ပြင်ဆင်ပုံနည်းလမ်း	
နပ်နပ် စဉ်းသည်။	သခွားသီး	2	~ 500 g	-		ပြွန်ထဲသို့ ဝင်ဆံ့နိုင်သည့် အရွယ်အစားဖြစ်သည်အထိ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို လှီးဖြတ်ပါ။
	မုန်လာဥ		~ 500 g			
	အာလူး		~ 600 g			
	ဒိန်ခဲ		~ 500 g			ပြွန်ထဲသို့ ဝင်ဆံ့နိုင်သည့် အရွယ်အစားဖြစ်သည်အထိ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို လှီးဖြတ်ပါ။ Parmesan ကဲ့သို့သော မာသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို အသုံးမပြုပါနှင့်။

လုပ်ဆောင်ချက်	ပါဝင်ပစ္စည်း	အမြန်နှုန်း	တစ်ကြိမ်လျှင် အများဆုံးပမာဏ	လည်ပတ်ချိန် (ခန့်မှန်းခြေ)	ပြင်ဆင်ပုံနည်းလမ်း	
အာလူး ချောင်းကြော်	အာလူး	2	~ 800 g	-		ပြွန်ထဲသို့ ဝင်ဆံ့နိုင်သည့် အရွယ်အစားဖြစ်သည်အထိ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို လှီးဖြတ်ပါ။
နပ်နပ် စဉ်းသည်။	Cabbage	1	~ 500 g			

■ Knife Blade ● Whipping Blade

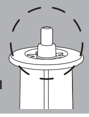
1



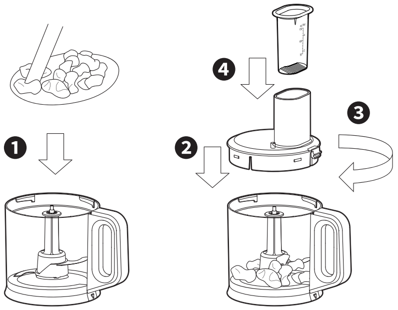
ဓားသွား (whipping blade) ကို ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ထည့်ပါ။

မှတ်ချက်

ဓားသွားထည့်လိုက်ပြီးနောက် မောင်းတံသည် ဓားသွားအပေါ်တွင် စွန်းထွက်နေသည်ကို သေချာစေပါ။

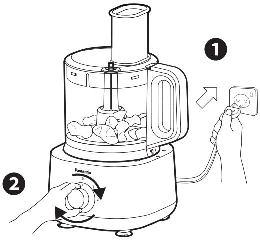


2



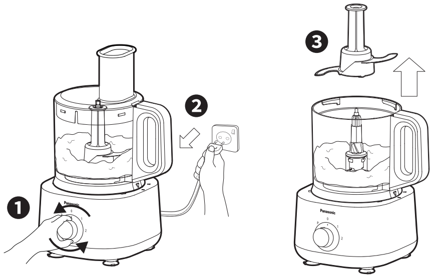
ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ထည့်ပါ။ ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို ပန်းကန်လုံးပေါ်တွင် ထားပြီး အသံတစ်ချက်ကြားသည်အထိ လက်ယာရစ် လှည့်ပါ။ ပြွန်ထဲသို့ အစားအစာများ တွန်းထည့်ပါ။ စာမျက်နှာ MM8 တွင် တွေ့မြင်ရသည့်အတိုင်း ပန်းကန်လုံးအစိတ်အပိုင်းများကို မော်တာ အိမ်ပေါ်တွင် တပ်ဆင်ပါ။

3



ပလတ်ပေါက်တွင် ပလတ်ကို တပ်ဆင်ပြီး လိုအပ်သည့် အမြန်နှုန်းအတိုင်း ခလုတ်ကို လှည့်ပါ။ (စာမျက်နှာ EN8-EN9 ရှိ "ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပြင်ဆင်ခြင်း" ကို ကိုးကားပါ။)

4



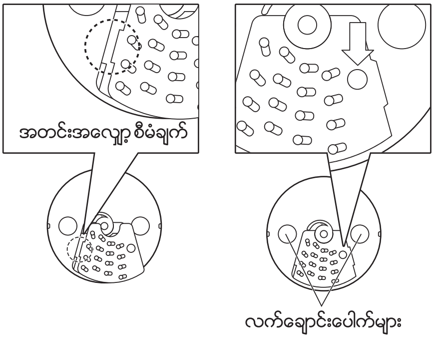
စက်လည်ပတ်ပြီးနောက် ခလုတ်ကို "0" အနေအထားတွင် လှည့်ထားပြီး ပလတ်ပေါက်မှ ပလတ်ဖြုတ်ပါ။ ကြိတ်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို မဖယ်ရှားမီ ပန်းကန်လုံးထဲမှ ဓားသွားကို ဦးစွာ ဖယ်ရှားပါ။

မှတ်ချက်

- ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို မထည့်မီ ဓားသွားကို ဦးစွာ ထည့်ပါ။
- ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ပူသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ထည့်ကြိတ်ခြင်း မပြုလုပ်ရ။ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ထည့်မကြိတ်မီ လိုအပ်သလောက် အေးနေစေရန် သေချာစေပါ။ ဥပမာ - အာလူးပြုတ်
- ခရင်မ်ကို အလွန်အကျွံမခလောက်မိစေနှင့်။ ၎င်းသည် ထောပတ်လုံးဖြစ်ပြီး ပျက်စီးသွားနိုင်သည်။
- အသုံးပြုသည့် ခရင်မ် အမှတ်တံဆိပ် အမျိုးမျိုးပေါ် မူတည်ပြီး ရလဒ်များ ကွဲပြားနိုင်သည်။ ခရင်မ်ကို လုံလောက်စွာ ခလောက်ပြီး သည်အထိသာ လုပ်ဆောင်ရန် အကြံပြုလိုပါသည်။
- အသုံးပြုသော ပါဝင်ပစ္စည်းများနှင့် အမြန်နှုန်းပေါ် မူတည်ပြီး သိသာသော တုန်ခါမှုများ ဖြစ်ပေါ်နိုင်သည်။ ထိုသို့ဖြစ်လျှင် လည်ပတ်မှုအတွင်း လက်နှစ်ဖက်ဖြင့် ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို ကိုင်ထားပေးပါ။

Shredding Blade ● Slicing Blade ● French Fry Blade

1

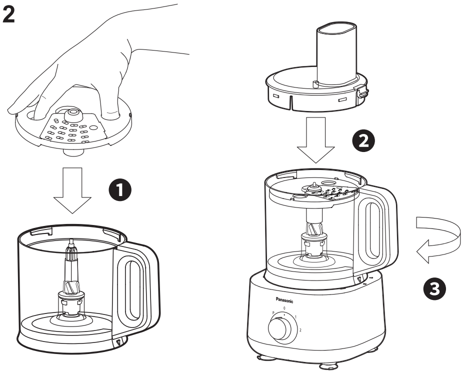


ဓားတိုင်ပေါ်တွင် အလိုရှိသော ဓားသွား၏ အတင်းအလျှော့ စီမံချက်ကို ချိန်ညှိပြီး ကောင်းမွန်စွာ နေရာကျဖြစ်စေရန် သေချာစေပါ။ အပေါ်တွင် တွေ့မြင်ရသည့်အတိုင်း ဓားပေါ်ရှိ ချိုင့်ပေါ်တွင် ထောက်ခနဲမြည်သံ တစ်ချက်ကြားသည်အထိ အောက်သို့ တွန်းချပါ။

မှတ်ချက်

- ဓားတိုင်တွင် တပ်ဆင်သည့်အခါ ဓားသွားများ၏ ချွန်ထက်သော အပိုင်းကို သတိပြုပါ။
- ဓားသွားကို ဖယ်ရှားရန် ဓားသွားပေါ်ရှိ ချိုင့်၏ အနောက်ဘက်ခြမ်းပေါ် တွန်းပြီး ဓားတိုင်ပေါ်မှ လှည့်ဖြုတ်ပါ။

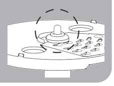
2



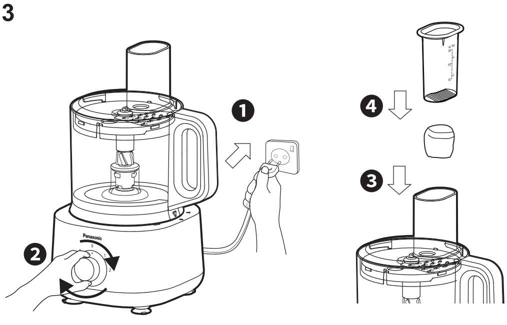
ဓားသွားတိုင်ကို ဆုပ်ကိုင်ရန် လက်ညှိုးနှင့် လက်မကို လက်ချောင်းပေါက်များထဲသို့ ထည့်ပါ။ တပ်ဆင်ထားသော ဓားသွားတိုင်ကို ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ထည့်ပါ။ စာမျက်နှာ MM8 တွင် တွေ့မြင့်ရသည့်အတိုင်း ပန်းကန်လုံးကို မော်တာအိမ်တွင် တပ်ဆင်ပြီး ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ဓားတိုင်ကို ထည့်ပါ။ ပန်းကန်လုံးပေါ်တွင် ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို တင်ထားပြီး အသံတစ်ချက်ကြားသည်အထိ လက်ယာရစ် လှည့်ပါ။

မှတ်ချက်

တင်ဆင်ပြီးနောက် မောင်တံသည် ဓားတိုင်ပေါ်မှ စွန်းထွက်နေသည်ကို သေချာစေပါ။

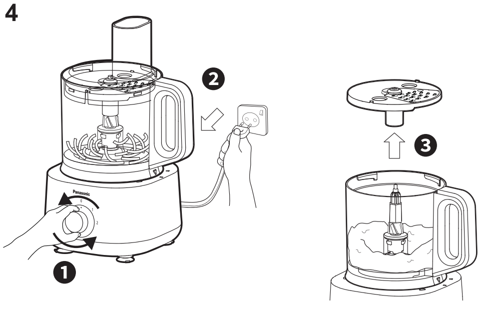


3



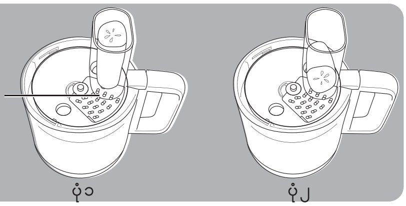
ပလတ်ပေါက်တွင် ပလတ်ကို တပ်ဆင်ပြီး လိုအပ်သည့် အမြန်နှုန်းအတိုင်း ခလုတ်ကို လှည့်ပါ။ (စာမျက်နှာ EN10 ရှိ "ပါဝင်ပစ္စည်းများ ပြင်ဆင်ခြင်း" ကို ကိုးကားပါ။) ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ပြွန်ထဲသို့ ထည့်ပြီး တွန်းတံနှင့် အောက်သို့ တွန်းထည့်ပါ။

4



စက်လည်ပတ်ပြီးနောက် ခလုတ်ကို "0" အနေအထားတွင် လှည့်ထားပြီး ပလတ်ပေါက်မှ ပလတ်ဖြုတ်ပါ။ ကြိတ်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို မဖယ်ရှားမီ ပန်းကန်လုံးထဲမှ ဓားသွားကို ဦးစွာ ဖယ်ရှားပါ။

- ရှည်မျောမျောရှိသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို အသုံးပြုသည့်အခါ ပုံ ၁ တွင် ပြထားသည့်အတိုင်း လည်ပတ်နေစဉ်အတွင်း မညီမညာ လုပ်ဆောင်ခြင်းကို ရှောင်ရှားရန် ပြွန်၏ အရှေ့နံရံနှင့် ဆန့်ကျင်ပြီး ထည့်ပါ။
- အသုံးမပြုသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ၏ ကျန်ရှိသော အပိုင်းကို စွန့်ပစ်ပါ။
- ပုံ ၂ တွင် ပြထားသည့်အတိုင်း ညီညာသော လုပ်ဆောင်မှု ရလဒ်ကို ရရှိစေရန် အမျှင်ဓာတ်များသော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ချိန်ညှိပါ။



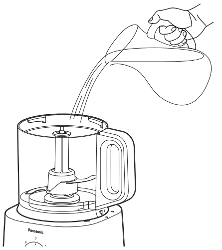
အသုံးပြုပြီးနောက်

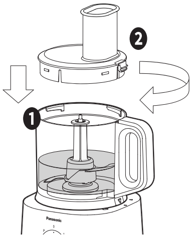
သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ခြင်း

ရေကျင်းခြင်း

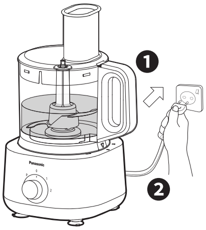
ရေကျင်းခြင်းသည် သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်ရန် ပိုမိုလွယ်ကူစေသည်။ စားသွားအတွက်လည်း ယင်းအတိုင်း လုပ်ဆောင်နိုင်သည်။ ရေကျင်းခြင်း ပြုလုပ်ရန် အောက်ပါ ရိုးရှင်းသော အဆင့်များအတိုင်း လုပ်ဆောင်ပါ။

1



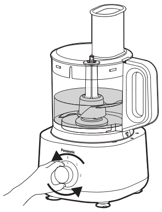


ပန်းကန်လုံးထဲသို့ တပ်ဆင်အသုံးပြုသော ပစ္စည်းများကို ထည့်ပြီး ရေအောက် မြှုပ်သည်အထိ (အများဆုံး 500 mL) ရေလောင်းထည့်ပါ။ ပန်းကန်လုံး အပေါ်တွင် ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို တင်ထားပြီး အသံတစ်ချက်ကြားသည်အထိ လက်ယာရစ် လှည့်ပါ။



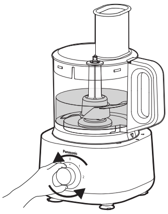
ပလတ်ပေါက်ထဲသို့ ပလတ်ထိုးပါ။

2

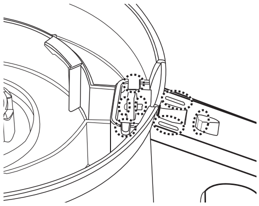


ခလုတ်ကို “P” သို့ ၅ - ၁၀ ကြိမ် လှည့်ပါ။

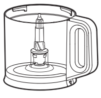
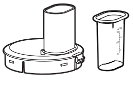
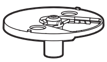
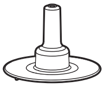
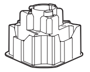
3



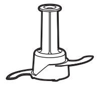
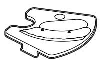
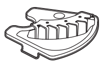
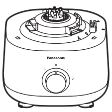
ခလုတ်ကို “0” အနေအထားသို့ ပြန်လှည့်ထားပြီး ပလတ်ပေါက်မှ ပလတ်ဖြုတ်ပါ။ တပ်ဆင်ထားသော ပစ္စည်းများကို ဖယ်ရှားပြီး သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်ပါ။



ပန်းကန်လုံး - ပါဝင်ပစ္စည်းများသည် မတော်တဆ လက်ကိုင်အပေါက်ထဲသို့ ကျရောက်နေလျှင် သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်သည့်အခါ ပန်းကန်လုံးကို အပေါ်အောက်လှည့်ပြီး ရေဖြင့် ဆေးကြောပစ်ပါ။

					
ပိုက်မှ ဖွင့်ထားသော ရေ	✓	✓	✓	✓	✓
ပန်းကန်ဆေးစက်	✗	✓	✓	✓	✓
ကောင်းစွာ ရေညှစ်ထားသည့် စိုစွတ်သော အဝတ်	✓	✓	✓	✓	✓
စုတ်တံ (ဤထုတ်ကုန်တွင် မပါဝင်သော)	✗	✗	✗	✗	✓
တိုက်ချွတ်စ	✗	✗	✗	✗	✗
နူးညံ့သော ရေမြှုပ်	✓	✓	✓	✓	✓
မှတ်ချက်	မြင့်မားသော အပူချိန်ကြောင့် အစိတ်အပိုင်းများသည် ပျက်စီးနိုင်သဖြင့် ဤပစ္စည်းများကို ပန်းကန်ဆေးစက်၊ အပူပေးစက် ရေိယာအနီးတွင် မထားပါနှင့်။		-	-	-
	ဤပစ္စည်းများကို ပိုက်မှ ဖွင့်ထားသောရေအောက်တွင် ဆေးကြောပါ။ လိုအပ်ပါက အားပျော့သော မီးဖိုချောင်သုံး ဆပ်ပြာကို အသုံးပြုပါ။				

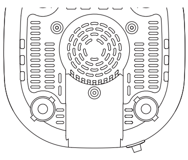
အသုံးပြုပြီးနောက်

					
ပိုက်မှ ဖွင့်ထားသော ရေ	☒	☒	☒	☒	☒
ပန်းကန်ဆေးစက်	☒	☒	☒	☒	☒
ကောင်းစွာ ရေညှစ်ထားသည့် စိုစွတ်သော အဝတ်	☒	☒	☒	☒	☒
စုတ်တံ (ဤထုတ်ကုန်တွင် မပါဝင်သော)	☒	☒	☒	☒	☒
တိုက်ချွတ်စ	☒	☒	☒	☒	☒
နူးညံ့သော ရေမြှုပ်	☒	☒	☒	☒	☒
မှတ်ချက်	ဤပစ္စည်းများကို ပိုက်မှ ဖွင့်ထားသောရေအောက်တွင် ဆေးကြောပါ။ လိုအပ်ပါက အားပျော့သော မီးဖိုချောင်သုံး ဆပ်ပြာကို အသုံးပြုပါ။				(ရော်ဘာခွက်များ အပါအဝင်) ဖုန်မှုန့် သို့မဟုတ် အစွန်းအကွက်များကို သန့်ရှင်းစိုစွတ်သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပစ်ပါ။
	ဤပစ္စည်းများသည် အလွန် ထက်ရှသဖြင့် သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်စဉ် အထူးသတိထား ကိုင်တွယ်သင့်သည်။ သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်စဉ်အတွင်း ဤပစ္စည်းများကို မာကြောသော အရာဝတ္ထုများနှင့် ထိမိခြင်း မဖြစ်စေနှင့်။				မော်တာအိမ်ကို သန့်ရှင်းရန် တိုက်စားစေနိုင်သော အရည်များ (ဥပမာ - အရက်၊ တင်နာ စသည်) ကို ဘယ်တော့အခါမျှ အသုံးမပြုပါနှင့်။

သိမ်းဆည်းခြင်း

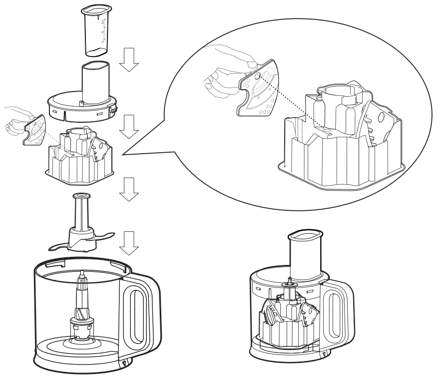
သိမ်းဆည်းခြင်း မပြုမီ တပ်ဆင်ရာပစ္စည်းများအားလုံးနှင့် ပန်းကန်လုံးကို မော်တာအိမ်မှ ဖယ်ရှားထားသည်ကို သေချာစေပါ။

1



မော်တာအိမ်၏ ရော်ဘာခွက်များကို အောက်ပါအဆင့်များအတိုင်း ဖယ်ရှားပါ။ ပထမဦးစွာ လက်ဖြင့် အနောက်ဘက်ရှိ ရော်ဘာခွက် ၂ ခု၏ နားရွက်များကို ဆွဲမပြီး ကိုယ်ထည်၏ နောက်အမြီးပိုင်းကို စားပွဲပေါ်မှ ပင့်မလိုက်ပါ။ ဒုတိယ အနေဖြင့် အရှေ့ဘက်ရှိ ရော်ဘာခွက် ၂ ခု၏ နားရွက်များကို ဆွဲမပြီး ကိုယ်ထည် တစ်ခုလုံးကို စားပွဲပေါ်မှ ပင့်မလိုက်ပါ။

2



ဓားသွားကို ပန်းကန်လုံးထဲတွင် သိမ်းဆည်းထားပါ။ slicing blade, the shredding blade နှင့် French fry blade တို့ကို သိမ်းဆည်းရန် ဓားသွားစင်လည်းပါဝင်သည်။ ဓားသွားသိမ်းဆည်းရာစင်ကို ပန်းကန်လုံးထဲသို့ ထည့်ပါ။

မှတ်ချက်

သိမ်းဆည်းသည့်အခါ ထိခိုက်ဒဏ်ရာရခြင်းကို ရှောင်ရှားရန် ဓားသွား၏ အတင်းအလျော့ စီမံချက်ကို ဆုပ်ကိုင်ပြီး ဓားသွားသိမ်းဆည်းရာစင်ပေါ် စက်ဝိုင်းနှင့် ဓားသွားပေါ်မှ စက်ဝိုင်းကို ချိန်ညှိပါ။ ပြီးနောက် ဓားသွားသိမ်းဆည်းရာစင်ထဲသို့ ထည့်ပါ။

ပြဿနာအား ရှာဖွေရှင်းပေးခြင်း

ဖုန်းခေါ်ဆိုခြင်း သို့မဟုတ် ပြုပြင်ရန် စီစဉ်ခြင်းမပြုမီ အောက်ပါအချက်များအား စစ်ဆေးပါ။

ပြဿနာ	အကြောင်းအရင်းနှင့် လုပ်ဆောင်ချက်
စက်ပစ္စည်းသည် ပွင့်မလာပါ။	● ပလတ်သည် ပလတ်ပေါက်မှ လွတ်နေသည်။ → ပလတ်ပေါက်ထဲသို့ ပလတ်ကို အခိုင်အမာ တပ်ဆင်ထားပါ။
ခလုတ်ကို လှည့်ဖွင့်လိုက်သည့် အခါ စက်ပစ္စည်းသည် လည်ပတ်မှု မရှိပါ။	● ပန်းကန်လုံးကို မော်တာအိမ်တွင် ကောင်းစွာ တပ်ဆင်ထားခြင်း မရှိပါ။ → စာမျက်နှာ MM8 တွင် တွေ့မြင်ရသည့်အတိုင်း ပန်းကန်လုံးပေါ်ရှိ တြိဂံအမှတ်အသားသည် မော်တာအိမ်ပေါ်ရှိ ထောင့်မှန်စတုဂံအမှတ်အသားနှင့် တန်းညီနေရမည်။ ● ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို ပန်းကန်လုံးတွင် ကောင်းစွာ ပိတ်မထားပါ။ → ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို ပန်းကန်လုံးတွင် အသေအချာ ပိတ်ထားပါ။ (P.MM8) ● ပါဝင်ပစ္စည်းများ ကျပ်ညပ်နေသည်။ → ပါဝင်ပစ္စည်းများကို သေချာစွာ ဖယ်ထုတ်ပြီး သတ်မှတ်ထားသည့် ပမာဏအတိုင်းဖြစ်စေရန် သေချာစေပါ။
လည်ပတ်နေစဉ်အတွင်း စက်ပစ္စည်းသည် ရပ်တန့်သွားသည်။	● ဝန်ပိုခြင်း သို့မဟုတ် အပူလွန်ကဲခြင်းမှ ကာကွယ်သည့် စနစ်သည် အသက်ဝင်နေသည်။ →စစ်ဆေးရန်အတွက် "ဝန်ပိုခြင်းနှင့် အပူလွန်ကဲခြင်းမှ ကာကွယ်ခြင်း" ကို ကိုးကားပါ။ (P.MM7) ● လုံခြုံရေးသော့ကို အစပျိုးထားသည်။ (စာမျက်နှာ MM7 ကို ကိုးကားပါ) • လည်ပတ်နေစဉ် မှုမမှန်သော တုန်ခါမှုဖြစ်ပေါ်လျှင် လုံခြုံရေးသော့ လုပ်ဆောင်ချက်သည် အသက်ဝင်လာမည်။ → ပါဝင်ပစ္စည်းများကို သတ်မှတ်ထားသည့် ပမာဏအတိုင်း အသုံးပြုရန် သေချာစေပါ။ → ပန်းကန်လုံးအဖုံးကို ပန်းကန်လုံးတွင် အသေအချာ ပိတ်ထားပြီး ပန်းကန်လုံးကို မော်တာအိမ်တွင် ခိုင်မာစွာ တပ်ဆင်ထားသည်ကို သေချာစေပါ။
လည်ပတ်နေစဉ် မှုမမှန်သော တုန်ခါမှုနှင့် ဆူညံသံများ ထွက်ပေါ်သည်။	● ရော်ဘာခွက်များနှင့် ပြင်ဆင်သည့်နေရာသည် သန့်ရှင်းမှုမရှိပါ။ → ဖုန်မှုန့်နှင့် အစွန်းအကွက်များကို သန့်ရှင်းစိုစွတ်သော အဝတ်ဖြင့် သုတ်ပစ်ပါ။ ရော်ဘာခွက်သည် သန့်ရှင်း၊ ညီညာချောမွေ့သော မျက်နှာပြင်ပေါ်တွင်သာ စွဲကပ်နိုင်သည်။ ● ပါဝင်ပစ္စည်းများသည် များလွန်း သို့မဟုတ် အလွန် မာကြောနေသည်။ → သတ်မှတ်ထားသည့်အတိုင်း ပါဝင်ပစ္စည်းများကို အသုံးပြုပါ။ ပါဝင်ပစ္စည်းများသည် သတ်မှတ်ထားသည့် ပမာဏထက် များနေလျှင် လျှော့ချပစ်ပါ။
ကြိတ်ထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းများ၏ အပျော့အမာအနေအထားသည် ကောင်းမွန်ခြင်း မရှိပါ။	● အချို့သော ပါဝင်ပစ္စည်းများသည် အစိမ်းကြိတ်ရန် အလွန်ခက်ခဲနိုင်သည်။ ဥပမာ – ဖရုံသီး → မကြိတ်မီ ပါဝင်ပစ္စည်းများကို ခက်ရင်း အလွယ်တကူ ထိုးဝင်နိုင်သည့် အနေအထားရောက်သည်အထိ ကြိုတင်ချက်ပြုတ်ထားရန် လိုအပ်ပါသည်။ ● ပါဝင်ပစ္စည်းများ၏ အရွယ်အစားသည် ပြင်ဆင်သည့် နည်းလမ်းအတိုင်း လိုက်နာထားခြင်း မရှိပါ။ → သတ်မှတ်ထားသည့် အရွယ်အစားအတိုင်း ပြင်ဆင်ပါ။ ● အချို့သော ပါဝင်ပစ္စည်းများကို တစ်ချိန်တည်း ကြိတ်ယူသည့်အခါ အေးခဲထားသလို အတုံးအခဲ ဖြစ်လာနိုင်သည်။ ● အများဆုံး ပါဝင်ပစ္စည်းပမာဏနှင့် စက်လည်ပတ်ချိန်ကို ညွှန်ကြားထားသည်အတိုင်း လုပ်ဆောင်ရပါမည်။ ရလဒ်အနေဖြင့် ပိုနည်းသော ပါဝင်ပစ္စည်းပမာဏနှင့် မတူညီသော ပါဝင်ပစ္စည်းများသည် စွမ်းဆောင်ရည်ကို ထိခိုက်စေနိုင်သည်။ → ပါဝင်ပစ္စည်းများကို လိုအပ်သည့် အပျော့အမာအနေအထားရသည်အထိ သင့်တော်သော ကြာချိန်ဖြင့် လုပ်ဆောင်ပါ။