

FRESIA



MIKROLAINEAHI MS-1940V

Kasutusjuhend

ENNE MIKROLAINEAHJU KASUTUSELEVÖTTU LUGEGE KASUTUSJUHEND
HOOLIKALT LÄBI.

Automaatvalmistamine

Järgnevalt näide sellest, kuidas valmistada 0,5 kg värsked köögivilju.



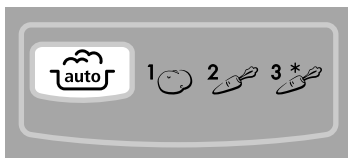
AUTOMAATVALMISTAMISE funktsiooni abil saate valmistada hõlpsalt enamikku oma lemmiktoitudest, valides toidu liigi ja sisestades näidikule toidu kaalu.

Liik	Vajutage
KOOREGA KARTULID	1 kord
VÄRSKED KÖÖGIVILJAD	2 korda
KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD	3 korda

Vajutage **VÄLJALÜLITUS** JA **TUHISTUS** NUPPU.

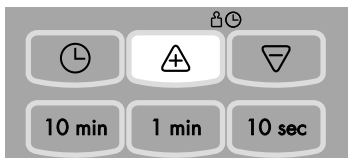


Vajutage üks kord **AUTOMAATVALMISTAMIS** NUPPU.
Näidikule ilmub tekst „Auto“.



Valige õige kaal
0,5 kg valimiseks vajutage nuppu viis korda.

Kaalu muutmiseks vajutage nuppu / all, suureneb/väheneb kaalu näitaja väärtus.



Vajutage **SISSELÜLITUS**NUPPU.



TOIDUAINE	TOIDU TEMPERatuur	TARVIKUD	SOOVITATAV KAALU-VAHEMIK	JUHISED
1. KOOREGA KARTULID	Toatemperatuur	Klaasalus	0,1–1,0 kg	Peske ja kuivatage kartulid ning torgake neisse kahvliga augud. Pange kartulid kolmekordsele majapidamis-paberile klaasalus keskele. Laske kartulid pärast valmistamist 5 minutit järelvalmida.
2. VÄRSKED KÖÖGIVILJAD	Toatemperatuur	Klaasalus	0,2–0,8 kg	Pange töödeldud köögiviljad (nt pajaroa valmistamiseks) sobiva suurusega klaasalus keskele. Lisage 200 g köögiviljade kohta 30 ml vett. Laske pärast valmistamist 5 minutit järelvalmida.
3. KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD	Külmunud	Klaasalus	0,2–0,8 kg	Pange töödeldud köögiviljad sobiva suurusega klaasalus keskele. Lisage 200 g köögiviljade kohta 30 ml vett. Kalle köögiviljad kinni ja pange klaasalus keskele. Laske pärast valmistamist 5 minutit järelvalmida.