

# FRESIA

LV

## MIKROVIĻŅU KRĀSNIS

# MS-1940V

---

---

Lietošanas instrukcija

---

---

PIRMS MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANAS RŪPĪGI IZLASIET ŠO INSTRUKCIJU.

## Automātiskā gatavošana

Seko piemērs, kā pagatavot 0,5 kg svaigu dārzeņu.



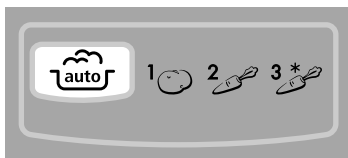
Ar **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** funkcijas palīdzību varat vienkārši sagatavot lielāko daļu no saviem iemīļotajiem ēdieniem, izvēloties ēdiena kategoriju un ievadot displejā ēdiena svaru.

Kategorija	Nospiediet
NEMIZOTI KARTUPEĻI	<b>1</b> reizi
SVAIGI DĀRZEŅI	<b>2</b> reizi
SALDĒTI DĀRZEŅI	<b>3*</b> reizi

Nospiediet **IZSLĒGŠANAS UN ATCELŠANAS** taustiņu.

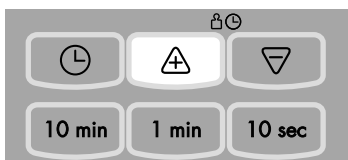


Nospiediet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** taustiņu vienu reizi. Displejā parādās „Ac-2”.



Izvēlieties ēdiena reizes svaru.

Izvēlies kategoriju, nospiediet taustiņu piecas reizes.



Ja tu taustiņu nospiestu, svara rādījums ātri palielinās/samazinās.

Nospiediet **IESLĒGŠANAS** taustiņu.



<b>PĀRTIKAS VIELA</b>	<b>ĒDIENA TEMPERATŪRA</b>	<b>PIEDERUMI</b>	<b>IETEICA- MAIS SVARA DIAPAZONS</b>	<b>NORĀDĪJUMI</b>
<b>1. NEMIZOTI KARTUPEĻI</b>	Istabas temperatūra	Stikla plātne	0,1–1,0 kg	Nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un sadurstiet tos ar dakšīņu. Novietojiet kartupeļus uz trīskārša virtuves papīra divēja stikla plātnes vidū. Ļaujiet kartupeļiem pūst pēc gatavošanas 5 minūtes gatavināties.
<b>2. SVAIGI DĀRZEŅI</b>	Istabas temperatūra	Stikla plātne	0,2–0,8 kg	Ievietojiet apstrādātus dārzeņus (piem., sīpolus) piemērotā izmēra traukā. Pievienojiet 30 ml ūdens uz katiem 200 gramiem dārzeņiem. Ļaujiet pēc gatavošanas ēdienam 5 minūtes gatavināties.
<b>3. SALDĒTI DĀRZEŅI</b>	Saldēt	Stikla plātne	2–0,8 kg	Ievietojiet apstrādātus dārzeņus piemērotā izmēra traukā. Pievienojiet 30 ml ūdens uz katiem 200 g dārzeņu. Apsedziet (ar vāku) dārzeņus un novietojiet stikla plātnes vidū. Ļaujiet pēc gatavošanas ēdienam 5 minūtes gatavināties.