

FRESIA

LIT

MIKROBANGINĖ KROSNELĖ

MS-1940V

Naudojimo instrukcija

PRIŠ PRADĖDAMI NAUDOTI MIKROBANGINĖ KROSNELĘ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ.

Galios parinkimas

Toliau nurodytas maisto gaminimo pavyzdys 560 W galingumu ir 5 minučių trukme. Norėdami maisto paruošimo trukmę mikrobanginėje krosnelėje prailginti nuo 30 sekundžių iki 30 minučių, pakartotinai paspauskite START mygtuką.



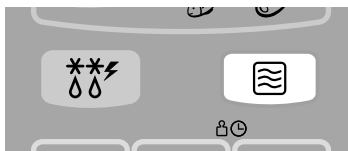
Mikrobanginė krosnelė yra penki galios lygiai. Automatiškai parenkama aukščiausia galia, tačiau pakartotinai spausdard GALIOS mygtuką, galite pasirinkti įvairius galios lygius.

GALIA	%	Paspauskite galios mygtuką	Mikrobanginės krosnelės galingumas
DIDŽIAUSIA GALIA	100 %	1 kartą	1000 W
DIDELĖ GALIA	80 %	2 kartus	560 W
VIDUTINĖ GALIA	50 %	3 kartus	420 W
ATITIRPINAMA ŽEMA GALIA	40 %	4 kartus	280 W
ŽEMIAUSIA GALIA	20 %	5 kartus	140 W

Įsitikinkite, kad mikrobanginė krosnelė pastaip sekdami aukščiau pateiktis nurodymus. Paspauskite **IŠJUNGIMO/ANULIUOTI** mygtuką.



Norėdami pasirinkti 80 % galia, **GALIOS** mygtuką paspauskite du kartus. Ekrane pasirodo "60".



5 kartus paspauskite **1 MIN** mygtuką. Pakartotinai paspauskite **10 SEC** mygtuką.



Paspauskite **IŠJUNGIMO** mygtuką.



Mikrobanginės krosnelės galios lygiai

Mikrobanginėje krosnelėje yra 5 galios lygiai, todėl maistą yra lengva gaminti ir prižiūrėti. Žemiau esančioje lentelėje rasite maisto gaminimui rekomenduojamą galios lygį.

GALIOS LYGIS	NAUDOJIMO TIKSLAS	GALIA (%)	MIKROBANGINĖS KROSNELĖS GALIA
AUKŠTA	* vandens virimas * maltos mėsos kepinimas * paukštienos ir žuvies bei daržovių paruošimas * minkštos mėsos paruošimas	100 %	750 W
VIDUTINIŠKAI AUKŠTA	* pašildymas * mėsos ir paukštienos skrudinimas * grybų, vėžiagyvių ir moliuskų paruošimas * patiekalų, kurių sudėtyje yra sviesto ir kiaušinių, paruošimas	80 %	560 W
VIDUTINĖ	* pyragų ir sausainių kepinimas * patiekalai iš kiaušinių * saldus piene ir kiaušinių kremas * ryžių ir bulvių paruošimas	60 %	420 W
ATITIRPINIMAS / VIDUTINIŠKAI ŽEMA	* užšalusių maisto produktų atitirpinimas * sviesto ir šokolado lydymas * labai minkštų mėsos gabalų paruošimas	40 %	280 W
ŽEMA	* sūrio ir sūrio suminkštinimas * ledų suminkštinimas * mielinės tešlos kildinimas	20 %	140 W

