



NAVODILA ZA UPORABO

Mikrovalovna pečica
Panasonic NN-GD35HB

Kataloška št.: 23 52 186

Panasonic[®]

Kazalo

Uvod	3
Pomembno obvestilo	3
Varnostna navodila	3
Odlaganje odpadnih proizvodov	7
Pred uporabo vaše pečice	8
Postavitev vaše pečice	8
Skrb in čiščenje vaše pečice.....	9
Vzdrževanje vaše pečice	10
Sestavni deli vaše pečice	11
Pomembne informacije - pozorno preberite.....	13
Načela uporabe mikrovalov	17
Nadzorna plošča.....	19
Splošne smernice	20
Uporaba pravilne posode.....	23
Hiter vodič po kuharskih pripomočkih	24
Nastavitev ure.....	26
Otroški zaklep	26
Mikrovalovna priprava in odmrzovanje	27
Smernice pri odmrzovanju	28
Tabela za pomoč pri odmrzovanju.....	29
Načini priprave hrane	30
Uporaba funkcije Quick 30.....	31
Uporaba funkcije Add Time	32
Pečenje.....	33
Kombinacijska priprava.....	34
Uporaba posode Steam Plus (osebna uporaba).....	36
Uporaba posode Steam Plus.....	37
Uporaba časovnika	38
Priprava v več stopnjah	39
Programi Steam Plus.....	40
Program Auto Cook	43
Funkcija Turbo Defrost	45
Smernice za pripravo in pogrevanje	47
Tabela za pogrevanje	49
Tabela za pripravo	53
Recepti	58
Juhe in prigrizki	58
Meso in perutnina	60
Ribe.....	63
Zelenjava	65
Slaščice/torte	66
Omake/marmelade.....	69
Vprašanja in odgovori.....	71
Tehnični podatki	72
Garancijski list	74
Prevod izvirne izjave EU o skladnosti.....	75
Izvirna izjava EU o skladnosti	76

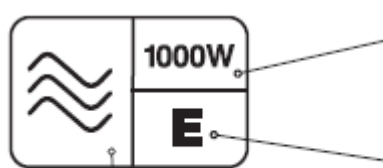
Uvod

Zahvaljujemo se vam za nakup tega aparata znamke Panasonic.

Prosimo vas, da si navodila natančno preberete in jih shranite za prihodnjo uporabo.

Prosimo, upoštevajte: Vsi opisani programi morda niso na voljo pri vašem modelu pečice.

Pomembno obvestilo



Simbol za mikrovalovno pečico

IEC (60705)
Izhodna moč (v vatih)

Kategorija segrevanja za majhne količine hrane

Zahvaljujemo se vam za nakup mikrovalovne pečice Panasonic.

Vaša pečica je ocenjena na 1.000 vatov (IEC). Pri uporabi drugih kuharskih knjig ustrezno prilagodite čas kuhanja. Zgornji simbol, ki se nahaja na vratih vaše pečice, prikazuje kategorijo gretja vaše pečice, ko pečete oz. pogrevate pripravljeno hrano.

Vaša pečica ima oceno »E«, kar je zelo učinkovito. Zato je zelo pomembno, da pozorno preberete navodila na embalaži pripravljene hrane.

Nekatera navodila na embalaži prikazujejo samo podatke za pečice, ki so ocenjene z oceno B ali D. Zato vam ponujamo dodatne smernice za pogrevanje in pečenje na straneh 47-58 teh navodil za uporabo.

Vedno preverite stanje vaše pečene oz. pogreje hrane tako, da odprete vrata pečice. Po pregledu stanja hrane pritisnite Start za nadaljevanje pečenja.

V primeru neupoštevanja navodil danih v teh Navodilih za uporabo in kuharske knjige lahko dobite popolnoma drugačno hrano, kar je v določenih primerih lahko nevarno.

Varnostna navodila

- Pomembna varnostna navodila. Prosimo vas, da si navodila pred uporabo natančno preberete in jih primerno shranite.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s premalo izkušenj in znanja, če jih pri

uporabi nadzira oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, ali so prejele navodila za varno uporabo in razumejo z njimi povezane nevarnosti.

Otroci se ne smejo igrati z napravo.

Naprava in njena priključna vrvica ne smeta biti na dosegu otrok, mlajših od 8 let.

Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.

- Po namestitvi pečice lahko preprosto izolirate napravo z električnega kroga tako, da izklopite napravo ali uporabite prekinjevalnik tokokroga.
- Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, tehnik servisne službe ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
- Pozor! Preverite vratca in odprtine na napravi, če so poškodovane. V primeru poškodbe naprave ne uporabljajte, dokler je ne popravi serviser, ki je pooblaščen s strani proizvajalca.
- Pozor! Ne lotevajte se popravila ali namestitve izboljšav na vratca, ohišje, varnostne mehanizme ali kateri koli drugi del naprave. Zunanjega dela pečice ne odstranjujte, saj je njen namen nudenje varnosti proti izpostavljenosti mikrovalovni energiji. Popravila se vedno naj loti samo usposobljena oseba.
- Tekočin in druge hrane ne segrevajte v zaprtih posodah, ker obstaja možnost eksplozije.
- Pozor! Pečice ne postavljajte blizu električnih ali plinskih štedilnikov.
- Pozor! Napravo lahko uporabljajo samo tisti otroci, ki so seznanjeni s pravilno in varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnih posledic nepravilne uporabe.
- Ta pečica je namenjena samo za uporabo na gospodinjskem pultu. Pečica ni namenjena za uporabo znotraj omare ali za vgradnjo.

Za uporabo na pultu:

- Pečico postavite na ravno in stabilno površino vsaj 85 cm nad tlemi. Za pravilno delovanje mora imeti pečica zagotovljen zadosten pretok zraka, tj. 5 cm na eni strani, druga stran naj bo odprta; 15 cm na vrhu; 10 cm na zadnji strani.
- Ko segrevate hrano v plastični ali papirni embalaži, pogosto preverite stanje postopka, saj se ti materiali lahko hitro vnamejo.
- Če zagledate dim ali ogenj iz naprave, pritisnite na tipko Start/Cancel in pustite vratca naprave zaprta, da zadušite ogenj. Izklopite iz električnega omrežja oz. uporabite prekinjevalnik tokokroga.
- Ta aparat je namenjen samo za domačo uporabo.
- Mikrovalovno segrevanje pijače lahko povzroči zakasnelo vrelišče, zato bodite pozorni pri rokovanju s posodo.
- Vsebinsko v steklenički za dojenčke in lončku s hrano pretresite ali zmešajte. Pred zaužitjem preverite temperaturo, saj lahko prevroča vsebina povzroči opekline.
- Neolupljena jajca ne pripravljajte z mikrovalovi.
Zaradi pritiska lahko jajca raznese tudi takrat, ko je segrevaje v pečici že končano.
- Notranjost pečice, vratca in območje okrog vratc redno čistite. Ostanke hrane in tekočine v notranjosti naprave očistite z vlažno krpo. V primeru hude umazanije lahko uporabite blago čistilo.
Uporaba močnih čistil ali sredstev za poliranje ni priporočljiva.
Ne uporabljajte čistilnih sredstev za pečice.
- Ko uporabljate načina grill ali combination, se lahko zgodi, da se hrana razlije po notranjosti pečice.
Če pečice občasno ne očistite, lahko v času uporabe nastane dim.

- Če na napravi ne vzdržujete čistoče, bo le-ta podvržena razkroju, kar lahko vpliva na življenjsko dobo naprave in morda celo povzroči nevarne situacije.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika za čiščenje aparata.
- Pozor! Pri uporabi funkcij grill ali combination lahko določeni deli postanejo vroči. Majhni otroci naj ne bodo v bližini aparata. Otroci naj zaradi visokih temperatur uporabljajo napravo le pod nadzorom odrasle osebe.
- Zunanje površine pečice, vključno z zračniki na ohišju in na vratcih, bodo v načinih combination in grill postale vroče, zato bodite previdni pri odpiranju in zapiranju vrat in pri vstavljanju in odstranjevanju hrane in druge opreme.
Na zgornjem delu pečice se nahajata dva grelnika.
Po uporabi funkcij grill ali combination bodite previdni in se ne dotikajte notranjosti naprave, saj bo zelo vroča. Ne dotikajte se notranjih površin pečice poleg grelnih elementov. **OPOMBA:** Po pripravi v teh dveh načinih bo oprema v pečici zelo vroča. Aparat ni namenjen uporabi v kombinaciji z zunanjim števcem ali ločenim sistemom z daljinskim upravljalnikom.
- V primeru elektronske okvare je pečico moč ugasniti samo tako, da jo izklopite iz električnega omrežja.
- Uporabljajte le tiste pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Ne uporabljajte močnih in brusilnih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje stekla na vratcih, saj lahko poškodujejo (popraskajo) površino, kar lahko privede do razbitja stekla.
- Ta kombinacijska pečica je namenjena samo za pripravo hrane in pijače. Bodite previdni pri pripravi hrane z nizko vsebnostjo vlage, npr. krušni izdelki, čokolada, piškoti in pecivo. Ti se lahko hitro zapečejo, posušijo ali vnamejo, če jih predolgo pripravljate.
Ne priporočamo priprave hrane z nizko vsebnostjo vlage, kot so kokice in papadi.
- Sušenje hrane, časopisa ali oblačil in gretje grelnih oblog, copat, gobic, mokrega blaga, vrečk za žitarice, stekleničke za vročo vodo in podobnih predmetov lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.
- Lučko na pečici naj zamenja le tehnik, ki je usposobljen s strani proizvajalca.
Ne odstranjujte zunanjega ohišja pečice.
- Previdno! Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve odklopnika, ta aparat ne sme biti oskrbovan preko zunanje preklopne naprave, kot je npr. časovnik, oz. aparat ne sme biti povezan na tokokrog, ki ga javna služba običajno vklaplja in izklaplja.

Navodila si natančno preberite in jih shranite za prihodnjo uporabo.

Ta naprava prihaja skupaj s tripolnim priključkom zaradi vaše varnosti, ki je lahko označena in ocenjena na 10 amperov.

Varovalka z 10 amperi je nameščena glede na vrsto nameščenega priključka.

Pri menjavi varovalke preverite, da ima varovalka, ki jo želite vstaviti pravilno oceno za vrsto priključka in da je odobrena s strani ASTA ali BSI do BSI362.

Varovalka mora vsebovati znamko ASTA  ali BSI .

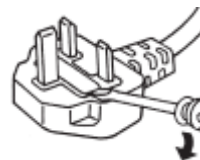


Pozor!

Če je ovoj varovalke odstranljiv, varovalke ne uporabljajte brez ovoja. Nadomestni pokrov lahko kupite pri lokalnem trgovcu z izdelki Panasonic.

Kako zamenjati varovalko?

Z izvijačem odprite pokrov za varovalko in zamenjajte varovalko.



Če vtikač ni primeren za vašo vtičnico, odstranite varovalko in varno zavržite vtikač ter namestite primeren vtikač. Obstaja nevarnost resnega električnega šoka, če v režo za 10 ampersko varovalko vstavite odstranjen vtikač.

Če morate namestiti nov vtikač, pazite na šifro napeljave na hrbtni strani. Če ste v dvomih, se posvetujte z usposobljenim električarjem (samo za modele v VB).



Pozor!

Ta aparat mora biti ozemljen!



Kabli v priključnem kablu so obarvani v skladu z naslednjo šifro:

Zeleno-rumena: Zemlja.

Modra: Nevtralno.

Rjava: Napetost.

Pomembno!

Ker barve kablov v priključnem kablu te naprave morda niso skladne z barvnimi označbami, ki označujejo priključke vašega vtikača, nadaljujte, kot sledi:

Kabel, ki je obarvan zeleno-rumeno, mora biti povezan s priključkom na vtikaču, ki je označen s črko E oz. s simbolom za ozemljitev \equiv ali obarvan zeleno ali zeleno-rumeno.

Kabel, ki je obarvan modro, mora biti povezan s priključkom na vtikaču, ki je označen s črko N oz. obarvan črno.

Kabel, ki je obarvan rjava, mora biti povezan s priključkom na vtikaču, ki je označen s črko L oz. obarvan rdeče.

Po namestitvi pečice lahko preprosto izolirate napravo z električnega kroga tako, da izklopite napravo ali uporabite prekinjevalnik tokokroga.



Napetost in napajanje

Napetost mora biti enaka kot je navedeno na tej mikrovalovni pečici.

Uporaba večje napetosti kot je navedena lahko povzroči požar ali drugo nezgodo.

Kabla, vtikača ali pečice ne potaplajte v vodo. Kabel naj bo oddaljen od vročih površin. Kabel naj ne visi z roba mize. Pečice ne vklaplajte v podaljšek, saj je to lahko nevarno. Pečico obvezno vklopite neposredno v zidno vtičnico.

Zadnji del aparata se med uporabo segreva. Kabel naj ne pride v kontakt z zadnjo stranjo aparata ali površino ohišja.

Odlaganje odpadnih proizvodov

Informacije glede odlaganja za uporabnike odpadkov električnih in elektronskih naprav (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol, ki se nahaja na izdelkih, embalažah in/ali priloženih dokumentih pomeni, da se zavržene električne in elektronske naprave ne smejo mešati z ostalimi odpadki.



Za pravilno ravnanje, obnovo in reciklažo vas prosimo, da izdelke odnesete na za to označene zbiralne točke, kjer jih bodo sprejeli brezplačno. V nekaterih državah lahko vrnete izdelke vašemu lokalnemu trgovcu, če kupite podoben nov izdelek.

S pravilnim odlaganjem boste pomagali pri ohranitvi dragocenih surovin in preprečiti morebitnih negativnih učinkov na okolje in zdravje človeka, ki bi lahko nastali z nepravilnim ravnanjem z odpadki. Prosimo vas, da za več informacij pokličete ustrezní organ ali najbližjo označeno zbiralno točko.

Nepravilno odlaganje odpadkov, ki ni skladno z državno zakonodajo lahko privede do kazni.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električne in elektronske naprave, se posvetujte z vašim trgovcem ali dobaviteljem.

Informacije o odlaganju v drugih državah izven Evropske unije

Ti simboli so veljavni le v Evropski uniji.

Če želite napravo zavreči, pokličite vašo mestno upravo ali trgovca in jih povprašajte o pravilnem načinu odlaganja.

Pred uporabo vaše pečice

Preverite vašo pečico

1. Pečico vzemite iz embalaže in preverite, če ima naprava vidne poškodbe, kot npr. udrtine, razbita vratca ali razpoke v vratcih. Če je aparat poškodovan, o tem nemudoma obvestite vašega trgovca. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.

Garancija

2. Vaš račun služi kot garancija, zato ga primerno shranite.

Kabel

3. Če je dovodni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, tehnik servisne službe ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.

→ Opomba

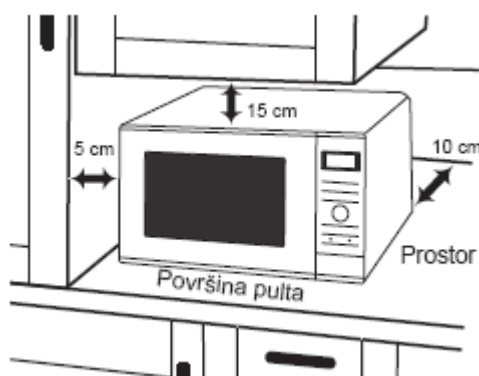
Preverite vratca in odprtine na aparatu, če so poškodovane. V primeru poškodbe naprave ne uporabljajte, dokler je ne popravi serviser, ki je pooblaščen s strani proizvajalca.

4. Pred prvo uporabo funkcije combination ali grill najprej uporabite pečico brez hrane in opreme (tudi brez steklenega krožnika in vrtljivega nosilca) na programu grill 1 za 5 minut. S tem bo olje, ki deluje kot zaščita pred rjavenjem, zgorelo. To je prvič in zadnjič, ko se s pečico lahko upravlja brez hrane in opreme.

Pozor: Vse notranje površine pečice bodo vroče.

Postavitev vaše pečice

Ta pečica je namenjena samo za uporabo na gospodinjskem pultu. Pečica ni namenjena za uporabo znotraj omare ali za vgradnjo.



1. Pečico postavite na ravno in stabilno površino vsaj 85 cm nad tlemi. Za pravilno delovanje mora imeti pečica zagotovljen zadosten pretok zraka, tj. 5 cm na eni strani, druga stran naj bo odprta; 15 cm na vrhu; 10 cm na zadnji strani.
2. Mikrovalovne pečice ne postavljajte na polico, ki je neposredno nad plinsko ali električno grelno ploščo. To je varnostno tveganje, saj lahko poškodujete pečico.
3. Ne blokirajte zračnih odprtih ob strani in na zadnji strani pečice. Če so odprtine med delovanjem pečice blokirane, lahko povzroči pregrevanje. Za take primere je v pečici nameščena termalna naprava, ki izklopi pečico v času pregrevanja in nadaljuje z delovanjem, ko se pečica ohladi. Pečica bo neuporabna, dokler se ne ohladi, v tem času pa na zaslonu ne bo prikazano ničesar.
4. Ta aparat je namenjen samo za domačo uporabo.

Skrb in čiščenje vaše pečice



Pomembno

Za varno delovanje pečice je pomembno, da se jo po vsaki uporabi pobriše in očisti. Če na napravi ne vzdržujete čistoče, bo le-ta podvržena razkroju, kar lahko vpliva na življenjsko dobo naprave in morda celo povzroči nevarne situacije.

1. Pečico pred čiščenjem ugasnite in po možnosti izklopite iz električnega omrežja.
2. Notranjost pečice, vratca in območje okrog vratc redno čistite. Ostanke hrane in tekočine v notranjosti naprave očistite z vlažno krpo. V primeru hude umazanije lahko uporabite blago čistilo. Uporaba močnih čistil ali sredstev za poliranje ni priporočljiva.
Bodite previdni pri čiščenju okrog valovodnega pokrova.
3. Po uporabi funkcij grill in combination očistite stene pečice z mehko krpo in milnato vodo. Bodite še posebej pozorni na čiščenje površine okrog okna, še posebej po uporabi funkcij grill in combination. Trdovratne madeže v pečici lahko očistite tako, da majhno količino običajnega čistila za pečice nanesete na mehko in vlažno krpo. Obrišite madeže, pustite za priporočen čas, nato dokončno obrišite. Čistila ne brizgajte neposredno v pečico.
4. Po uporabi pobrišite notranjost pečice in odstranite preostalo vodo, da zmanjšate tveganje korozije v notranjosti pečice in na vratcih. Abrazivna sredstva in ostri predmeti lahko poškodujejo notranjost pečice in vratca, zato takih predmetov ne uporabljajte. Če se notranjost pečice oz. vratca poškodujejo, lahko pride do korozije podloge.
Z upoštevanjem zgornjih previdnostnih ukrepov glede čiščenja in vzdrževanja pečice lahko podaljšate življenjsko dobo notranjosti pečice in vratc.
5. Zunanjo površino pečice očistite z vlažno krpo. Ne dovolite, da voda pride skozi ventilacijske odprtine, saj lahko povzročite škodo na napravi.
6. Če se nadzorna plošča umaže, jo obrišite z mehko suho krpo. Za čiščenje nadzorne plošče ne uporabljajte močnih detergentov ali abrazivov. Ko čistite nadzorno ploščo, pustite vrata pečice odprta, da ne pride do nenamernega vklopa naprave. Po čiščenju pritisnite tipko Stop/Cancel za izbris vsebine na zaslonu.
7. Ne uporabljajte močnih in brusilnih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje stekla na vratcih, saj lahko poškodujejo (popraskajo) površino, kar lahko privede do razbitja stekla.

8. Odprtine za zrak naj ne bodo blokirane. Preverite, da na odprtinah ni prahu ali drugih materialov, ki bi lahko blokirali vstop zraka na vrhu, na dnu ali na zadnjem delu naprave. Če pride do blokade, lahko to vpliva na samo delovanje pečice in posledično privede do nevarne situacije.
9. Če se na notranji strani oz. zunanji strani vratc nabere para, jo obrišite z mehko krpo. Do tega pride, ko mikrovalovna pečica deluje pri visoki vlagi in ne gre za okvaro oz. uhajanje tekočine.
10. Občasno je zaradi čiščenja potrebno odstraniti stekleni krožnik. Stekleni krožnik umijte v topli milnici.
Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
11. Vrtljivi nosilec in dno v notranjosti pečice redno čistite, saj lahko v nasprotnem primeru pride do prekomernega hrupa. Spodnjo podlago pečice, še posebej vreteno steklenega krožnika in okolico, umijte z blagim detergentom in vročo vodo, nato obrišite s čisto krpo. Vrtljiv nosilec lahko umijete z blago milnico.
Po odstranitvi vrtljivega nosilca ga ponovno namestite v pravi položaj.
12. Pri peki ali uporabi kombinacijskega programa lahko hrana poškropi mast po stenah pečice. Če iz pečice ne odstranite te maščobe, se lahko nakopiči in v času uporabe nastane dim. Te madeže bo kasneje težje odstraniti.
13. Pri čiščenju ne uporabljajte parnega čistilnika.
14. Uporabniki naj ne pritiskajo navzdol na vratca od pečice, ko so le-ta odprta. V nasprotnem primeru se pečica lahko prevrne naprej.

Vzdrževanje vaše pečice

Servis

1. Ko potrebujete servis pečice, pokličite vašega lokalnega pooblaščenega serviserja za izdelke Panasonic (klicni center za stranke na tel. št. 0344 844 3899 lahko priporoča serviserja).

Tesnila za vratca

2. Ne lotevajte se popravila ali namestitve izboljšav na vratca, ohišje, varnostne mehanizme ali kateri koli drugi del naprave. Ne odstranjujte zunanje plošče s pečice. Tesnila za vratca in območja okrog tesnil naj bodo vedno čista; očistite z vlažno krpo.

Lučka na pečici

3. Lučko na pečici naj zamenja le tehnik, ki je usposobljen s strani proizvajalca. Ne odstranjujte zunanjega ohišja pečice.

Izbrani rezervni deli in oprema

4. Te lahko naročite neposredno na spletu na www.panasonic.co.uk ali če pokličete klicni center za stranke na tel. št. 0344 844 3899. Sprejemamo večino največjih kreditnih in debetnih kartic. Pri naročilu navedite pravilno številko modela.



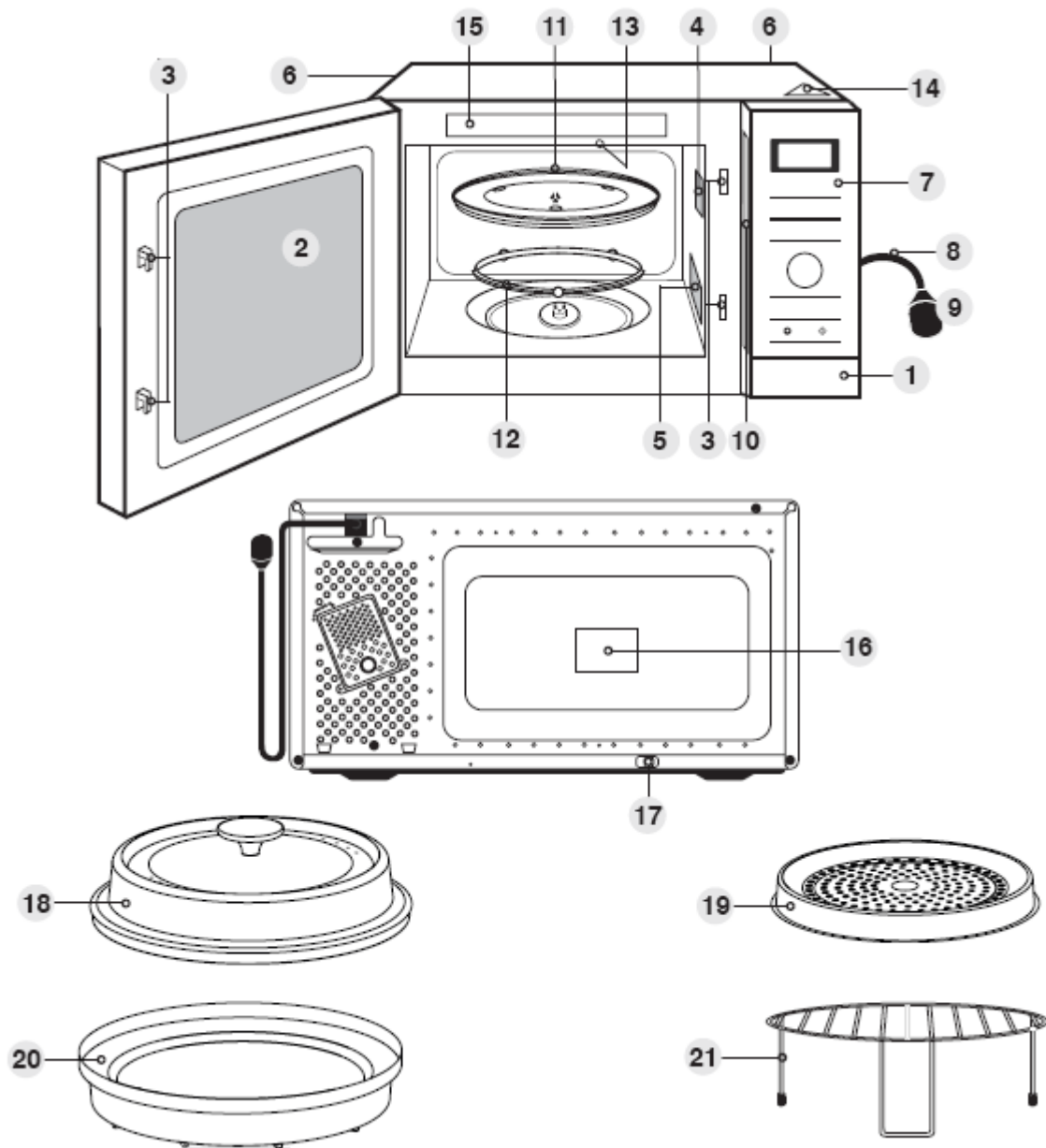
Pozor!

Če storitve servisa ali popravila, ki zajemajo odstranitev pokrova, ki deluje kot zaščita proti izpostavljenosti mikrovalovni energiji, opravi neusposobljena oseba, je to lahko nevarno.

Preverite vratca in odprtine na aparatu, če so poškodovane. V primeru poškodbe naprave ne uporabljajte, dokler je ne popravi serviser, ki je pooblaščen s strani proizvajalca.

Sestavni deli vaše pečice

1. Pečice ne uporabljajte brez vrtljivega nosilca in steklenega krožnika.
2. Uporabite samo stekleni krožnik, ki je narejen posebej za to pečico.
Ne zamenjajte ga z drugimi steklenimi krožniki.
3. Če je stekleni krožnik vroč, ga pustite, da se ohladi, šele nato ga očistite oz. vstavite v vodo.
4. Hrane ne pripravljajte neposredno na steklenem krožniku. Hrano vedno dajte v za to namenjeno posodo. Edina izjema pri tem je priprava kuhanega krompirja.
5. Če se hrana ali pripomočki na steklenem krožniku dotaknejo zidove v pečici, se krožnik ne bo več premikal. Nato se bo samodejno pričel obračati v nasprotno smer. To je običajno delovanje. Odprite vratca pečice, poravnajte hrano in ponovno zaženite.
6. Stekleni krožnik se lahko vrti v obe smeri. Stekleni krožnik lahko prenaša do 3 kg teže (to vključuje skupno težo hrane in posode).
7. Pri uporabi funkcij microwave ali combination lahko krožnik vibrira. To ne bo vplivalo na učinkovitost priprave.
8. Rešetka za žar se lahko uporablja samo kot s funkcijama grill in combination, kot je navedeno.
Tega nikoli ne uporabite pri funkciji microwave. Nepravilna uporaba opreme lahko poškoduje vašo pečico.
9. Pri uporabi nepravilne teže hrane, kovinske posode ali poškodovane rešetke za žar lahko pride do iskrenja. Če se to zgodi, nemudoma ustavite napravo.
10. Vedno si preberite navodila glede pravilne opreme pri določenih programih.
Stekleni krožnik in vrtljiv nosilec sta edini opremi, ki se uporabljata pri funkciji microwave.



1. Tipka za odprtje vratc

Pritisnite, če želite odpreti vrata.

Če med pripravo odprete vrata, se bo priprava začasno ustavila brez, da bi preklicalo prej vnesene nastavitve. Priprava se nadaljuje takoj, ko zaprete vrata in pritisnete na tipko Start.

2. Prozorno steklo pečice

3. Sistem varnostnega zaklepa vrat

4. Odprtina za zrak

5. Valovodni pokrov (ne odstranjujte)

6. Zunanje odprtine za zrak

7. Nadzorna plošča

8. Kabel za napajanje

9. Prikluček

10. Identifikacijska tablica

11. Stekljeni krožnik

Stekleni krožnik in vrtljiv nosilec sta edini opremi, ki se uporabljata pri funkciji microwave.

12. Vrtljiv nosilec

(i). Vrtljiv nosilec in površino v pečici čistite redno, saj boste tako preprečili kopičenje ostankov hrane.

(ii). Vrtljiv nosilec vedno uporabljajte v kombinaciji s steklenim krožnikom.

13. Elementi za žar

14. Opozorilna nalepka (vroče površine)

15. Nalepka za auto program.

16. Opozorilna oznaka

17. Zamašek (neodstranljiv)

Zamašek zagotavlja dovolj prostora na zadnji strani pečice z namenom ustrezne ventilacije.

18. Pokrov.

19. Krožnik za kuhanje s paro.

20. Podstavek za hrustljivo pečeno.

21. Žičnati podstavek za žar.

→ Opomba

1. Ilustracija je samo za lažjo predstavo.

2. Stekljeni krožnik in rešetka za žar sta edini opremi, ki sta priloženi pečici. Vso ostalo opremo za pripravo hrane, ki je omenjena v tem priložniku, lahko kupite posebej.

Pomembne informacije - pozorno preberite

Varnost

Če zagledate dim ali ogenj iz naprave, pritisnite na tipko Start/Cancel in pustite vratca naprave zaprta, da zadušite ogenj. Izključite iz električnega omrežja oz. uporabite prekinjevalnik tokokroga.

Kratek čas priprave

Ker je čas priprave hrane z uporabo funkcije microwave veliko krajši, je pomembno, da se priporočen čas priprave ne preseže brez, da bi prej preverili stanje hrane.

Časi priprave v kuharski knjigi so približki. Dejavniki, ki lahko vplivajo na čas priprave so: zelena stopnja priprave, začetna temperatura, višina, volumen, velikost in oblika hrane in pripomočkov. Po več uporabah pečice boste lahko prilagodili te dejavnike.

Bolje je manj kuhana hrana kot razkuhana. Če je hrana manj kuhana, jo lahko še vedno položite nazaj v pečico in nadaljujete s kuhanjem. Če je hrana razkuhana, ne morete ničesar več storiti. Vedno začnite z minimalnimi časi priprave.



Pomembno

Če presežete priporočljiv čas priprave, boste pokvarili hrano, v hujših primerih pa lahko zanetite požar in poškodujete notranjost pečice.

Majhne količine hrane

Bodite previdni pri segrevanju majhne količine hrane, saj se ta lahko hitro zapeče, posuši ali vname, če jo predolgo pripravljate. Vedno nastavite kratek čas priprave in pogosto preverite hrano.



Opomba

Nikoli ne zaženite pečice, ne da bi bila v njej hrana.

Hrana z nizko vsebnostjo vlage

Bodite previdni pri pripravi hrane z nizko vsebnostjo vlage, npr. krušni izdelki, čokolada, piškoti in pecivo. Ti se lahko hitro zapečejo, posušijo ali vnamejo, če jih predolgo pripravljate.

Ne priporočamo priprave hrane z nizko vsebnostjo vlage, kot so kokice in papadi. Mikrovalovna pečica je namenjena samo za pripravo hrane in pijače.

Sušenje hrane, časopisa ali oblačil in gretje grelnih oblog, copat, gobic, mokrega blaga, vrečk za žitarice, stekleničke za vročo vodo in podobnih predmetov lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.

Božični puding

Božični pudingi in druga hrana, ki ima visoko vsebnost maščobe ali sladkorja, kot npr. marmelada in mesna pita, se ne smejo razkuhati. To hrano je potrebno vedno nadzirati, saj predolgo kuhanje le-te lahko povzroči požar.

Trdo kuhana jajca

Neolupljena jajca in trdo kuhana jajca ne smejo biti pripravljena v mikrovalovnih pečicah, saj lahko eksplodirajo po koncu priprave v mikrovalovni pečici.

Hrana s kožo

Hrana z neporozno kožo je npr. krompir, jabolka, rumenjaki, celotna zelenjava in klobase. Te je pred pripravo potrebno prebosti z vilico, da ne počijo.



Pozor!

Tekočin in druge hrane ne segrevajte v zaprtih posodah, ker obstaja možnost eksplozije.

Tekočine

Ko segrevate tekočine (npr. juho, omake, pijačo, itd), lahko segretje tekočine nad njenim vreliščem povzroči mehurčke.

To lahko povzroči nenadno vrenje vroče tekočine. Da bi preprečili to možnost, sledite spodnjim navodilom:

- a. Ne uporabljajte posod z ravnimi stranicami in ozkimi gri.
- b. Ne pregrevajte.
- c. Tekočino premešajte, preden posodo vstavite v pečico, nato pa znova zmešajte, ko boste na polovici priprave.
- d. Po segrevanju pustite posodo nekaj časa še v pečici, ponovno zmešajte in previdno odstranite posodo.
- e. Mikrovalovno segrevanje pijače lahko povzroči zakasnelo vrelišče, zato bodite pozorni pri rokovanju s posodo.

Pokrovi

Pred pripravo hrane v posodah vedno odstranite pokrov od posode. Če tega ne boste storili, se v posodi lahko nabereta para in pritisk, kar lahko povzroči eksplozijo po koncu priprave.

Cvrenje

V pečici ne cvrite vaše hrane.

Termometer za meso

Uporabite termometer za meso in preverite stopnjo priprave pečenke in perutnine le takrat, ko ste meso že odstranili iz pečice. Če meso še ni kuhano, ga dajte nazaj v pečico in kuhajte še nekaj minut pri priporočeni stopnji napajanja. Termometra med uporabo pečice ne puščajte v pečici.

Papir in plastika

Ko segrevate hrano v plastični ali papirnati posodi, bodite pozorni na pečico, saj se predmeti lahko vnamejo. Ne uporabljajte kovinskih žičk pri vrečkah za peko, saj lahko povzročite iskrenje. Ne uporabljajte izdelkov iz recikliranega papirja (npr. kuhinjske brisače), razen, če je izdelek označen kot varen za uporabo v mikrovalovni pečici. Ti izdelki lahko vsebujejo umazanijo, kar lahko med samim delovanjem pečice zaneti iskre in/ali požar.

Pogrevanje

Pogreta hrana mora biti servirana zelo vroča. Hrano odstranite iz pečice in preverite, če je zelo vroča, tj. da je pri hrani viden dim, medtem ko imajo omake mehurčke. (Če želite, lahko s termometrom za hrano preverite, če je hrana dosegla temperaturo 75 °C; vendar pa tega termometra ne uporabljajte znotraj mikrovalovne pečice).

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

Hrano, katere ni mogoče mešati, npr. lazanja in pita, z nožem zarezite po sredini in tako preverite, če je dovolj pogreta. Tudi, če ste sledili navodilom proizvajalca, pred serviranjem vedno preverite, če je hrana zelo vroča. Če ste v dvomih, jo položite nazaj v pečico in grejte naprej.

Čas stanja

Čas stanja pomeni obdobje po koncu priprave hrane oz. pogrevanja hrane, ko se hrano pusti, preden se jo zaužije. To je čas, v katerem se vročina v hrani širi naprej do sredine ter izničuje hladne točke.

Čiščenje pečice

Za varno delovanje pečice je pomembno, da se jo po vsaki uporabi pobriše in očisti. Uporabite toplo milnico, dobro ožemite krpo in odstranite maščobo oz. hrano iz notranjosti pečice. Bodite še posebej pozorni na območje okrog vratc. Pred čiščenjem izklopite pečico.

Delovanje motorčka za ventilator

Po uporabi pečice lahko motorček za ventilator še nekaj minut deluje z namenom ohlaiditve elektronskih komponent. To je običajno delovanje, hrano pa lahko vzamete iz pečice tudi takrat, ko motorček še deluje. V tem času lahko nadaljujete z uporabo pečice.

Pečenje

Pečica bo pri funkciji grill delovala samo, če so vrata zaprta.

Stekleničke za otroke in kozarci s hrano

Ko pogrevate stekleničke za otroke, vedno odstranite vrh in cucelj. Tekočina na vrhu stekleničke bo bolj vroča od tiste na dnu, zato pred preverjanjem temperature temeljito pretresite. Pokrov prav tako odstranite s kozarčkov za hrano, pred preverjanjem temperature pa je tudi kozarček potrebno temeljito premešati ali pretresti. V izogib opeklinam je to potrebno storiti pred zaužitjem.

Iskrenje

Iskrenje se lahko zgodi zaradi uporabe kovinske posode, nepravilne teže hrane ali poškodbe na rešetki za žar. V mikrovalovni pečici bo vidno iskrenje z modrimi bliski. Če se to zgodi, nemudoma ustavite napravo. V primeru, da pečica ni pod nadzorom in se iskrenje nadaljuje, lahko to poškoduje napravo.

Največja dovoljena teža na krožniku

Stekleni krožnik lahko prenaša do 3 kg teže (to vključuje skupno težo hrane in posode).

Pripomočki/posoda

Pred uporabo preverite, če so pripomočki/posode primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Glejte strani 23-26.

Shranjevanje opreme

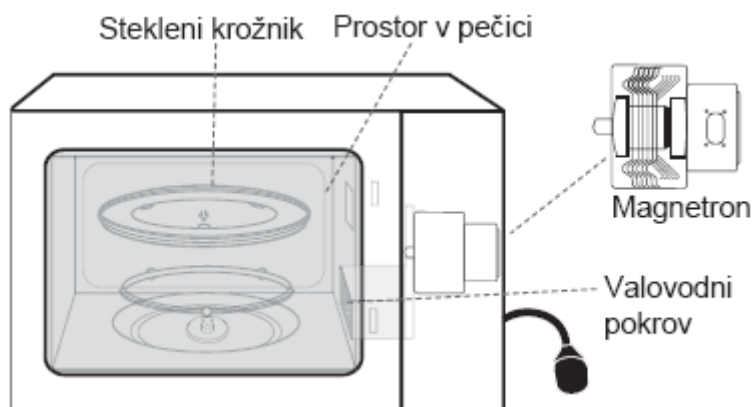
Ko pečice ne uporabljate, v njej ne hranite predmetov zaradi možnosti nenamernega vklopa pečice.



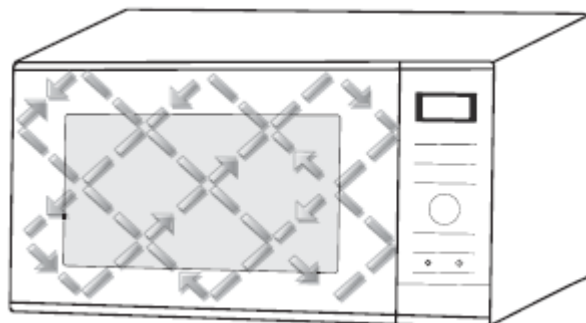
Pečice ne zaženite prazne (razen, ko kurite olje - glejte stran 8, točko 4). Naprave ne uporabljajte v načinih microwave ali combination, če v pečici ni hrane. Če boste uporabljali napravo, ko je le-ta prazna, lahko poškodujete napravo.

Načela uporabe mikrovalov

Mikrovalovi so ves čas prisotni v atmosferi, tako zaradi naravnih kot tudi zaradi človeških virov. Človeški viri so radar, radio, televizija, telekomunikacijske povezave in mobilni telefoni.

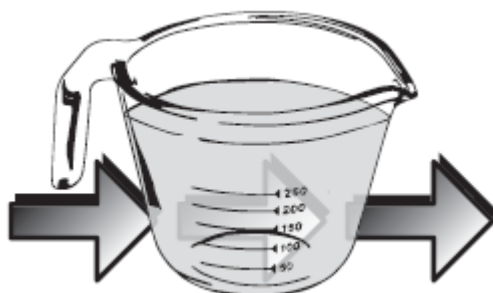


V mikrovalovni pečici se elektrika pretvori v mikrovalove s pomočjo magnetrona.



Odsev

Mikrovalovi se odbijejo od kovinskih zidov in kovinske mrežice na vratih.



Prenos

Nato preidejo skozi kuhalne posode, v katerih jih absorbirajo vodne molekule v hrani. Vsa hrana tako ali drugače vsebuje vodo.

→ Opomba

Posoda, ki se jo uporablja za pripravo ali pogretje hrane, se bo med pripravo segrela, saj se toplota usmerja s hrane. Tudi ko uporabljate mikrovalovno pečico, potrebujete rokavice za pečico. Mikrovalovi ne morejo skozi kovino, zato kovinski kuharski pripomočki nikoli ne smete uporabljati v mikrovalovni pečici pri funkciji microwave.

Kako mikrovalovne pečice kuhajo hrano

Mikrovalovi povzročijo vibracijo vodnih molekul, kar povzroči trenje, tj. toploto. Toplota nato skuha hrano. Delčki maščobe in sladkorja prav tako privabljajo mikrovalove, zato se bo hrana, ki ima visoko vsebnost maščobe oz. sladkorja, skuhala hitreje. Mikrovalovi lahko preidejo samo do globine 4-5 cm, nato se vročina razširi zaradi prevodnosti, tako kot pri običajni pečici, kjer se hrana kuha od zunaj navznoter.

Hrana, ki ni primerna za kuhanje samo z mikrovalovi

Yorkshire puding in sufle. Pravilna priprava take hrane zahteva suho zunanjo toploto, zato take hrane ne pripravljajte v mikrovalovni pečici. Prav tako ne pripravljajte hrane, katero je potrebno cvreti.

Čas stanja

Ko je mikrovalovna pečica ugasnjena, se bo hrana še naprej kuhala zaradi prevodnosti - ne zaradi mikrovalovne energije, zato je čas stanja zelo pomemben pri pripravi hrane v mikrovalovni pečici, še posebej pri gosti hrani, npr. meso, torte in pogreta hrana (glejte stran 20).



Trdo kuhana jajca

V mikrovalovni pečici ne pripravljajte trdo kuhanih jajc. Če surova jajca z lupino zavrejo, lahko to privede do eksplozije in hudih poškodb.

Nadzorna plošča



- 1 Zaslon
- 2 Tipka Micro Power (stran 27)
- 3 Tipka Grill (stran 32)
- 4 Tipka Combi (stran 34)
- 5 Tipka Turbo Defrost (stran 45-46)
- 6 Tipka Auto Cook (stran 39, 43)

7 Tipka Steam Plus

8 Koleček/gumb

S koleščkom lahko vnesete čas ali težo hrane. Za funkcijo Add Time uporabite kolešček. (stran 32)

9 Tipka Quick 30 (stran 31)

10 Tipka Timer/Clock (stran 26, 34)

11 Tipka Stop/Cancel:

Pred pripravo: En pritisk počisti vaša navodila

Med pripravo: en pritisk začasno ustavi program priprave. Še en pritisk prekliče vsa vaša navodila, na zaslону se prikaže trenutni čas.

12 Tipka Start

Pritisnite za pričetek delovanja pečice. Če med pripravo odprete vrata ali enkrat pritisnete na tipko Stop/Cancel, morate za nadaljevanje priprave pritisniti na tipko Start.

Ta pečica ima funkcijo varčevanja z energijo.

→ Opomba

V stanju pripravljenosti se bo svetlost zaslona zmanjšala. Pečica bo prešla v stanje pripravljenosti takoj po prvem vklopu in takoj po koncu zadnjega dejanja.

Če je dejanje nastavljen, a ne pritisnete tipke Start, bo pečica po 6 minutah samodejno preklicala dejanje. Na zaslону bo znova prikazana ura.



Piskajoč zvok

Pravilen pritisk na tipko bo oddal piskajoč zvok. Če pritisnete na tipko in ne zaslišite zvoka, naprava ni sprejela oz. ne more sprejeti navodila. Po koncu katerega koli celotnega programa bo pečica oddala 5 piskov.

Splošne smernice

Čas stanja

Gosta hrana, kot npr. meso, kuhan krompir in torte, mora po koncu priprave nekaj časa stati (znotraj ali zunaj pečice), da se vročina lahko porazdeli in popolnoma skuha sredico hrane.

Pečenka

15 minut v aluminijasti foliji.

Kuhan krompir

5 minut v aluminijasti foliji samo po uporabi funkcije microwave.

Lahke torte

5 minut preden odstranite krožnik.

Goste torte

15-20 minut.

Ribe



Prebodenje

Pri določeni hrani lahko koža oz. membrana povzročita kopičenje pare med samo pripravo. Tako hrano je potrebno prebosti oz. olupiti del kože, skozi katero lahko para uide. Jajca, krompir, jabolka, klobase, itd. je potrebno prebosti pred pripravo. V mikrovalovni pečici ne pripravljajte jajca z lupino.



Vsebnost vlage

Veliko sveže hrane, kot npr. zelenjava in sadje, imajo drugačno vsebnost vlage glede na sezono. Dober primer tega je krompir. Zaradi tega je potrebno spremeniti čas kuhanja glede na sezono. Suhe sestavine, kot npr. riž in testenine, se lahko med hrambo še dodatno posušijo, zato se čas priprave lahko razlikuje v primerjavi s svežimi sestavinami.

Jedi z jajci

1-2 minuti.

Vnaprej pripravljena hrana

1-2 minuti.

Jedi na krožniku

2-3 minute.

Zelenjava

Kuhan krompir naj stoji 1-2 minuti, večino preostale zelenjave pa lahko servirate takoj.

Če hrana ni skuhana niti po času stanja, jo vrnite nazaj v pečico in kuhajte dlje.

Odmrzovanje

Pomembno je, da čas stanja dokonča proces. Ta čas je lahko 5 minut (npr. pri malinah) pa vse do 1 ure (pečenka). Glejte strani 28-29.



Plastičen zavoj

Plastičen zavoj ohranja hrano vlažno, ujeta para pa pripomore k hitrejši pripravi hrane. Pred pripravo hrano obvezno prebodite plastičen ovoj, da presežek pare lahko uide.

Pri odstranjevanju plastičnega ovoja bodite vedno pozorni, saj je nakopičena para lahko zelo vroča. Uporabite samo plastičen ovoj, na embalaži katerega je zapisano, da je »primerno za mikrovalovno pečico«. Ovoj uporabite samo kot pokrivalo. Jedi ne ovijajte s plastičnim ovojem. Ko uporabljate funkciji combination ali grill, hrane ne zavijajte.



Velikost jedi

Upoštevajte velikosti jedi, ki so navedena v receptih, saj le-ta vplivajo na čas priprave in pogrevanja. Velika količina hrane z večjim razmakom v večji posodi se hitreje pripravi oz. pogreje.



Količina

Majhne količine se pripravijo hitreje v primerjavi z večjimi količinami, prav tako se manjše jedi pogrejejo hitreje od večjih porcij.



Razmik

Hrana se bolje in hitreje pripravi, če je porazdeljena. Hrane nikoli ne kopičite.



Oblika

Prave oblike se kuhajo enakomerno. Hrana se v mikrovalovni pečici pripravi bolje, če je v okrogli posodi namesto v kvadratni.



Gostost

Porozna in lahka hrana se segreje hitreje kot pa gosta in težka hrana.



Pokrivalo

Hrano pokrijte s plastičnim ovojem, ki je primeren za mikrovalovno pečico oz. z ustreznim pokrovom. Pokrijte ribe, zelenjavo, enolončnice in juhe. Ne pokrivajte tortic, omak, krompirja in peciva.



Razporeditev

Individualno hrano, kot so npr. kosi piščanca ali svinjine, postavite na krožnik tako, da bodo debelejši deli na zunanji strani.



Začetna temperatura

Gretje hrane traja dlje, če je hrana hladna. Hrana vzeta iz hladilnika se bo grela dlje časa kot pa hrana, ki je bila na sobni temperaturi. Temperatura hrane naj bo pred pripravo med 5 do 8 °C.



Obračanje in mešanje

Določeno hrano je med pripravo potrebno mešati. Meso in perutnino je po poteku polovice časa potrebno obrniti.



Tekočine

Tekočino je potrebno premešati pred, med in po segrevanju. Zaradi nevarnosti izbruha je vodo potrebno premešati pred in med segrevanjem. Ne grejte tekočin, ki so prej zavrele. **Ne pregrevalite.**



Preverjanje hrane

Pomembno je, da hrano med in po priporočenem času kuhanja preverite, tudi takrat, ko ste uporabili samodejni program (kot da bi preverili kuhano hrano v običajni pečici). Če je potrebno, hrano vrnite v pečico, da se skuha do konca.



Čiščenje

Ker mikrovalovi delujejo na delčke hrane, mora vaša pečica vedno biti čista. Obrišite z mehko vlažno krpo, po čiščenju pa vedno obrišite pečico. Izogibajte se plastičnih delov, zgornjega dela pečice in območja okrog vrat.

Uporaba pravilne posode

Izbira pravilne posode je zelo pomemben dejavnik pri pripravi hrane.

Preverjanje posode glede primernosti

Če niste prepričani glede primernosti posode za uporabo v vaši mikrovalovni pečici, izvedite naslednji preizkus:

1. Napolnite merilno posodico, ki se lahko uporabi v mikrovalovni pečici s 300 ml hladne vode.
2. Merilno posodico postavite na stekleni krožnik poleg posode, katero želite preveriti. Če je posoda velika, potem merilno posodo položite na vrh prazne velike posode.
3. Nastavite na program gretja pri 1000 W v trajanju 1 minute.

Rezultat

Če je posoda primerna za mikrovalovno pečico, bo ostala hladna, voda v posodi pa bo topla. Če posoda, ki jo preizkušate postane topla, potem je ne uporabljajte, saj absorbira mikrovalovno energijo.

→ Opomba

Ta preizkus ne velja za plastične ali kovinske posode (npr. posode Le Creuset®, katerih ne smete uporabljati, saj so iz železove litine in vsebujejo emajl).

Hiter vodič po kuharskih pripomočkih



Steklo za pečice

Vsakdanje steklo, ki je odporno na toploto (npr. Pyrex®) je idealna rešitev za pripravo hrane v mikrovalovnem ali kombinacijskem programu. Posode ne uporabljajte za pečenje na rešetki za žar. Ne uporabljajte delikatnega stekla ali svinčevega kristala, saj posoda lahko poči.



Porcelan in keramika

Vsakodnevni glaziran porcelan, porcelan ali keramične krožnike, skodele, skodelice in lončke lahko uporabite, če so odporni na toploto. Fin porcelan uporabite samo za kratko pogrevanje. Ne uporabljajte posode s kovinskim robom ali vzorcem. Ne uporabljajte vrčev ali skodelic z zalepljenimi ročaji, saj se lepilo lahko stopi. Če so posode odporne na toploto, jih lahko uporabite v kombinacijskem programu, vendar ne neposredno pod žarom.



Lončenina, lončena posoda, kamenina

Te posode so primerne, če so v celoti glazirane. Ne uporabljajte jih, če so le delno glazirane oz. niso glazirane, saj lahko absorbirajo vodo in posledično še mikrovalovno energijo, zato bo posoda zelo vroča in bo upočasnila pripravo hrane.



Folija/kovinske posode

Nikoli ne pripravljajte hrane v foliji oz. kovinskih posodah v mikrovalovnem načinu, saj mikrovalovi ne morejo prodreti skozi in hrana ne bo enakomerno pogreta. S tem lahko tudi poškodujete vašo pečico. Folijo in kovinske posode lahko uporabite v načinu grill in v določenih kombinacijskih pripravah z ustrezno mero previdnosti, ampak samo, če niso poškodovane.

Plastika

Veliko plastičnih posod je narejenih za uporabo v mikrovalovni pečici, vendar jih ne uporabljajte za pripravo hrane, ki vsebuje veliko sladkorja ali maščobe oz. za pripravo hrane, ki zahteva dolgo pripravo (npr. rjavi riž). Uporabljajte samo posode Tupperware®, če so narejeni za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte melamina. Nikoli ne kuhajte z embalažo margarine oz. lončki jogurta, saj se lahko stopijo. Če so posode odporne na toploto, se jih lahko uporabi v kombinacijskem načinu. Ne uporabljajte pod žarom.

Papir

Navaden kuhinjski papir (kuhinjska brisača) se lahko uporabi samo v mikrovalovnem načinu (npr. za pokrivanje lončkov za pecivo in za pokrivanje slanine, da ne bi prišlo do škropljenja).

Uporabljajte samo za kratek čas priprave. Kuhinjske brisače nikoli ne uporabite več kot enkrat. Vedno uporabite svež list papirja.

Ne uporabljajte kuhinjskega papirja, ki vsebuje ročno narejena vlakna.

Če uporabljate recikliran papir z znamko, najprej preverite, če je narejen za mikrovalovno uporabo. Ne uporabljajte voskanih ali plastičnih skodelic ali krožnikov, saj se lahko stopijo.

Za maščobe neprepusten papir lahko uporabite za pokritje maščobne hrane (npr. slanine), da le-ta ne bi poškropila pečice. Krožniki iz belega papirja se lahko uporabijo za kratko pogrevanje samo v mikrovalovnem načinu.

Posode iz pletenke, lesa, slame

Posoda bo počila in se lahko vname. Lesenih posod ne uporabljajte z mikrovalovno pečico. **Ne uporabljajte v nobenem načinu priprave.**

Plastičen zavoj

Plastičen zavoj za mikrovalovne pečice lahko uporabljate za pokrivanje hrane, ki jo pogrevate v mikrovalovnem načinu. Prav tako je uporabno za pokritje hrane, ki jo želite pripraviti, vendar bodite pozorni, saj se zavoj ne sme neposredno dotikati hrane. Ne uporabljajte v nobenem drugem načinu priprave.

Vrečke za peko

Vrečke za peko so uporabne za pečenje hrane. V mikrovalovnem in kombinacijskem načinu ne uporabljajte priloženih kovinskih delov.

Aluminijasta folija

Lahko uporabite majhne količine aluminijaste folije za zaščito hrane med odtajanjem in pripravo v mikrovalovnem načinu, saj mikrovalovi ne morejo prodreti skozi folijo. Zato folija zaščiti hrano pred prekuhavanjem. Folija se ne sme dotikati stranic oz. zgornjega dela pečice, saj lahko pride do iskrenja, kar lahko poškoduje vašo pečico.

Nastavitev ure

Ko prvič vklopite pečico, se na zaslonu prikaže »88:88«.



**Dvakrat pritisnite tipko
Timer/Clock**
Dvopičje začne utripati.

Obrnite kolešček
S koleščkom vnesite čas.
Na zaslonu se prikaže čas.

**Pritisnite tipko
Timer/Clock**
Dvopičje preneha utripati.
Čas je zdaj prikazan na
zaslonu.

→ Opomba


1. Če želite ponastaviti čas, ponovite zgornje korake 1-3.
2. Zaslom bo prikazoval čas, dokler bo pečica vklopljena v električno omrežje.
3. Ura je v 24-urnem formatu, tj. 2 popoldne = 14:00, ne 2:00.

Otroški zaklep

Uporaba tega sistema bo onemogočila nadzorne tipke na pečici; vrata se še vedno lahko odpirajo. Zaklep lahko izvršite, ko se na zaslonu izpišeta čas ali dvopičje.

Nastavitev:



Trikrat pritisnite tipko Start
Trenutni čas bo izginil z zaslona.
Dejansko nastavljen čas se ne bo izbrisal. Na zaslonu se prikaže ikona za ključ .

Preklic:



Trikrat pritisnite tipko Stop/Cancel
Čas se bo znova prikazal na zaslonu.

→ Opomba

Če želite aktivirati otroški zaklep, morate tipko Start pritisniti 3-krat znotraj 10 sekund.

Mikrovalovna priprava in odmrzovanje

V času uporabe pečice mora stekleni krožnik vedno biti na svojem položaju.

Pritisnite	Stopnja	Moč
Enkrat	Visoka	1000 W
Dvakrat	Odmrzovanje	270 W
3-krat	Srednja	600 W
4-krat	Nizka	440 W
5-krat	Lahno vrenje	300 W
6-krat	Toplo	100 W



Pritisnite Micro Power

Izberite zeleno stopnjo moči. Indikator na mikrovalovni pečici se aktivira in moč se prikaže na vašem zaslonu.

Nastavite čas

S kolesčkom izberite čas kuhanja. Čas kuhanja na vaši pečici lahko nastavite do 90 minut pri 600 W (srednja moč), 440 W (nizka moč), 300 W (lahno vrenje), 270 W (odmrzovanje) in 100 W (toplo). 1000 W (visoka moč) se lahko nastavi do 30 minut.

Pritisnite tipko Start

Prišel se bo program kuhanja, čas na zaslonu pa bo pričel odšteti.

→ Opomba

1. Za čase odmrzovanja si poglejte tabelo odmrzovanja na strani 29.
2. Za kuhanje v več stopnjah si preberite stran 36.
3. Čas stanja lahko programirate po tipki Micro Power in časovnih nastavitvah. Preberite si poglavje o časovniku na strani 34.
4. Med pripravo lahko po potrebi spremenite čas kuhanja. Za spremembo časa priprave uporabite kolesček. Čas lahko spremenite v stopnjah po 1 minuto, največ 10 minut. Če kolesček obrnete na ničlo, se bo priprava ustavila.
5. V mikrovalovnem načinu ne uporabljajte kovinskih posod.

Smernice pri odmrzovanju

Za najboljše rezultate:

1. Hrano položite v primerno posodo. Goveje oz. piščančje meso položite na krožnik obrnjen navzgor oz. na plastično režo, če jo imate.
2. Med odmrzovanjem preverite hrano, saj je hitrost odmrzovanja različna glede na hrano.
3. Hrane vam ni treba pokriti.
4. Vedno obrnite ali premešajte hrano, še posebej, ko pečica odda pisk. Če je potrebno, hrano zaščitite (glejte točko 6).
5. Mleto meso, kotlete in druge manjše kose je treba čim prej razbiti na manjše kose ali ločiti in razporediti v eno plast.
6. Zaščita preprečuje, da bi se hrana skuhala. To je pomembno pri odmrzovanju piščanca in večjih kosov mesa. Zunanja plast se odmrzne najprej, zato zaščitite krila/prsi in maščobo z gladkimi kosi aluminijaste folije, ki jo pritrdite z zobotrebci ali koktejl palčkami.



Hrano razporedite v eno plast.



Obrnite ali razporedite hrano v najkrajšem možnem času.

7. Odtajani kosi naj nekaj časa počivajo, da se odmrzne tudi sredina (Minimalno 1 uro za večje kose mesa in cele piščance).



Zaščitite piščance in večje kose mesa.

Tabela za pomoč pri odmrzovanju

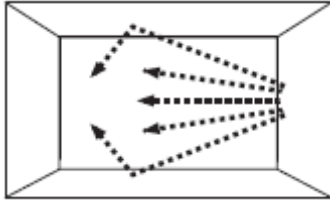
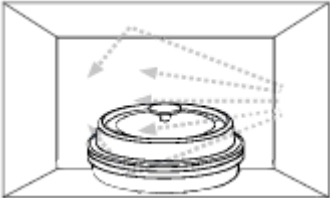
Navedeni časi spodaj so samo smernice. Vedno preverite napredovanje hrane tako, da odprete vrata pečice in jo nato ponovno zaženite. Za večje količine čas ustrezno prilagodite. Hrana med odmrzovanjem ne sme biti pokrita.

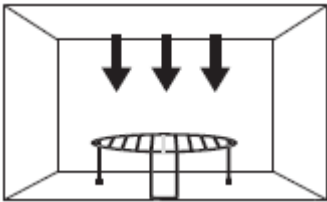
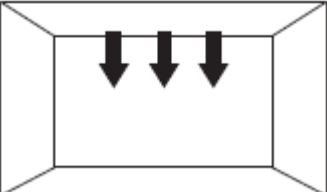
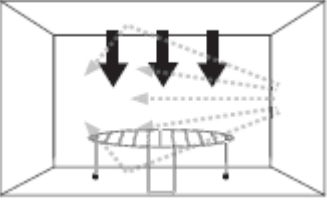
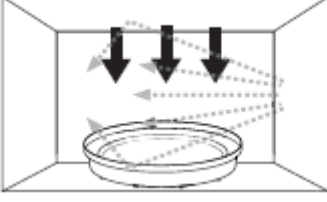
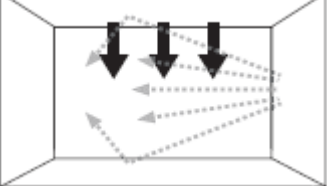
Hrana	Čas odmrzovanja za 450 g (1 lb)	Postopek	Čas počivanja
Meso			
Goveja/jagnječja/ svinjska pečenka 450 g (1 lb)	10-15 min.	Postavite v primerno posodo ali na obrnjen krožnik ali pa uporabite stojalo. Obrnite 3-4 krat. Zaščitite.	60 min.
Mleto goveje meso 450 g (1 lb)	10-15 min.	Postavite v primerno posodo. Razporedite in obrnite 3-4 krat.	30 min.
Kotleti 450 g (1 lb)	10-15 min.	Postavite v primerno posodo v eni sami plasti. Obrnite dvakrat. Po potrebi zaščitite.	15-20 min.
Klobase 450 g (1 lb)	10-12 min.	Postavite v primerno posodo v eni sami plasti. Obrnite dvakrat. Po potrebi zaščitite.	15-20 min.
Rezine slanine	8-10 min.	Postavite v primerno posodo. Dvakrat obrnite in ločite. Po potrebi zaščitite.	10 min.
Koščki mesa 450 g (1 lb)	10-15 min.	Postavite v primerno posodo. Večkrat razporedite.	15 min.
Cel piščanec 450 g (1 lb)	8-10 min.	Postavite v primerno posodo ali na obrnjen krožnik ali pa uporabite stojalo. Obrnite 3-4 krat. Zaščitite.	60 min.
Piščanec v kosih 450 g (1 lb)	10-15 min.	Postavite v primerno posodo v eni sami plasti. Obrnite dvakrat.	30 min.

		Po potrebi zaščitite.	
Ribe			
Cele ribe 450 g (1 lb)	15-20 min.	Postavite v primerno posodo. Obrnite dvakrat. Zaščitite.	15-20 min.
Fileti/Zrezek 450 g (1 lb)	10-12 min.	Postavite v primerno posodo. Obrnite dvakrat, ločite in po potrebi zaščitite.	15-20 min.
Kozice 450 g (1 lb)	10-12 min.	Postavite v primerno posodo. Med odmrzovanjem dvakrat premešajte.	10-15 min.
Splošno			
Rezine kruha 400 g (14 oz)	4-5 min.	Postavite na krožnik. Ločite in med odmrzovanjem prerazporedite.	10-15 min.
Rezine kruha 30 g (1 oz)	30 sek. - 1 min.	Postavite na krožnik.	1-2 min.
Pecivo 450 g (1 lb)	4-5 min.	Postavite na krožnik. Obrnite na polovici.	10-15 min.
Mehko sadje 450 g (1 lb)	12-14 min.	Postavite v primerno posodo. Med odmrzovanjem dvakrat premešajte.	10-15 min.

Načini priprave hrane

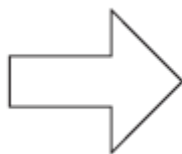
Spodaj je prikazano kateri dodatki se lahko uporabljajo za določen način priprave hrane. Odvisno tudi od recepta, priložene opreme ali posode.

Načini priprave	Uporaba	Dodatna oprema	Posoda
<p>Mikrovalovi</p>  <p>ali</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Odmrzovanje • Pogrevanje • Mehčanje masla, čokolade ipd.. • Kuhanje ribe, zelenjave, sadja, jajc ipd. • Priprava marmelade, omak, kolačev, mesa in ribe ipd. • Pečenje kolača, brez da se zapeče 	-	Posoda za mikrovalovno pečico (npr. Pyrex® posoda, pladnji ali skleda neposredno na steklenem, podstavku.
	<ul style="list-style-type: none"> • Priprava s paro; robe, krompir, zelenjava ipd. 	Steam Plus posoda (crispy posoda)	-

	<ul style="list-style-type: none"> • Peka ribjih filejev, kosov piščanca, burgerjev ipd. • Pogrevanje rižote, morske hrane, enoločnic ipd. 	Crispy posoda in pokrov.	-
<p>Grill</p>  <p>ali</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Žar priprava tanjših kovsov mesa ali ribe. • Priprava toasta. • Zapeka gratirniranih jedi. 	Žična mreža	-
		-	Kovinska ali posoda odporna na vročino.
<p>Combination</p>  <p>ali</p>  <p>ali</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje kosov mesa ali piščanca. • Pečenje hrustljave pizze ali izdelkov iz krompirja. • Priprava lasanje, mesa, krompirja ali zelenjavnih narastkov. • Pečenje kolačev. 	Žična mreža	Brez kovine.
		Crispy posoda	Brez kovine
		-	Posoda primerna za mikrovalovno na steklenem pladnju, Brez kovine.

Uporaba funkcije Quick 30

Ta funkcija omogoča hitro nastavljanje časa kuhanja v 30 sekundnih stopnjah.



Pritisnite Quick 30

da nastavite želeni čas kuhanja (do 5 minut). Vsak pritisk pomeni 30 sekund. Čas se prikaže na zaslonu. Moč je nastavljena na 1000 W.

Pritisnite Start

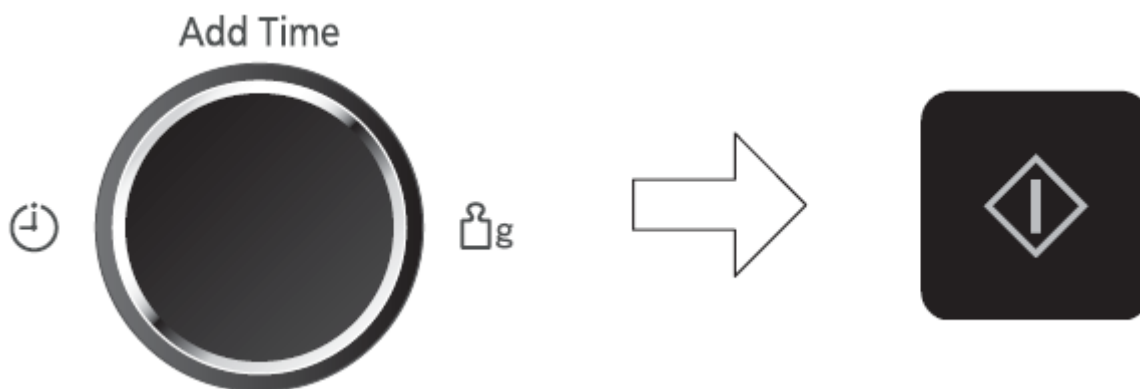
Kuhanje se bo začelo in čas na zaslonu se bo odšteval. Na koncu kuhanja bo pečica petkrat zapiskala.

→ Opomba

1. Po želji lahko uporabite druge nivoje moči. Izberite želeno moč preden pritisnete Quick 30.
2. Ko s Quick 30 nastavite čas, ne morete uporabiti vrtljivega gumba.
3. Ta funkcija ne bo delovala 1 minuto po ročni nastavitvi kuhanja.

Uporaba funkcije Add Time

Ta funkcija omogoča dodajanje časa kuhanja ob koncu prejšnjega kuhanja.



Po kuhanju, zavrtite vrtljivi gumb, da izberete možnost funkcije Add Time.

Najdaljši čas kuhanja:
Mikrovalovi: 1000 W do 30 minut;
Drugi grelniki do 90 minut;
Žar, kombinacija: 90 minut.

Pritisnite Start

Čas bo dodan.
Čas na zaslonu se bo odšteval.

→ Opomba

1. Ta funkcija je na voljo samo za mikrovalove, žar in kombinacijsko pripravo in ni na voljo za samodejne programe.
2. Funkcija Add Time ne bo delovala po 1 minutnem kuhanju.

3. Funkcija Add Time se lahko uporablja po večstopenjskem kuhanju.
4. Moč je enaka kot v zadnji fazi. Ta funkcija ne bo delovala, če je zadnja faza čas počivanja.

Pečenje

Žar sistem v pečici omogoča hitro in učinkovito kuhanje za širok spekter živil na primer za kotlete, klobase, zrezke, opečene kruhke, ipd. na voljo imate 3 različne nastavitve žara.



Pritisnite Grill in izberite moč.

Pritisnite	Moč
Enkrat	Grill 1 (visoka)
Dvakrat	Grill 2 (srednja)
Trikrat	Grill 3 (nizka)

Nastavljanje časa

Čas kuhanja izberite z vrtenjem vrtljivega gumba. Čas lahko nastavite do 90 minut.

Pritisnite Start

Svetlobni indikator za žar se prikaže na zaslonu.

Prilaganje časa med kuhanjem

Čas kuhanja lahko po potrebi spremenite med kuhanjem. Obračajte vrtljivi gumb za podaljšanje ali skrajšanje časa kuhanja. Čas lahko podaljšal/skrajšal v 1 minutnih stopnjah, do deset minut. Vrtenje vrtljivega gumba na nič bo končalo kuhanje.

→ Opomba

1. Postavite hrano na rešetko za žar na vrtljivem nosilcu. Spodaj postavite ploščo, odporno na toploto (Pyrex®), da se nanjo ujamejo maščoba in sok.
2. Med peko na žaru hrane nikoli ne pokrivajte.
3. Ne poskušajte predogreti žara.
4. Žar bo deloval le ob zaprtih vratih pečice. Funkcije žara ni mogoče uporabljati z odprtimi vratci.
5. V programu samo žar ni nobenih mikrovalov.
6. Večina živil je treba na polovici kuhanja obrniti. Med obračanjem hrane, odprite vratca pečice in previdno odstranite rešetko za žar z uporabo zaščitne rokavice za vročino.

7. Po obračanju vrnite hrano v pečico in zaprite vratca. Po zaprtju vrata peči, pritisnite Start. Pečica prikaz bo še naprej odštevanje preostalega časa pečenja. Odpiranje vrat pečice kadarkoli med uporabo funkcije žar, da preverite napredek hrane, je povsem varno.
8. Med kuhanjem bo žar večkrat zažarel - to je normalno. Po uporabi žara in pred uporabo mikrovalov ali kombinacije pečico vedno očistite.

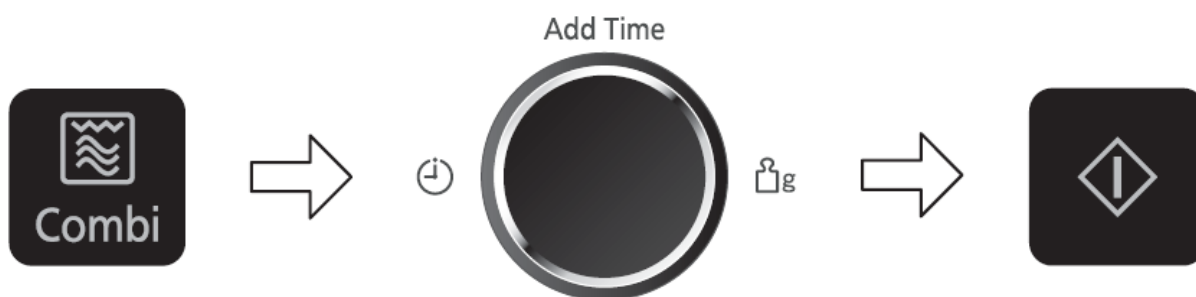


Pozor!

Rešetko za žar je treba vedno uporabiti s stekleno vrtljivo ploščo. Odstranite rešetko za žar iz pečice tako, da rešetko in posodo trdno držite. Pri odstranjevanju pripomočkov vedno uporabite zaščitne rokavice za vročino. Nikoli se ne dotikajte zunanje strani okna ali notranjih kovinskih delov vratc ali pečice, ko postavljate hrano v ali ven iz pečice; ti deli so zelo vroči.

Kombinacijska priprava

Ta kombinacijska priprava hrane je primerna za živila, ki se običajno pečejo na žaru in za pogrevanje manjših slastnih zalogajev. Žar bo med kuhanjem v intervalih zažarel - to je običajen pojav.



Pritisnite Combi
Izberite kombinacijo moči.

Nastavljanje časa
Izberite čas kuhanja z vrtenjem vrtljivega gumba. Čas lahko nastavite do 90 minut.

Pritisnite Start

Pritisnite	Moč	MW	Žar
Enkrat	Combi 1	440 W (nizka moč)	Visoka
Dvakrat	Combi 2	300 W (dušenje)	Visoka
Trikrat	Combi 3	300 W (dušenje)	Srednja

Indikatorska lučka kombinacijskega kuhanja in moč kombinacije (1, 2 ali 3) se bosta prikazali na zaslonu.

Ko kuhanje s kombinacijsko pripravo, mikrovalovi hitro skuhamo hrano, medtem ko žar daje tradicionalno zapečenost in hrustljivost.

Prilagajanje časa med kuhanjem

Čas kuhanja lahko po potrebi spremenite med kuhanjem. Obračajte vrtljivi gumb za podaljšanje ali skrajšanje časa kuhanja. Čas lahko podaljšal/skrajšal v 1 minutnih stopnjah, do deset minut. Vrtenje vrtljivega gumba na nič bo končalo kuhanje.

→ Opomba


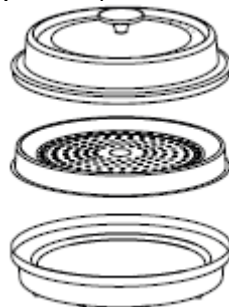
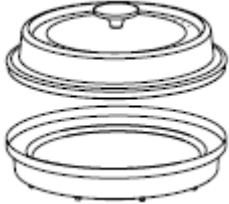
1. Rešetka za žar je namenjena za uporabo pri kombinacijski pripravi in pečenje na žaru. Nikoli ne poskušajte uporabiti katerih koli drugih kovinskih pripomočkov, razen teh, dobavljenih s pečico. Postavite posodo na vročino odporno ploščo, na katero kaplja maščoba in sok pečenja.
2. Rešetko za žar uporabljajte le kot opisano. Ne smete je uporabiti, če uporabljate pečico z manj kot 200 g hrane na ročnem programu. Manjših količine ne kuhajte s kombinacijo, kuhajte samo z žarom za najboljše rezultate.
3. Med kuhanjem s kombinacijo nikoli ne pokrivajte živil.
4. Ne predogrevajte žara pri kuhanju s kombinacijo.
5. Če se uporablja nepravilna teža hrane, je poškodovana rešetka za žar ali nenamerno uporabimo kovinsko posodo, se pojavi iskrenje. Iskrenje so bliski modre svetlobe v mikrovalovni pečici. Če se to zgodi, takoj prenehajte z uporabo pečice.
6. Nekatera živila je treba kuhati v kombinaciji brez rešetke za žar, na primer pečenke, gratinirana hrana, pite in pudingi. Hrana mora biti postavljena na nekovinsko podlago, odporno na vročino, in mora biti nameščena neposredno na vrtljivi nosilec.
7. V programih s kombinacijsko pripravo ne uporabljajte plastičnih posod (razen če ni primerna za kombinacijsko kuhanje). Posode morajo biti sposobna prenesti vročino zgornjega žara - idealne so na vročino odporna stekla, npr. Pyrex®, ali keramične posode. Ampak ne postavljajte jedi na rešetko za žar neposredno pod žar.
8. Ne uporabljajte vaše lastne kovinske posode ali pločevink, saj mikrovalovi ne morejo enakomerno predreti skozi hrano.




Pozor!

Rešetko za žar je treba vedno uporabiti s stekleno vrtljivo ploščo. Odstranite rešetko za žar iz pečice tako, da rešetko in posodo trdno držite. Pri odstranjevanju pripomočkov vedno uporabite zaščitne rokavice za vročino. Nikoli se ne dotikajte zunanje strani okna ali notranjih kovinskih delov vratc ali pečice, ko postavljate hrano v ali ven iz pečice; ti deli so zelo vroči.

Uporaba posode Steam Plus (osebna uporaba)

Funkcija	Dodatki	Koncept	Napotki
Crispy grill	Crispy posoda 	Nekatere vrste hrane pripravljene z mikrovalovi so bolj mehke, nepriljavne na pogled in nimajo skorje. Crispy posoda je primerna za pripravo hrane, kjer želimo, da je ta zapečena, kot v običajni pečici. Crispy posoda deluje tako da segreva hrano do spodaj, mikrovalovi jo pripravljajo posebej, na koncu jo zapeče žar. Zaradi prevleke proti prijemanju je hrana zapečena in ne zažgana, ter se ne prilepi na dno posode. Učinek segrevanja pa je najbolj optimalen.	Za najboljše rezultate predogrejte posodo. Postavite jo neposredno na stekleni pladnje in pogrejte z mikrovalovi Microwave 1000 W moči in za 3 minute. Za cordon bleu in klobase ipd, posodo pred segrevanjem malo namažite z oljem. Po 3 minutah odstranite posodo in vanjo položite hrano. Uporabite rokavice saj bo posodo zelo vroča. Za čim boljše rezultate je pomembno, da hrano takoj po predgretjem posode položite na posodo. Če to ne storite takoj ne jamčimo dobrih rezultatov.
Steam	Steam plus posoda (crispy pot, steam pokrov) 	Dodatki Steam Plus so primerni za pripravo hrane s paro; zelenjave, krompirja, ribjih filejev, cele ribe, kosov piščanca. Dno posode sprejema mikrovalove in ker je tam malo vode se ta pretvori v paro, ki skuha hrano.	V posodo Crispy natočite 150 ml vode in vanj postavite podstavek za pripravo s paro. Hrano postavite na podstavek za paro in pokrijte s pokrovom, vse skupaj postavite na stekleni krožnik.
Fry	Crispy posoda/pokr.) 	Crispy posoda se uporablja skupaj s pokrovom. Primerno za ribje fileje, kose piščanca ipd, ki se postavijo neposredno na dno posode. Hrana se skuha zaradi vročine s spodnje strani, spodnja stran je lahko zapečena in hrustljava.	Hrano postavite neposredno na podstavek za pečenje, Crispy, pokrijte s pokrovom in postavite na stekleni podstavek. Predgretje posode ni potrebno, če je potrebno hrano med pripravo obrnite.
Pogrev.	Crispy	Posoda Crispy se	Hrano postavite

	<p>posoda/pokr.)</p> 	<p>uporablja skupaj s pokrovom.. Primerno za rižoto, morsko hrano in zelenjavne omake in enolončnice. Hrana se skuha preko vročine s spodnje strani posode.</p>	<p>neposredno na podstavek za pečenje, Crispy, pokrijte s pokrovom in postavite na stekleni podstavek. Predgretje posode ni potrebno, če je potrebno hrano med pripravo premešajte.</p>
--	--	---	---

Uporaba posode Steam Plus

Vzdrževanje posode Steam Plus

1. Nikoli v posodi ne režite pizze, kolačev ipd. saj boste poškodovali premaz proti prijemanju hrane.
2. Po uporabi posodo Steam Plus umijte v vodi ali blagem detergentu Ne uporabljajte agresivnih čistil ali gobic ker bodo poškodovale posodo.
3. Posoda Steam Plus se lahko pomiva v pomivalnem stroju.

→ Nasveti

1. Za crispy grill mode, ne predogrevajte posode crispy več kot 5 minut.
2. Vedno postavite posodo za crispy na sredino steklenega krožnika, poskrbite, da se ne dotika ohišja pečice. Če do tega pride bo prišlo od iskrenja v pečici in lahko se poškoduje notranjost pečice.
3. Posodo crispy uporabljajte na steklenem pladnju, nikoli na mrežnem podstavku.
4. Vedno uporabljajte rokavice odporne na vročino.
5. Pred pripravo odstranite vso embalažo s hrane.
6. Na posodo crispy ne postavljajte snovi, ki so občutljive na vročino ker se bodo poškodovale ali celo zažgale.
7. Ne uporabljajte Steam Plus posode v drugih mikrovalovkah ali navadnih pečicah.
8. Ne uporabljajte samostojno, ločeno steam podstavka ali pokrova.
9. Za najboljše rezultate v načinu crispy grill uporabljajte crispy posodo v kombinaciji žara in mikrovalov. Za predgretje posode uporabljajte Microwave mode (1000 W moči).



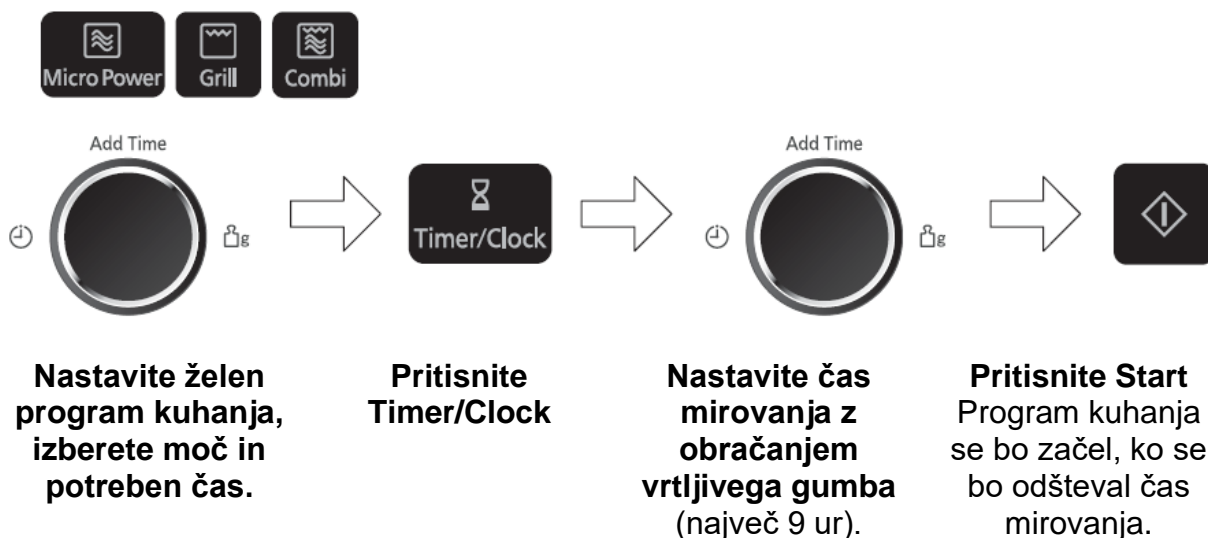
Pozor!

Med odstranjevanjem posode ali dodatkov vedno uporabljajte rokavice odporne na vročino saj so vsi deli zelo vroči in se lahko poškodujete. Za pripravo s paro vedno uporabljajte pokrov. Po pripravi ne odpirajte pokrova če ste blizu z obrazom.

Uporaba časovnika

Časovnik se lahko uporablja bodisi pred ali po programu kuhanja. To funkcijo lahko uporabite, če želite nastaviti čas mirovanja po kuhanju ali zakasnit začetak vašega kuhanja.

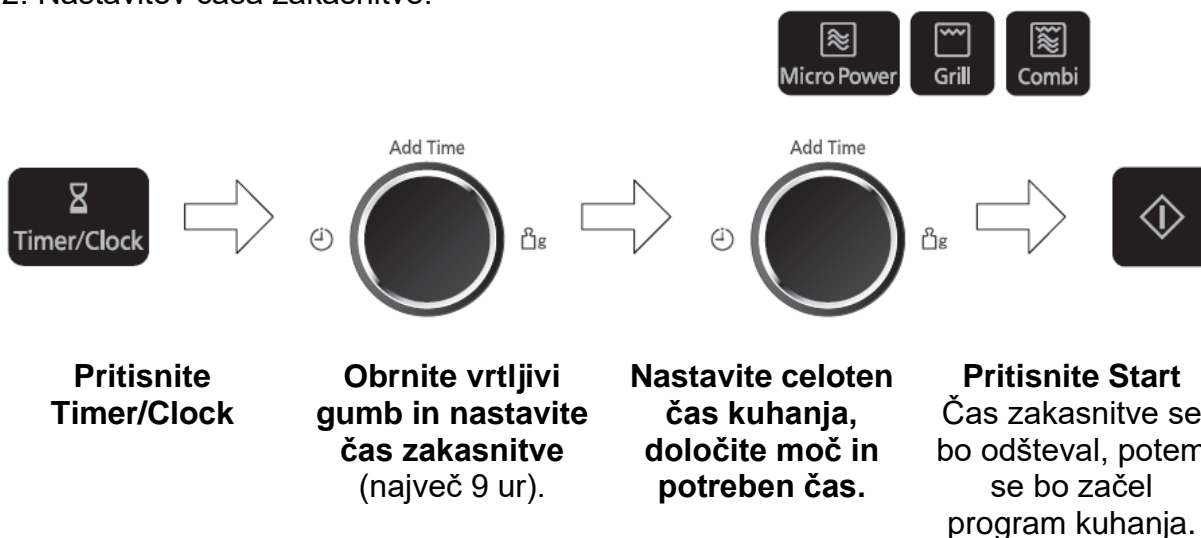
1. Nastavitev časa mirovanja:



→ Opomba

1. Nastavite lahko tri faze kuhanja, vključno s časom mirovanja.
2. Če pečico med časom mirovanja ali med minutnim časovnikom odprete, se čas odšteva naprej brez sprememb.
3. Ta funkcija se lahko uporablja tudi kot minutni časovnik. V tem primeru pritisnite Timer, nastavite čas in pritisnite Start.
4. Časa mirovanja ni mogoče programirati po samodejnem programu.
5. Če programiran čas mirovanja presega eno uro, se bo čas odšteval v minutah. Če je manj kot ena ura, se bo čas odšteval v sekundah.

2. Nastavitev časa zakasnitve:



→ **Opomba**

1. Nastavite lahko tri faze kuhanja, vključno s časom zakasnitve začetka kuhanja.
2. Če programiran čas zakasnitve presega eno uro, se bo čas odšteval v minutah. Če je manj kot ena ura, se bo čas odšteval v sekundah.
3. Časa zakasnitve ni mogoče programirati po samodejnem programu.
4. Če pečico med časom zakasnitve odprete, se čas odšteva naprej brez sprememb.

Priprava v več stopnjah

2 ali 3 stopenjsko kuhanje

Primer:



Pritisnite Micro Power
Izberite želeno moč.

Obrnite vrtljivi gumb in nastavite čas kuhanja.

Primer:



Pritisnite Micro Power
Izberite želeno moč.

Obrnite vrtljivi gumb in nastavite čas kuhanja.

Pritisnite Start
Program kuhanja se bo začel in čas na zaslonu se bo odšteval.

Primer: Odmrzovanje hrane za 2 minuti in nato kuhanje na 1000 W za 3 minute.



Dvakrat pritisnite na Micro Power
da izberete 270 W.

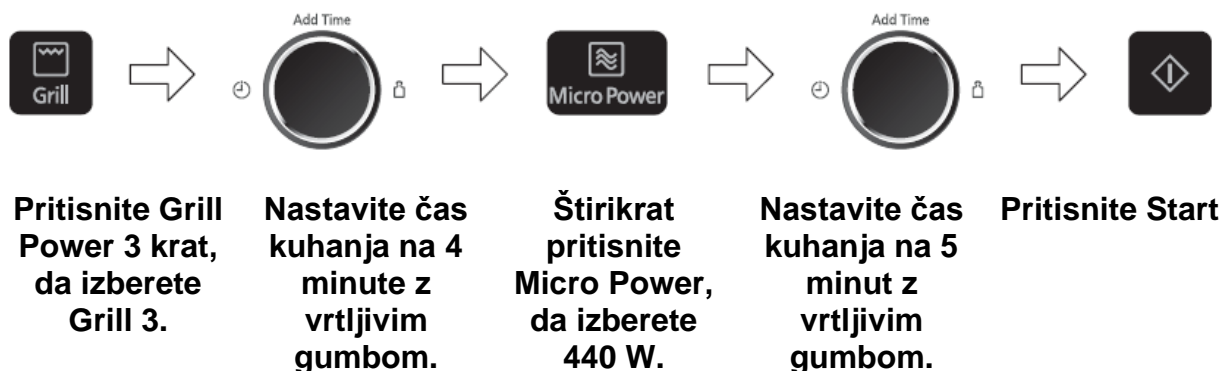
Nastavite čas kuhanja na 2 minuti z vrtljivim gumbom.

Enkrat pritisnite Micro Power
da izberete 1000 W.

Nastavite čas kuhanja na 3 minute z vrtljivim gumbom.

Pritisnite Start

Primer: Pečenje z žarom na Grill 3 za 4 minute in kuhanje hrane na 440 W za 5 minut.

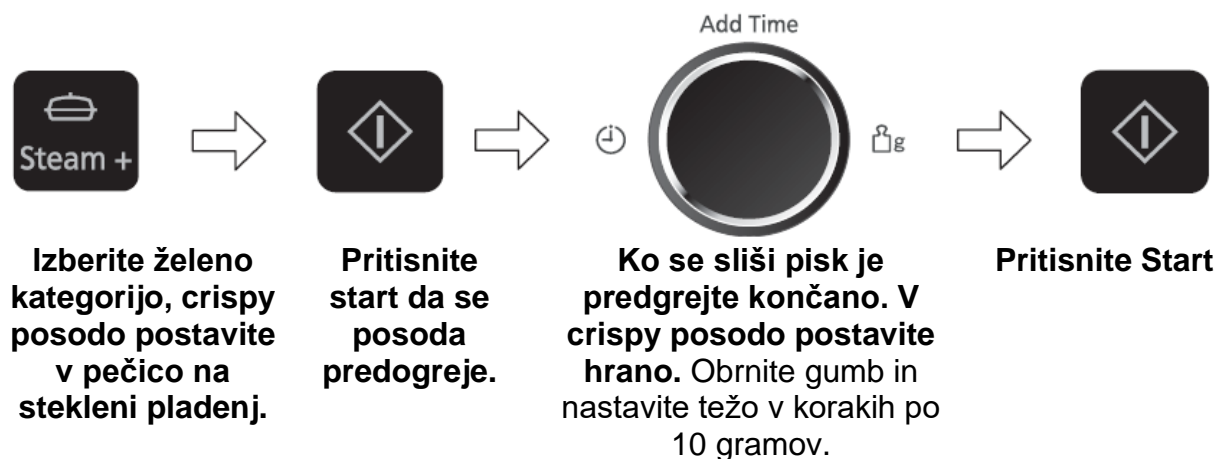


→ Opomba

1. Za tri stopenjsko pripravo hrane vnesite še dodatni program priprave preden pritisnete Start.
2. Če med pripravo pritisnete na tipko Stop/Cancel se priprava prekine. Pritisk na Start nadaljuje pripravo hrane. Dotik na Stop/Cancel dvakrat prekliče pripravo in izbriše nastavljen program.
3. Ko pečica ne deluje, pritisk na tipko Stop/Cancel izbriše izbran program.
4. Med večstopenjskim kuhanjem se ne morejo uporabljati samodejni programi.

Programi Steam Plus







S temi programi se hrana lahko skuha ali pogreje glede na njeno težo. Težo je potrebno vnesti v gramih.



→ Nasveti

1. Steam Plus programi naj se uporabljajo samo za hrano opisano spodaj.
2. Pripravljajte hrano le v obsegu teže kot opisano.
3. Vedno hrano stehtajte, ne glejte samo oznak na embalaži.
4. Uporabljajte le crispy posodo, kot označeno spodaj.

5. NE prekrivajte hrane med pripravo Steam Plus programov za zmrznjeno pizzo, zmrznjen krompir in hladen narastek ker hrana ne bo zapečena.
6. Večina hrane je po nekaj minutnem času mirovanja še bolj okusna zato jo po pripravi z Aujto programi pustite mirovati.
7. Preden hrano postrežete preverite če je res v celoti in temeljito pripravljena.

Program	Teža	Dodatki	Napotki
1. Zamrz. pizza  1x pritisnite	120 g - 440 g		Za pogrevanje in zapeko zamrznjene pizze, bagete kruha ipd.. Pritisnite Steam Plus enkrat. Odstranite vso embalažo in postavite pizzo v predogret pladenj crispy. Po koncu priprave pizzo postavite na mrežo, da se malo ohladi. Ta program ni primeren za zelo tanke pizze.
2. Zamrz. izdelki iz krompirja  2x pritisnite	200 g - 500 g		Za pogrevanje in zapeko izdelkov iz krompirja. Pritisnite Steam Plus dvakrat. Po pregretju crispy posode postavite izdelke iz krompirja na posodo. Kuhajte v enem sloju in ob pisku premešajte. Program ni primeren za Pom' Dauphine in Pom' Noisette.
3. Ohlajen Quiche  3x pritisnite	150 g - 400 g		Za pogrevanje predpripravljenega quiche. Pritisnite Steam Plus trikrat. Odstranite vso embalažo in postavite kolač v predogreto crispy posodo. Po koncu priprave kolač prestavite na mrežo, da se malo ohladi. Narastek z več sira bo bolj vroč kot tisti z več zelenjave.

S temi programi se hrana pripravi glede na njeno težo, ki jo vnesete v gramih.





→ **Nasveti**

1. Steam Plus naj se uporablja SAMO za opisano hrano.
2. Pripravljajte hrano znotraj predpisane teže.

3. Hrano vedno stehtajte, ne glejte samo oznak na embalaži.
4. Uporabljajte le predpisano dodatno opremo in posode.
5. Za večino hrane je dobro če po pripravi še malo odstoji, miruje zato pustite vsaki hrani da nekaj minut po pripravi malo miruje.
6. Vedno hrano po pripravi preverite če je res v celoti in temeljito pripravljena.

Program	Teža	Dodatki	Napotki
4. Ribji file Steam  4x pritisnite	200 g - 500 g	  	Za pripravo svežih filejev lososa, postrvi ipd. V crispy posodo dodajte 150 ml vode. Ribji file postavite na podstavek za paro na sredino crispy posode. Pokrijte s pokrovom in postavite na stekleni pladenj. Pritisnite Steam Plus štirikrat. Ko ste vnesli težo pritisnite tipko Start.
5. Pišč. prsa Steam  5x pritisnite	200 g - 800 g	  	Za kuhanje na sopari za sveža piščančja prsa. Vsaka porcija prsi naj bo med 100 do 250 gramov. V crispy posodo dodajte 150 ml vode, podstavek za paro in nanj postavite prsa. Pokrijte s pokrovom. Pritisnite Steam Plus petkrat, vnesite težo in pritisnite tipko Start.
6. Krompir Steam  6x pritisnite	150 g - 500 g	  	Za parno pripravo olupljenega krompirja narezanega na kose. V crispy posodo dolijte 150 ml vode, dodajte podstavek za paro, nanj postavite krompir in pokrijte s pokrovom. Pritisnite Steam Plus šestkrat in vnesite težo krompirja ter pritisnite Start.
7. Školjke  7x pritisnite	250 g (1 porcija) 500 g (2 porciji)	 	Za pripravo svežih školjk v belem vinu 250 g ali 500 g. Pripravite sestavine kot navedeno spodaj, školjke predhodno dobro očistite. Odstranite školjke, ki so odprte. Postavite šalotko in maslo v crispy posodo. Postavite na stekleni pladenj brez pokrova. Pritisnite Steam Plus sedemkrat. Izberite 250 g ali 500 g. Pritisnite Start. Ob pisku odajte školjke in vino ter premešajte, pokrijte s pokrovom in pritisnite Start.

		Sestavine	
		500 g 60 g šalotke, fino narezana, 1 žlica masla, 150 ml belega vina, 500 g školjk 250 g 40 g šalotke, fino narezana, pol žlice masla, 100 ml belega vina, 250 g školjk	
8. Rižota  8x pritisnite	500 g (2 porcije) 1000 g (4 porcije)		Za kuhanje rižote, 500 g ali 1000 g. Pripravite kot opisano v receptu spodaj. Pritisnite Steam Plus osemkrat. Izberite 500 g ali 1000 g. Pritisnite Start. Ob pisku premešajte.
Sestavine Za 1000 g (4 porcije) 40 g posušena porchini gob 1 čebula 50 g masla 250 g Arborio riža 1 česen 400 ml vroče vode z jušno zelenjavno kocko 30 g parmezana Pol sestavin za 500 g (2 porciji) Dodatki: posoda Steam Plus		<ol style="list-style-type: none"> Namakajte gobe po napotku proizvajalca z 400 ml vode za 40 g, 200 ml za 20 g. Dodajte riž, narezano čebulo, maslo, česen in narezane gobice v crispy posodo. Dodajte vodo z zelenjavno kocko (150 ml za 4 porcije, 75 ml za 2 porcije). Pokrijte s pokrovom. Postavite crispy posodo na stekleni pladenj. Ob koncu v rižoto zamešajte parmezan. 	

Program Auto Cook



Ta funkcija omogoča kuhanje hrane z nastavitvijo mase. Pečica določa mikrovalovno moči in/ali nastavitve kombinacijske priprave hrane, nato določi časa kuhanja; ta čas kuhanja je bil razvit po obsežnih testiranjih v naši razvojni kuhinji.

Izberite kategorijo hrane in vnesite maso.

Primer



Izberite Auto Combi

Izberite želeni program s pritiskom na Auto Cook ali Auto Combi. Svetlobni indikator avtomatske funkcije in funkcije kuhanje zasveti in na zaslonu sev prikaže programsko število.

Nastavitev maso hrane z vrtljivim gumbom.



Vrtenje vrtljivega gumba počasi prišteje po 10 g. Hitrejše vrtenje vrtljivega gumba bo pospešilo ta proces.





Pritisnite Start

→ Opomba

Samodejne programe je treba uporabljati samo za opisana živila. Za pet vrst živil, ki se kuhajo s funkcijo Auto Cook, uporabljajte samo mikrovalove. Za pet vrst živil, ki se kuhajo s funkcijo Auto Combi, uporabite mikrovalove in žar skupaj.

1. Pripravljajte hrano samo znotraj predpisane mase.
2. Vedno hrano stehtajte, ne zanašajte se na maso, napisano na embalaži.
3. Uporabljajte samo pripomočke, kot napisano na strani 33.
4. Ne pokrivajte hrane pri uporabi Auto Combi programov, to prepreči hrani da porjavi in vročina žara bo stopili plastični ovoj.
5. Večini živil po kuhanju s Auto Program koristi čas mirovanja, kar omogočila toploti, da prodira v sredino.
6. Upoštevajte različnost kosov hrane in pred servisiranjem preverite, da je hrana temeljito kuhana in vroča.

Program	Teža	Navodila
9. Ohlajen obrok  1 x pritisnite	200 g - 800 g	Za pogrevanje ohlajene pripravljene hrane, ki se lahko meša. Živila morajo biti v primerni plitvi posodi, odporni na mikro valove in z naluknjano pokrivno folijo. Izberite program (1 pritisek Auto Cook), vnesite težo z uporabo vrtljivega gumba in pritisnite Start. Ob piskih premešajte. Po kuhanju pustimo stati 2 minuti. Pazite, hrana je zelo vroča. Pred servisiranjem premešajte.
10. Zamrznjen obrok  2 x pritisnite	200 g - 500 g	Za pogrevanje zamrznjene pripravljene hrane, ki se lahko meša. Živila morajo biti v primerni plitvi posodi, odporni na mikro valove in z naluknjano pokrivno folijo. Izberite program (2 pritiska Auto Cook), vnesite težo z uporabo vrtljivega gumba in pritisnite Start. Ob piskih premešajte. Po kuhanju pustimo stati 2 minuti. Pazite, hrana je zelo vroča.

		Pred servisiranjem premešajte.
11 . Sveža zelenjava  3 x pritisnite	200 g - 800 g	Za kuhanje sveže zelenjave. Postavite pripravljeno zelenjavo na plitev krožnik na vrtljiv podstavek. Dodajte 15 ml (1 žlica) vode na 100 g zelenjave. Pokrijete z naluknjano prozorno folijo za živila ali pokrovom. Izberite program (3 pritiski Auto Cook), vnesite težo z uporabo vrtljivega gumba in pritisnite Start. Ob piskih premešajte.
12. Sveže ribe  4 x pritisnite	200 g - 800 g	Za kuhanje svežih rib. Tanjše dele zaščitite. Postavite na plitev krožnik na vrtljiv podstavek. Dodajte 15 ml - 45 ml (od 1 do 3 žlice) tekočine. Pokrijete z naluknjano prozorno folijo za živila ali pokrovom. Izberite program (4 pritiski Auto Cook), vnesite težo z uporabo vrtljivega gumba in pritisnite Start.
13. Riž  5 x pritisnite	100 g - 300 g	Za kuhanje riža za okusne jedi in ne rižev puding. Pred kuhanjem riža temeljito splaknite. Uporabite veliko posodo. Rižu dodajte 2 kratno količino vrele vode. Solite po okusu. Pokrijete s pokrovom ali naluknjano prozorno folijo za živila. Izberite program (5 pritiskov Auto Cook). Vnesite težo in pritisnite Start. Ob piskih premešajte. Po kuhanju pustite stati 5 minut.
14. Kosi piščanca  6 x pritisnite	200 g - 700 g	Za kuhanje svežega piščanca s kostjo ali po četrtinah. Postavite piščanca s kožo navzdol na mrežni podstavek, pod mrežo postavite krožnik odporen na vročino, da ujame olje, ki kaplja. Press Auto cook šest krat. Ne prekrivajte, ob pisku obrnite. Po koncu pustite mirovati nekaj minut.

Funkcija Turbo Defrost

Ta funkcija omogoča odmrzovanje mletega mesa, zrezkov, piščanca v kosih, večjih kosov mesa in kruha, ipd. Pritisnite na Turbo defrost in izberite kategorijo odmrzovanja ter vnesite težo hrane v gramih (glejte stran 45).

Hrano postavite v primerno posodo, cel piščanec ali večji kosi mesa skupaj mora biti na obrnjenem krožniku ali plošči, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Kosi mesa, piščanca ali kruha se postavijo v eni plasti. Hrane ni potrebno pokrivati.

Načelo teorije kaosa se uporablja pri samodejnih programih z določeno za odmrzovanje, saj omogočajo hitro in enakomerno odmrzovanje. Kaos sistem uporablja naključno zaporedje utripajoče mikrovalovne energije, ki pospeši proces odmrzovanja. Med odmrzovanjem pečica zapiska, da vas spomni, da pogledate hrano in njeno stanje. Pomembno je, da se hrana pogosto obrača in meša in po potrebi zaščiti. Ob prvem pisku hrano obrnite in zaščitite (če je mogoče). Ob drugem pisku jo obrnite ali ločite kose.

Prvi pisk
Obrnite ali zaščitite



Prvi pisk
Obrnite ali zaščitite



Drugi pisk
Obrnite ali ločite kose



→ **Opomba**

1. Med odmrzovanjem preverjajte hrano, hitrost odmrzovanja se med živili razlikuje.
2. Hrane ni potrebno pokrivati.
3. Ob pisku vedno obrnite ali premešajte hrano. Po potrebi jo zaščitite (glejte točko 5).
4. Mleto meso, zrezki, kosi piščanca se morajo ločiti med seboj takoj, ko je to mogoče, in jih postaviti v eno plast.
5. Zaščita preprečuje, da se hrana kuha. Pomembno, ko gre za celega piščanca ali večjih kosov mesa. Zunanji deli se hitro odmrznejo, zato zaščitite perutničke/prsi/maščobo z gladkimi kosi alu folije, ki jo pritrdite z zobotrepci.
6. Hrano pustite mirovati, da se srednji del odmrzne (vsaj 1-2 uri za večje kose mesa, celega piščanca, ipd.).

S to funkcijo lahko odmrzujete kose hrane glede na njihovo težo. Izberite kategorijo in nastavite težo hrane.



Izberite zeleni program
Pritisnite Turbo Defrost da izberete kruh, dvakrat za izbiro mesnih jedi in trikrat za večje kose mesa. Na zaslonu se prikažejo številka programa samodejne funkcije in indikatorji za Micro Power, Auto Cook in Turbos Defrost.

Izberite težo hrane z vrtenjem vrtljivega gumba.
Vrtenje vrtljivega gumba počasi prišteje po 10 g. Hitrejše vrtenje vrtljivega gumba bo pospešilo ta proces.

Pritisnite Start
Ne pozabite premešati ali obrniti živilo med odmrzovanjem.

Program	Razpon teže	Primerna hrana
15. Majhni kosi	150 g - 1000 g	Majhni kosi mesa, zrezki, mleto meso, obrnite ob pisku
16. Večji kosi	400 g - 2000 g	Večji kosi mesa, piščanec ipd. Po potrebi zaščitite ali obrnite.
17. Kruh	100 g - 800 g	Majhni ali veliki kosi kruha, obrnite ob pisku, pustite mirovati.

1. Kruh

Ta program je primeren za majhne kose, ki jih potrebujete za takojšnjo uporabo. Ti so lahko takoj po odmrzovanju na dotik topli. V tem programu lahko odmrzujete štruče ali hlebce, vendar ti potrebujejo čas mirovanja, da se odtaja tudi sredina. Čas mirovanja lahko skrajšate, če so rezine ločene, hlebčki in štručke pa prerezane na pol. ob piskih je treba kose obrniti. Ta program ni primeren za kremne rezine ali sladice, na primer skutine rezine. Čas mirovanja 10-15 minut, 30 minut za rženi kruh. 3 x pritisnite tipko Turbo Defrost.

2. Mesne jedi (seseklano meso/zrezki/piščanec v kosih)

Ni primerno za klobase, te se lahko odtajajo ročno. Glejte tabelo za odmrzovanje na strani 29. Zrezki in piščanec v kosih morajo biti položeni v enem sloju in ob pisku jih obrnite. Mleto meso ob piskih razdelite na manjše kose in to je najbolje izvesti v veliki plitvi posodi. Čas mirovanja 15-30 minut. 1 x pritisnite Turbo Defrost.

3. Večji kosi mesa / celi piščanci

Cele piščance in večje kose mesa je treba ob piskih zaščititi, še posebej bolj mastne dele. S tem preprečimo, da se hrana na zunanjih robovih ne začne kuhati. Zaščitite krila, prsi in mastne dele z gladkimi kosi aluminijaste folije, ki jo pritrdimo z zobotrebcji. Pazite, da se folija ne dotakne stene pečice. Po odmrzovanju pustite mirovati vsaj 1 uro. 2 x pritisnite Turbo Defrost.

→ Opomba

1. Oblika in velikost živila bo določila maksimalno težo, ki jo pečica še zmore obdelati.
2. Omogočite čas mirovanja, da se hrana popolnoma odtaja.

Smernice za pripravo in pogrevanje

Večina živil se v pečici s 1000 W pogreje zelo hitro. Hrano si lahko pogrejete na temperaturo serviranja v le nekaj minutah in bo okusna kot sveže kuhana. Vedno preverite, da ni prevroča in jo po potrebi vrnite v pečico.

Praviloma mokro hrano vedno pokrijte, npr. juhe, zloženske in pripravljene jedi.

Ne pokrivajte suhih živil, na primer žemljic, mesnih pit, klobase, itd.

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

Tabele na strani 47-58 kažejo najboljši način za kuhanje ali pogrevanje vaših najljubših jedi. Najboljši način je odvisen od vrste hrane, ki jo kuhate ali pogrevate.

Ne pozabite na mešanje ali obračanje hrane, kadarkoli je to med kuhanjem ali pogrevanjem mogoče. To zagotavlja enakomerno kuhanje ali pogrevanje na zunanji strani in v sredini.

Kdaj je hrana pogreta?

Hrana, ki je bilo pogreta ali kuhana mora biti servirana "vroča", to je, da mora iz vseh njenih delov vidno izhajati para. Če je bila med pripravo in skladiščenjem hrane upoštevana dobra higienska praksa, potem kuhanje ali pogrevanje ne predstavlja varnostnega tveganja.

Živila, ki jih ne moremo mešati prerežemo z nožem, da preizkusimo, če je ustrezno ogreto. Tudi če pri pogrevanju ali kuhanju upoštevate navodila proizvajalca ali sledite receptu, je še vedno pomembno, da preverite, če je hrana vseskozi pogreta. Če ste v dvomih, jo še vedno lahko vrnete v pečico za nadaljnje pogrevanje. Če v tabeli ne morete najti enakovrednega živila, potem izberite podobno vrsto in velikost, in po potrebi prilagodite čas kuhanja.

Pripravljeni obroki

Takšni obroki so raznoliki in čas pogrevanja je odvisni od vsebine obroka. Gostejši deli, na primer krompirjev pire, je treba dobro razprostreti. Če je dodane veliko omake, to potrebuje dodaten čas. Postavite gostejše dele na zunanji del krožnika.

Povprečen pripravljen obrok se bo na 1000 W segreval 4- 7 minut. Ne nalagajte posod eno na drugo.

Konzervirana živila

Odstranite živilo iz pločevinke in pred segrevanjem prestavite v primerno posodo.

Juhe

Prelijte juho v posodo. Pred segrevanjem premešajte in vsaj enkrat med gretjem in spet na koncu.

Zloženske

Premešajte na polovici in na koncu segrevanja.



Pozor!

Mesne pite

Upoštevajte, da tudi če je peciva na otip hladno, bo nadev zelo vroč in ta bo pregrel pecivo. Pazite, da ne pregrejete, drugače se bo nadev zaradi visokega deleža maščob in sladkorja v zažgal.

Preverite temperaturo nadeva, preden ga začnete jesti, da se ne opečete po ustih.

Božični pudingi in tekočine

Pri pogrevanju teh živil bodite še posebej pozorni.

Ne puščajte jih brez nadzora

Ne dodajajte dodatnega alkohola

Stekleničke za dojenčke

Mleko in mlečne formule morate pred segrevanjem temeljito pretresti in še enkrat na koncu. Preden ponudimo otroku preverimo temperaturo. 200-225 ml mleka temperature hladilnika vlijte v stekleničko brez pokrova in cuclja. Segrevajte na 1000 W za 25 sekund. **Skrbno preverite temperaturo.**

90 ml mleka temperature hladilnika vlijte v stekleničko brez pokrova in cuclja. Segrevajte na 1000 W za 10-15 sekund. **Skrbno preverite temperaturo.**

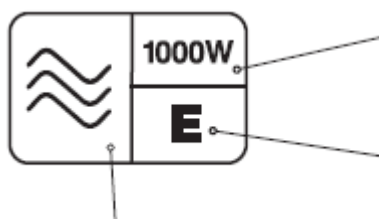
Tekočina na vrhu steklenice bo veliko bolj vroča kot na dnu. Steklenico je treba pred uporabo temeljito pretresti in preskusiti temperaturo. **Ne priporočamo, da uporabljate mikrovalovno pečico za sterilizacijo stekleničk za dojenčke.**

Če imate poseben mikrovalovni sterilizator, vas opozarjamo, da ste izredno previdni zaradi nizke količine vode. Ključnega pomena je, da natančno sledite navodilom proizvajalca.

Tabela za pogrevanje

Navedeni časi v tabeli spodaj so smernice in se razlikujejo glede na začetno temperaturo, velikost jedi, itd.

Kategorija segrevanja



IEC (60705)
Izhodna moč (v vatih)

Kategorija segrevanja za majhne količine hrane

Simbol za mikrovalovno pečico

Vaša pečica je ogrevalne Kategorije E in to je prikazano spredaj, na vratcih pečice. Podatke na tej oznaki vam bodo pomagali pri uporabi novih navodil na embalaži hrane, da boste izbrali program z najboljšim časom segrevanja pečici.

Hrana	Masa/ količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Kruh - Predpečen - Svež - Kruh ogret z mikrovalovi bo imel mehko sredico.				
Rogljčki	2	1000 W	10 - 20 sek.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte. Če uporabljate Grill način, uporabe krožnik, odporen na vročino.
		ali Grill 1	2 do 3 min.	
	4	1000 W	30 ali 40 sek.	
		ali Grill 1	4 min.	
Zvitki	1	1000 W	10 - 20 sek.	
		ali Grill 1	2 do 3 min.	
	4	1000 W	30 - 40 sek.	
		ali Grill 1	4 do 5 min.	
Konzerviran fižol, Testenine				
Pečen fižol, Ravioli v omaki	225 g	1000 W	1 min. 30 sek. - 2 min.	Postavite v skledo, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Pokrijte. Na polovici premešajte.
	447 g	1000 W	3 - 3 min. 30 sek.	
Špageti v paradižnikovi omaki	200 g	1000 W	1 min. 30 sek.	
Konzervirana juha				
Paradižnikova kremna	400 g	1000 W	2 - 2 min. 30 sek.	Postavite v skledo, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Pokrijte. Na polovici premešajte.
Mineštra	300 g	1000 W	2 min.	
Konzerviran puding				
Smetanov riž	425 g	1000 W	2 min.	Postavite v skledo, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Pokrijte.
	624 g	1000 W	4 min.	
Puding	300 g	1000 W	2 min.	
Božični pudingi - Pregrevanje lahko povzroči vžig pudinga				
Rezina	150 g	1000 W	30 sek.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Pokrijte.
Majhen	450 g	1000 W	2 min.	
Srednji	900 g	1000 W	3 min.	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hrana bo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Hrana	Masa/ količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Pijača - Kava				
1 skodelica	235 ml	1000 W	1 - 1 min. 30 sek.	Prelijte v skodelico, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Premešajte, pred, med in po segrevanju.
2 skodelici	470 ml	1000 W	2 min. 30 sek.	
Pijača - Mleko				
1 skodelica	235 ml	1000 W	1 - 2 min.	Prelijte v skodelico, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Premešajte, pred, med in po segrevanju.
1 vrč	600 ml	1000 W	4 min. 30 sek. - 5 min.	
Peciva - Predpečena - Pecivo ogreto z mikrovalovi bo imelo mehko sredico.				
Cornwalsko pecivo	225 g (1)	1000 W	2 - 3 min.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte. Če uporabljate v Combi načinu, uporabite krožnik, odporen na vročino.
		ali Combi 2	4 - 5 min.	
Mesna pita	230 g (1)	1000 W	2 min.	
		ali Combi 2	5 min.	
Zavitek s klobaso	260 g (4)	1000 W	1 min. 30 sek. - 2 min.	
		ali Combi 2	4 - 5 min.	
Pita	400 g (1)	1000 W	2 - 3 min.	
		ali Combi 2	4 - 6 min.	
Spomladanski zavitki	270 g (4)	1000 W	1 - 1 min. 30 sek.	
		ali Combi 2	5 min. 30 sek. - 6 min.	
Božična pita	90 g (2)	1000 W	10 ali 20 sek.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte.
Pripravljeni obroki - domači - ohlajeni				
Otroška porcija		1000 W	2 min. 30 sek.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Pokrijte.
Odrasla porcija		1000 W	4 - 6 min.	
Pudingi in sladice Prestavite hrano iz posodic iz folije v podobno veliko posodo, odporno na mikrovalove				

Krušni in masleni puding	400 g	1000 W	3 min.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Pokrijte.
Sadni drobljenec	400 g	1000 W	3 - 4 min.	
		ali Combi 2	8 - 10 min.	
Sadne pite, posamezne		1000 W	20 sek.	
		ali Combi 2	30 - 50 sek.	
	4	1000 W	30 - 40 sek.	
		ali Combi 2	1 min. 30 sek. - 2 min.	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hranabo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Hrana	Masa/količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Kupljena pripravljena hrana - ohlajena				
Napotek: Prestavite hrano iz posodic iz folije v podobno veliko posodo, odporno na mikrovalove. Plastične posode, izdelane za mikrovalovno pečico in konvencionalne pečice morate uporabljati previdno.				
Skutina pita	450 g	1000 W	5 - 6 min.	Postavite v posodo, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte. Če uporabljate v Combi načinu, uporabite posodo, odporno na vročino.
		ali Combi 2	12 - 15 min.	
Lazanja	400 g	1000 W	7 - 8 min.	
		ali Combi 2	10 - 12 min.	
Zelenjavni narastek	400 g	1000 W	6 min.	
		ali Combi 2	10 - 11 min.	
Kupljena pripravljena hrana - zamrznjena				
Napotek: Prestavite hrano iz posodic iz folije v podobno veliko posodo, odporno na mikrovalove. Plastične posode, izdelane za mikrovalovno pečico in konvencionalne pečice morate uporabljati previdno.				
Lazanja	400 g	1000 W	5 min. + 1 min. počitka	Postavite v posodo, odporno na mikrovalove, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte. Če uporabljate v Combi načinu, uporabite posodo, odporno na vročino.
		nato 1000 W	5 - 6 min.	
		ali 1000 W	2 min.	
		nato Combi 2	22 min.	
Pastirska pita	450 g	1000 W	5 min. + 1 min. počitka	
		nato 1000 W	5 - 6 min.	
		ali 1000 W	3 - 4 min.	
		nato Combi 2	22 - 25 min.	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hrana bo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Tabela za pripravo

Hrana	Masa/ količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Slanina - surova				
Rezine	130 g (4)	1000 W	3 min. 30 sek. - 4 min. ali 50 - 60 sek. na rezino	Postavite na stojalo, odporno na mikrovalove ali na krožnik na vrtljiv podstavek in pokrijte s kuhinjsko brisačo za zmanjšanje škropljenja.
Fižol in stročnice - morajo biti namočene (razen leče)				
Čičerka	225 g	1000 W	8 min.	Uporabite 600 ml vrele vode v veliki skledi. Kritje.
		nato 440 W	35 - 40 min.	
Leča	225 g	440 W	15 - 20 min.	Uporabite 600 ml vrele vode v veliki skledi. Pokrijte. Mora vreti vsaj 12 minut za uničenje toksičnih encimov. Po potrebi dodajte vodo.
Rdeči fižol	225 g	1000 W	15 min.	
		nato 440 W	35 - 40 min.	
Goveje meso - surovi večji kosi - Previdnost: Vročna maščoba! Pazljivo odstranite posodo.				
Srednje		600 W	5 - 8 min.	Postavite na obrnjen krožnik v nizkem keramičnem pekaču ali rešetko za žar na vrtljiv podstavek. Pokrijte in obrnite na polovici. Med kuhanjem odcedite maščobo. Odkrijte, ko kuhate v Combi načinu.
		nato Combi 1	5 - 10 min. na 450 g	
Piščanec, surov - Previdnost: Vročna maščoba! Pazljivo odstranite posodo.				
Prsi brez kosti	500 g (4)	440 W	13 - 15 min.	Postavite na stojalo, odporno na mikrovalove ali na krožnik na vrtljiv podstavek. Pokrijte.
		ali Combi 2	18 - 19 min.	Postavite na rešetko za žar na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Bedra	450 g (4)	440 W	12 - 14 min.	Postavite na stojalo, odporno na mikrovalove ali na krožnik na vrtljiv podstavek. Pokrijte.

		ali Combi 2 nato Grill 1	13 min. 3 min.	Postavite na rešetko za žar na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Četrtri	700 g (2)	440 W	18 - 20 min.	
		ali Combi 2	16 - 20 min.	Postavite na rešetko za žar na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Cel		600 W	7 - 8 min. na 450 g (1 lb)	Postavite na obrnjenim krožnik s prsmi navzdol v posodo, odporno na mikrovalove na vrtljivi podstavek. Pokrijte in obrnite na polovici.
		nato Combi 1	5 - 10 min. na 450 g (1 lb)	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hrana bo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Hrana	Masa/ količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Jajca - poširana				
Voda	45 ml	1000 W	50 sek.	<ol style="list-style-type: none"> 1. V manjšo posodo vlijte vodo in jo kuhajte prvič. 2. Dodajte jajca (srednja). 3. Preluknjajte rumenjaki in beljaki. Pokrijte. 4. Kuhajte drugič. 5. Nato pustite stati 1 minuto.
Jajce		nato 1000 W	40 - 50 sek.	
Voda	90 ml	1000 W	1 min	
Jajci	2	nato 1000 W	min. 30 sek.	
Jajca - umešana				
1 jajce		1000 W	40 sek.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dodajte 1 žlico mleka na vsako jajce. 2. Umešajte jajca, mleko in kepico masla. 3. Kuhajte prvič, nato premešajte. 4. Kuhajte drugič, nato pustite stati 1 minuto.
		nato 1000 W	20 sek.	
2 jajci		1000 W	50 sek. - 1 min.	
		nato 1000 W	40 sek.	
Ribe - surove				
Fileti, zrezek, cele	450 g	1000 W	5 min.	Postavite v posodo, odporno na mikrovalove. Dodajte 30 ml tekočine. Pokrijte.

Ribe - surove				
Vahnja fileti	380 g (4)	1000 W	8 - 10 min.	Postavite v posodo, odporno na mikrovalove. Dodajte 30 ml tekočine. Pokrijte.
Cela	450 g (2)	1000 W	8 - 10 min.	
Sadje - Olupite, narežite na enako velike kose. Postavite v nizko posodo, odporno na mikrovalove.				
Jabolka, rabarbara, dušena	450 g	1000 W	5 min.	Posodo napolnite do polovice. Pokrijte.
Slive dušeno	450 g	1000 W	8 - 10 min.	Dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Posodo napolnite do polovice. Pokrijte.
Jagnjetina - surova - Previdnost: Vroča maščoba! Pazljivo odstranite posodo.				
Zrezki, ledja	600 g	Combi 2	10 min. na 450 g (1 lb)	Postavite na rešetko za žar na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Večji kosi		600 W	10 - 13 min. na 450 g (1 lb)	Postavite na obrnjen krožnik v posodi, odporni na mikrovalove, ali rešetko za žar na vrtljiv podstavek. Pokrijte in obrnite na polovici. Med kuhanjem odcedite maščobo. Odkrijte, ko kuhate v Combi načinu.
		nato Combi 1	5 - 10 min. na 450 g (1 lb)	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hrana bo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Hrana	Masa/količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Testenine - Postavite v veliko, 3 litrsko (6 pint) posodo, odporno na mikrovalove.				
Makaroni	225 g	1000 W	13 - 15 min.	Uporabite 1 liter (1% pinte) vrele vode v veliki 2 litrski (4 pinte) posodi. Pokrijte.
Špageti, rezanci	225 g	1000 W	11 - 12 min.	
Pica - sveže ohlajenega - Odstranite vso embalažo. Pica bo imela mehko testo.				
Tanka in hrustljava	300 g	1000 W	2 - 3 min.	Postavite na krožnik, odporen na vročino, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte.
		ali Combi 2	10 - 12 min.	

Debela	450 g	1000 W	3 - 6 min.	Postavite na krožnik, odporen na vročino, na vrtljiv podstavek. Ne pokrivajte.
		ali Combi 2	10 - 12 min.	
Svinjsko meso - surovo - Previdnost: Vroča maščoba! Pazljivo odstranite posodo.				
Zrezki	360 g (2)	1000 W	2 - 3 min.	Postavite v posodo, odporno na mikrovalove ali stojalo na vrtljiv podstavek. Pokrijte.
		nato 440 W	3 - 5 min.	
		ali Combi 2	15 - 18 min.	Postavite na rešetko za žar na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Večji kosi		1000 W	5 - 6 min. na 450 g (1 lb)	Postavite na obrnjen krožnik v posodi, odporni na mikrovalove, ali rešetko za žar na vrtljiv podstavek. Pokrijte in obrnite na polovici. Med kuhanjem odcedite maščobo.
		nato 440 W	8 - 9 min. na 450 g (1 lb)	
Kaša - Uporabite veliko skledo.				
1 obrok	1/2 skodelice ovsa	1000 W	2 - 2 min. 30 sek.	Dodajte 1 skodelico vode ali mleka. Pokrijte. Na polovici premešajte.
2 obroka	1 merica ovsa	1000 W	4 - 5 min.	Dodajte 2 skodelici vode ali mleka. Pokrijte. Na polovici premešajte.
Delno kuhani izdelki iz krompirja - zamrznjeni.				
Kroketi	300 g	Combi 2	12 - 13 min.	Postavite na rešetko za žar na vrtljiv podstavek. Obrnite na polovici
Vafliji	120 g (2)	Grill 1	14 min.	
Riž - Postavite v veliko, 3 litrsko (6 pint) posodo, odporno na mikrovalove.				
Basmati	250 g	440 W	10 - 14 min.	Uporabite 600 ml vrele vode. Pokrijte.
Enostaven za kuhanje, bel	250 g	1000 W	15 - 16 min.	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hrana bo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Hrana	Masa/ količina	Moč	Čas za izbiro (okvirno)	Navodila/smernice
Klobase surove - Previdnost: Vroča maščoba! Pazljivo odstranite posodo.				
Debela	240 g (4)	1000 W	2 - 3 min.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove ali rešetko na vrtljivi podstavek. Pokrijte.
		ali Combi 2	8 - 10 min.	Postavite na rešetko na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Tanka	110 g (4)	1000 W	1 min. 30 sek. - 2 min. 30 sek.	Postavite na krožnik, odporen na mikrovalove ali rešetko na vrtljivi podstavek. Pokrijte.
		ali Grill 1	7 - 8 min.	Postavite na rešetko na krožnik, odporen na vročino. Obrnite na polovici.
Sveža zelenjava - Postavite v nizko posodo, odporno na mikrovalove.				
Stročji fižol	200 g	1000 W	4 - 6 min.	Dodajte 15 ml (1 žlica) vode na 100 g zelenjave. Pokrijte.
Rdeča pesa	450 g	1000 W	10 - 12 min.	
Brokoli + cvetača - cvetki	450 g	1000 W	8 min.	
Brstični ohrovt	300 g	1000 W	8 - 9 min.	
Zelje - rezano	200 g	1000 W	5 - 6 min.	
Korenje, por	450 g	1000 W	8 - 10 min.	
Koruzni storž	450 g	1000 W	6 - 7 min.	
Bučke, snežni grah	450 g	1000 W	4 - 6 min.	
Grah	450 g	1000 W	5 - 6 min.	
Krompir - kuhan	450 g	1000 W	8 - 9 min.	
Krompir - polnjen (250 g / 9 oz vsak)	1	1000 W	5 - 6 min.	
	2	1000 W	9 - 10 min.	
Zamrznjena zelenjava - Postavite v nizko posodo, odporno na mikrovalove.				
Fižol - stročji, korenje	450 g	1000 W	10 - 11 min.	Dodajte 30 ml (2 žlici) vode. Pokrijte.
Cvetača	450 g	1000 W	11 - 12 min.	
Grah	450 g	1000 W	8 - 9 min.	

→ **Opomba**

Vedno preverite, da je hrana po pogrevanju v mikrovalovni pečici dovolj vroča. Če niste gotovi, jo vrnite v pečico. Hrana bo morala po ogrevanju počivati, še posebej če je ne morete mešati. Gostejše jedi morajo stati dalj časa.

Recepti

Juhe in prigrizki

Kremna gobova juha

Sestavine

4 porcije

25 g masla
1 drobna čebula, sekljana
600 ml vroče piščančje osnove
225 g manjših gob, narezanih
Zeliščni šopek
15 ml (1 žlica) koruzne moke
300 ml mleka
Sol in poper
60 ml (4 žlici) smetane

Posoda: velika skleda

1. Postavite maslo in seseklano čebulo v veliko skledo. Pokrijte z naluknjano prozorno živilsko folijo in kuhajte na 1000 W 2 do 3 minute ali dokler ni mehko.
2. Dodate osnovo, gobe in zeliščni šopek. Pokrijte in kuhajte na 1000 W 12-13 minut ali dokler gobe niso mehke.
3. Odstranite zeliščni šopek in mešajte, dokler ni gladko.
4. Zmešajte koruzno moko z malo mleka, nato pa vmešajte preostalo mleko.
5. Dodaj mešanici z gobami.
6. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 5 minut ali dokler ni zgoščeno. Začinite in okrasite z vrtincem smetane na vrhu.

Makaroni s sirom z bučkami in slanino

Sestavine

2 porciji

100 g hitro kuhanih makaronov
225 g bučke, narezane
100 g slanina, narezana
50 g masla
50 g navadne moke
600 ml mleka

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

5 ml (1 čajna žlička) gorčice
100 g nariban sir
Sol in poper
Smetanov poliv
30 ml (2 žlici) parmezana
30 ml (2 žlici) polnozrnatih krušnih drobtin

Posoda: 20 cm (8") pekač za pito

1. Pokrijte in kuhajte makarone v 450 ml (3/4 pt) vrele vode na 1000 W za 6 do 8 minut ali dokler niso mehki. Odcedite.
2. Postavite bučke in slanino v skledo. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 3- 4 minute ali dokler niso mehke. Odcedite.
3. Postavite maslo v veliki vrč. Kuhajte na 1000 W 20-30 sekund. Vmešajte moko in kuhajte 30 sekund, na 1000 W.
4. Postopoma dodajate mleko, dobro premešajte in kuhajte na 1000 W za približno 7 minut ali dokler omaka ni gosta in brbotajoča. Pogosto premešajte.
5. Dodajte gorčico in sir.
6. Vmešajte v makarone, bučke in slanino.
7. Začinite in vlijte v posodo za pečenje, prelijte po vrhu in kuhajte na kombinaciji.
8. Uporabite Combi 2 za 10-11 minut oz. dokler se sir ne raztopi.

Leča Biryani

Sestavine

2 porciji

50 g zelene leče
10 ml (2 čajni žlički) olja
1 majhna čebula, narezana
3 ml (1/2 čajne žličke) nariban ingver
1 strok česna, zdrobljen
3 ml (1/2 čajne žličke) kurkuma
3 ml (1/2 čajne žličke) čilija v prahu
5 ml (1 čajna žlička) curry
150 ml naravni jogurt
50 g gob, narezanih
2 paradižnika, olupljena in sesekljana
150 ml vroče vode
25 g indijski orehi
225 g kuhanega riža basmati
Dekoracija
Rezine trdo kuhanega jajca in koriander

Posoda: velika posoda

1. Namočite lečo v hladno vodo za 1 uro potem odcedite. Postavite olje in čebulo v veliko skledo. Pokrijte in kuhajte na 1000 W 2 do 3 minute ali dokler se ne omehča.
2. Dodajte ingver, česen, kurkumo, čili in curry. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 2 minuti.

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

3. Dodajte jogurt, gobe, paradižnik, vodo in lečo. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 15 minut ali dokler se leča ne zmehča in tekočina izpari.
4. Dodajte lečino zmes in indijske orehe na kuhan riža in dobro premešajte.
5. Zopet ogrejte na 1000 W, če je to potrebno, da bo hrana vroča. Dekorirajte in ponudite.

Meso in perutnina

Jagnjetina v pikantni smetanovi in mandljevi omaki

Sestavine

4 porcije

3-4 stroki česna, zdrobljeni
1 cm kos svežega ingverja, naribanega
50 g (2 oz.) mletih mandljev
45 ml (3 žlice) vode
3 celi kardamomovi stroki
2 nageljnovi žbici
2,5 cm paličice cimeta
1 sesekljana čebula
30 ml (2 žlici) olja
450 g izkoščičene jagnjetine, obrezane in narezane na kocke
5 ml (1 čajna žlička) mletega koriandra
5 ml (1 čajna žlička) mlete kumine
5 ml (% čajne žličke) garam masala
5 ml (% čajne žličke) kajenskega popra
150 ml smetane
Sol in poper

Posoda: Velika posoda za pite

1. Zmešajte česen, ingver, mandlji in vode, da dobite gosto pasto.
2. Dodajte kardamomove stroke, nageljnove žbice, cimet, čebulo in olja v posodi jed in kuhajte na 1000 W za 2 minuti.
3. Dodajte jagnjetino in kuhajte 5 minut na 1000 W ali do svetlo rjave barve. Pokrijte. Na polovici premešajte.
4. Primešajte preostale začimbe, mandlje, smetano, sol in poper.
5. Pokrijte in kuhajte na 440 W za približno 40 minut ali dokler se meso ne zmehča.
6. Premešajte 2 do 3- krat med kuhanjem.
7. Odstranite cele kardamomove stroke, nageljnove žbice in cimet, potem postrezite z rižem ali drugo zelenjavo.

Piščančja kaserola

Sestavine

4 porcije

25 g masla
2 srednja čebula, narezana
2 stebli zelene, obrezani in nasekljani

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

4 piščančje četrtine, brez kože
300 ml vroče piščančje osnove
296 g paradižnika iz pločevinke
Sol in poper
30 ml (2 žlici) koruzne moke

Posoda: 3 litrska (6 pt) posoda za pečenje

1. Maslo in zelenjave dajte v posodo. Pokrijte in kuhajte na 1000 W 2 do 4 minute ali dokler se ne zmežča.
2. Postavite piščanca na vrhu zelenjave, prelijte z osnovo in paradižnikom in dodajte sol in poper po okusu.
3. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 5 minut, potem 440 W za 30-35 minut ali dokler ni kuhano.
4. Zmešajte koruzno moko z malo vode. Odstranite piščanca iz posode, odstranite odvečno maščobo in vmešajte pasto iz koruzne moke.
5. Kuhajte na 1000 W za 2 minuti. Postrezite piščanca z omako.

Napotek: Če namesto piščančjih četrtin uporabite prsi brez kosti, zmanjšajte 2. kuhanje na 12-14 minut na 440 W ali dokler ni skuhan. Pokrijte. Na polovici premešajte.

Svinjina s sladko kislom omako

Sestavine

2 porcij

225 g svinjskega fileja, narezanega

Sladko kislom omaka:

15 ml (1 žlica) olja

1 majhna korenčka, razrezana na paličice

1 drobnjak, tanke rezine

1 majhna zelena paprika, drobno nasekljana

225 g koščkov ananasa iz pločevinke, odcejenega (prihranite sok)

10 ml (2 čajni žlički) mehkega rjavega sladkorja

5 ml (1 čajna žlička) koruzne moke

Ščepec česnovi soli

5 ml (1 čajna žlička) jabolčni kis

10 ml (2 čajni žlički) sojina omaka

5 ml (1 čajna žlička) paradižnikov

ketchup

Posoda: majhna posoda za pečenje

1. Postavite svinjino v skledo, pokrijte in kuhajte na 440 W 7 do 9 minut ali dokler sok ni bister.
2. Postavite olje, korenje, čebulo in zeleno papriko v skledo. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 2 minute ali dokler zelenjava ni mehka.
3. Zmešajte polovico prihranjenega soka s preostalimi sestavinami, razen ananasa. Pokrijte in kuhajte na 1000 W ali 1 do 2 minute ali dokler ni bistro in zgoščeno.

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

4. Pokrijte. Na polovici premešajte. Dodaj omako zelenjavi. Primešajte ananas. Dobro premešajte.
5. Kuhajte na 1000 W za 2 minut.
6. Prelijte preko kuhane svinjine. Zopet grejte za 1 do 2 minute, na 1000 W ali dokler ni vroče.

Marinirano sesekljano meso

Sestavine

2 porciji

1 drobna čebula, sesekljana
1 strokov česna, zdrobljeni
5 ml (1 čajna žlička) olja
200 g sesekljani paradižnikov iz pločevinke
15 ml (1 žlica) paradižnikove omake
5 ml (1 čajna žlička) mešanih zelišč
225 g mletega govejega mesa
Sol in poper

Posoda: 5 litrska (3 pt) posoda za pečenje

1. Položite čebulo, česen in olje v posodo, pokrijte in kuhajte na 1000 W za 2 minute ali dokler se ne zmehča.
2. Položite vse druge sestavine v posodo. Dobro premešajte.
3. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 5 minut, potem 440 W za 10-12 minut oz. dokler meso ni kuhano.

Piščanec Satay

Sestavine

2 porciji

50 g kremastega kokosa
45 ml (3 žlice) arašidovo maslo
45 ml (3 žlice) limonin sok
30 ml (2 žlici) sojina omaka
Velik ščepec čilija v prahu
2 piščančja fileja, brez kože
15 ml (1 žlica) rastlinskega olja
1 strok česna, zdrobljen
3 ml (% čajne žličke) mleta kurkuma
3 ml (% čajne žličke) mešanica petih začimb v prahu
3 ml (% čajne žličke) seme koriandra
3 ml (% čajne žličke) kuminovih semen

Posoda: 4 lesena nabodala + plitva posoda

1. Za servirno omako: Vsujte 25 g kremastega kokosa v velik vrč.
2. Dodajte arašidovo maslo, 15 ml (1 žlica) limoninega soka, 15 ml (1 žlica) sojine omake, čili v prahu in 150 ml vode.

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

3. Kuhajte na 1000 W za 3- 4 minute ali dokler se omaka ne zgosti, in ob pogostem mešanju. Prelijte v servirno posodo.
4. Narežite piščanca na manjše kose in dajte v posodo.
5. Dodajte preostali kremasti kokos, limonin sok in sojino omako v mešalnik.
6. Dodajte še druge sestavine in mešajte do gladkega. Vlijte na piščanca.
7. Pokrijte in marinirajte v hladilniku 2- 3 ure ali čez noč. Nabodite piščanca na lesena nabodala.
8. Postavite v plitvo posodo, prelijte preko preostalo marinado in položite na rešetko za žar in kuhajte na Combi 2 za 12-14 minut. Obrnite na polovici.
9. Postrezite vroče z omako za pomakanje.

Ribe

Ribji curry

Sestavine

2 porciji

25 g masla
1 strok česna, zdrobljen
1 drobna čebula, sesekljana
15 ml (1 žlica) navadne moke
15 ml (1 žlica) curry
Naribana lupinica in sok 1/2 limone
300 ml vroče ribje osnove
25 g sultanin
10 ml (2 čajni žlički) paradižnikova omaka
30 ml (2 žlici) sladki chutney
450 g vahnje, brez kože in narazane
Sol in poper
75 g kremast kokos

Posoda: posoda za pečenje (1,5 litra (3 pt))

1. Stopi maslo v posodi za pečenje na 1000 W za 30 sekund ali dokler se ne raztopi.
2. Primešajte česen in čebulo in kuhajte na 1000 W za 2 minuti.
3. Vmešajte moko, curry, limonino lupina in sok in ribjo osnovo.
4. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 2- 3 minut, na polovici časa premešajte.
5. Vmešajte še druge sestavine razen kokosa, pokrijte in kuhajte na 1000 W za 4 do 5 minute ali dokler ribe ne razpadejo, občasno premešajte.
6. Razdelite kokos z vilicami, nato vmešajte v curry.

Družinska ribja pita

Sestavine

4 porcije

450 g prekajena vahnja
30 ml (2 žlici) limonin sok
1 velika čebula, narezana
15 ml (1 žlica) olja

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

40 g masla
40 g moke
3 ml (1/2 čajne žličke) gorčice
600 ml mleka
Sol in poper
100 g Red Leicester sir
600 g kuhan krompir
50 g polnozrnatih krušnih drobtin

Posoda: velika posoda za pečenje

1. Razporedite ribo v plitvi posodi. Dodajte limonin sok, pokrijte in kuhajte na 1000 W za 3 minut ali dokler riba ne razpada.
2. Položite čebulo in olje v posodo. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 2 minut ali dokler čebula ni mehka.
3. Stopite maslo na 1000 W za 30 sekund. Vmešajte moko in gorčico in kuhate še dvajset sekund.
4. Dodajte mleko in začimbe, dokler med mešanjem ne nastane gladka pasta. Kuhajte na 1000 W za 5 do 6 minuti oz. dokler se omaka ne zgosti in zabrboti. Premešajte dvakrat med kuhanjem. Dodajte 75 g naribanega sira v omako in dobro premešajte.
5. Nadrobite ribe in jih razporedite v posodo. Dodajte čebulo in na vrh postavite rezine krompirja. Prelijte s sirovo omako.
Potresite z drobtinami in preostalim sirom.
6. Kuhajte na 440 W za 8-10 minut ali dokler ni popolnoma pregreto.
7. Uporabite Grill 1 in kuhajte še 3- 6 minut ali dokler ne porjavi.

Serviranje

Tanke fileje rib, je treba pred kuhanjem zviti, da se izognete prekomernemu kuhanju na tanjšem zunanem robu in repu.

Ribje zrezke je treba razporediti v krogu, debelejši del navzven. Pokrijemo z živilsko folijo ali pokrijemo.

Tekočina

Svežo ribo je treba vedno preliti s 30 ml (2 žlici) vode, limoninim sokom ali belim vinom.

Pri kuhanju zamrznjenih rib, dodajte tekočo kot zgoraj za enakomernejše kuhanje. RIBE pred kuhanju ne solite, kot lahko to ribe izsuši.

Hrup

Med kuhanjem lahko slišite pokljanje. Do tega je prišlo zaradi vlage, ujete med mesom, zlasti pri mastnih ribah, kot sta losos in skuša.

To lahko zmanjšate na minimum, če kožo in meso ribe večkrat prebodete z zobotrebcom.

Zelenjava

Rižota z divjimi gobami in baziliko

Sestavine

4 porcije

40 g posušeni jurčki 50 g maslo
1 strok česna, sesekljan
1 drobna čebula, sesekljana
Sveže mlet črni poper
250 g Arborio riž
300 ml vroče zelenjavne osnove
12 bazilikinih listov, natrgani
50 g nariban parmezan

Posoda: 3 litrska (6 pt) posoda za pečenje

1. Namoči gobe v 300 ml tople vode.
2. Postavite maslo, česen in čebulo v veliko skledo, pokrijte s prozorno folijo za živila in kuhajte na 1000 W 2 minuti ali dokler se ne omehča.
3. Začinite s sveže mletim črnim poprom. Vmešajte riž v mešanico masla in dodajte vročo osnovo in tekočino od namočenih gob.
4. Pokrijte in kuhajte še 5 minut na 1000 W. Vmešajte gobe v rižovo mešanico.
5. Pokrijte in kuhajte še nadaljnjih 5 minut na 1000 W. Premešajte in dodajte baziliko.
6. Še naprej kuhajte do konca 5 minut na 1000 W. Vmešajte parmezan v rižovo mešanico.
7. Pustite stati približno 10 minut in nato z vilicami premešajte.

Zelenjavni Curry

Sestavine

2 porciji

15 ml (1 žlica) olja
1 strok česna, sekljan
Ščepec popra
5 ml (1 čajna žlička) mletega koriandra
3 ml (% čajne žličke) mlete kumine
3 ml (% čajne žličke) kurkume
5 cm ingverja, olupljen in narezan
1 srednji jajčevac, nasekljan
1/2 majhne cvetače, razdeljene v cvetke
1 srednje velik krompir, nasekljan
50 g stročji fižol, narezan
1/2 svež čili, odstranjeno seme in narezan
150 ml zelenjavna osnova
200 g sesekljeni paradižniki iz pločevinke
50 g indijski orehi

Posoda: 3 litrska (6 pt) posoda za pečenje

1. Zmešajte olje, česen in začimbe v posodi, pokrijte in kuhajte na 1000 W za 2 minuti.
2. Dodajte vse ostale sestavine za pečenje, razen indijskih oreščkov.
3. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 5 minut, potem 440 W za 25-35 minut, ali da se zelenjava zmehča.
4. Občasno premešajte.
5. Potresemo z indijskimi oreščki in postrezite s kuhanim rižem.

Opomba: Ta recept je najboljšo skuhati vnaprej, ohladiti in nato ponovno pogreti, da se okusi razvijejo.

Cvetačni sir

Sestavine

4 porcije

- 1 cvetača, obrezana in narezana na cvetke
- 90 ml (6 žlic) vode
- 25 g masla
- 25 g moko
- 3 ml (% čajne žličke) francoske gorčice
- 300 ml mleka
- Začimbe po okusu
- Preliv:
- 75 g nariban rdeč sir
- 15 ml (1 žlica) temnih krušnih drobtin

Posoda: velika skleda + plitva posoda za pečenje

1. Postavite cvetačne cvetke v skledo. Dodajte vodo.
2. Pokrijte in kuhajte na 1000 W za 8 minute ali do mehkega. Odcedite.
3. Rastopite maslo na 1000 W za 20-30 sekund.
4. Vmešajte moko in gorčico. Kuhajte še 20 sekund. Postopoma dodajte mleko. Dobro premešajte in začinite.
5. Kuhajte na 1000 W za približno 4 minute, oz. dokler omaka ni gosta in brbotajoča. Na polovici kuhanja premešajte.
6. Primešajte 50 g naribanega sira. Prelijte omako čez cvetačo. Posujte s preostalim sirom in drobtinami.
7. Kuhajte na Combi 2 za 7- 8 minut.

Slaščice/torte

Parjen lojni puding

Sestavine

4 porcije

- 150 g moko s pecilnim praškom
- Ščepec soli
- 50 g sladkorja v prahu

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

50 g loja
1 jajce
150 ml mleka
30 ml (2 žlici) marmelade ali zlatega sirupa
Po želji: Dodajte 1 žlico sultanin suhim sestavinam

Posoda: 1 litrski (2 pt) pekač za puding

1. V skledo presejemo skupaj moko in sol. Primešajte sladkor in loj.
2. V sredini naredite luknjico in dodajte stepeno jajce in mleko.
3. Mešajte do mehke, drobljive konsistence. Na namaščeno dno pekača namažite marmelado in vlijte puding mešanico.
4. Kuhajte na 1000 W za 4 do 5 minut, dokler ni čvrsto.

Ananasov zvrnjeni puding

Sestavine
2 porciji
15 ml (1 žlica) zlatega sirupa
2 rezini ananasa, odcejeni
2 glazirane češnji
50 g margarine
50 g sladkorja v prahu
1 jajce
50 g loja

Posoda: 2 majhni posodici za pečenje

1. Dajte 1/2 žlice zlatega sirupa v vsako posodico za pečenje; razporedite rezini ananasa s češnjo na vrhu sirupa v posodici.
2. Kremasto umešajte z margarino in sladkor. Postopoma vmešajte jajce.
3. Vsujte moko in z mlekom premešajte do mehke konsistence.
4. Prelijte mešanico preko ananasa in kuhajte na 1000 W za 3 minute ali dokler ni kuhano.
5. Nekoliko ohladite, preden obrnete navzdol na servirni krožnik in snamete posodico za pečenje.

Božični puding

Sestavine
4 porcije
75 g moke s pecilnim praškom
3 ml (1/2 čajne žličke) pecilnega praška
3 ml (1/2 čajne žličke) mešanih začimb
25 g masla
1 jajce
30 ml (2 žlici) melase
60 ml temnega piva
15 ml (1 žlica) ruma ali žganja
200 g mletega mesa

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

25 g jabolka, naribanega
75 g ribeza
25 g sesekljanih oreščkov

Posoda: 4 majhne posodice za pečenje

1. Postavite vse sestavine v veliko skledo in temeljito zmešajte.
2. Enakomerno porazdelite mešanico v posodice.
3. Postavite na zunanji rob vrtljivega podstavka in kuhajte na 1000 W 4 do 5 minut ali dokler ni kuhano.

Datljev puding in karamelna omaka

Sestavine

6 porcij

200 g svežih datljev, brez koščic in drobno zrezanih
175 g moko s pecilnim praškom
5 ml (1 čajna žlička) pecilnega praška
5 ml (1 čajna žlička) esence vanilije
15 ml (1 žlica) esence kave
100 ml mleka
75 g masla
150 g sladkorja v prahu
2 jajci, rahlo stepeni

Karamelna omaka

45 g masla
120 ml (8 žlic) rjavega sladkorja
200 ml smetane za stepanje
15 ml (1 žlica) esence vanilije

Posoda: modelčki, odporni na mikrovalove

1. Prelijte 175 ml vrele vode preko datljev in postavite vstran, da se ohladijo. Skupaj presejete moko in pecilni prašek.
2. Dodajte v mleko esenci vanilije in kave. Upenite maslo in sladkor. Postopoma dodajajte jajci.
3. Primešajte moko in aromatizirano mleko, potem dodajte še datljevo mešanico. Vlijte v 6 modelčkov.
4. Kuhajte na 1000 W 10 minut in pustite stati 10 minut.

Omaka

1. Postavite maslo v velik vrč in kuhajte na 1000 W za 50 sekund do 1 minute ali dokler se ne speni.
2. Dodajte sladkor in mešajte, dokler se ne raztopi, kuhajte 1 minuto na 1000 W.
3. Še naprej kuhajte, dokler se tekočina ne speni in brbota 30 sekund na 1000 W.
4. Počasi prilijte smetano in segrejte do vrenja na 1000 W 2 do 3 minute.
5. Dodajte esenco. Premešajte, kuhajte da vre na 1000 W 30 sekund, da se zgosti.

Ovseni kolački

Sestavine

8 porcij

75 g masla ali margarine
30 ml (2 žlici) zlatega sirupa
75 g rjavega sladkorja
150 g ovsene kaše
50 g rozin

Posoda: 20 cm okrogla posoda

1. Maslo, sirup in sladkor postavite v posodo in kuhajte na 1000 W 2 do 3 minute ali dokler se ne raztopi. Pokrijte. Na polovici premešajte.
2. Vmešajte oves in rozine. Maso pritisnite v posodo. Kuhajte na Combi 2 za 4 do 5 minute ali dokler ni čvrsto.
3. Ohladite in nato razrežite na 8 kosov.

Bostonski brownieji

Sestavine

8 porcij

100 g navadne čokolade
100 g masla
100 g temno rjavega sladkorja
100 g moke s pecilnim praškom
10 ml (2 čajna žlička) kakava v prahu
Ščepec soli
2 jajci, stepeni
3 ml (1/2 čajne žličke) esence vanilije
100 g orehov, sekljanih

Posoda: 20 cm kvadratna posoda

1. Postavite čokolado in maslo v posodo in kuhajte na 1000 W za 1 minuto ali dokler se čokolada ne raztopi.
2. Vmešajte še vse ostale sestavine in zmešajte. Nalijte v posodo in kuhajte na 440 W za 5 do 6 minut ali dokler ni le rahlo lepljivo.
3. Pustite, da se ohladi, in nato razrežite na manjše kvadrate.

Omake/marmelade

Jajčna krema

Sestavine

4 porcije

30 ml (2 žlici) jajc v prahu
15 ml (1 žlica) sladkorja
600 ml hladnega mleka

Posoda: 1 litrski vrč

1. Zmešajte jajca v prahu, sladkorja in malo mleka v gladko pasto.
2. Vmešajte preostalo mleko in stepajte.
3. Kuhajte na 1000 W za 4- 6 minut.
4. Na polovici kuhanja in na koncu dobro razžvrkljajte.

Bela omaka

Sestavine

2 porciji

30 g masla

30 g moka

600 ml mleka

Posoda: 1 litrski vrč

1. Stopite maslo v vrču na 1000 W 20-30 sekund.
2. Primešajte moko, da naredite podmet. Postopoma ob nenehnem mešanju dodajajte mleko, dokler ni gladko.
3. Kuhajte 3 minute na 1000 W.
4. Mešajte in kuhajte še 3- 4 minute. Omaka mora biti gladka, sijoča in se prijemati žlice.

Marmelada iz mehkega sadja

Sestavine

Dobite približno 3/4 kg marmelade

450 g drobnega sadja, opranega

450 g sladkorja v prahu

30 ml (2 žlici) limoninega soka

5 ml (1 čajna žlička) masla

Posoda: velika skleda

1. Vse sestavine združite v veliki skledi in premešajte.
2. Kuhajte na 1000 W 5 minut, (10-15 minut, če uporabljate zamrznjeno sadje), pogosto premešajte.
3. Še naprej kuhajte v enominutnih intervalih, dokler se sladkor ne raztopi. Odstranite morebitne kristale sladkorja z roba sklede.
4. Mešanico zavrite in kuhajte še naprej, dokler ne doseže točke, da se začne strjevati - približno 15-20 minut.
5. Redno preizkušajte za določanje točke strjevanja.

Napotek: Ne podvajajte te mešanice, saj bo vrela preko posode.

Vprašanja in odgovori

V: Zakaj se pečica ne vklopi?

O: Ko pečica ne deluje preverite naslednje stvari:

1. Ste pravilno vključili napajanje? Izključite kabel in počakajte 10 sekund, vklopite ga nazaj.
2. Preverite varovalko.
Po potrebi resetirajte avtomatsko varovalko in preverite znova.
3. Če je varovalka dobra, vključite pečico v drugo vtičnico ali v to vtičnico priključite drugo napravo - če leta deluje je nekaj narobe s pečico.
Če druge naprave ne delujejo je nekaj narobe z vtičnico.
Če težave ne morete rešiti sami, pokličite strokovnjaka za odpravljanje težav.

V: Pečica povzroča motnje na TV sprejemniku, je to normalno?

O: Nekatere radio, TV, Wi-Fi, brezžični telefoni, baby monitorji, bluetooth ali druge brezžične naprave lahko občutijo delovanje pečice, kar pa ne pomeni da je kaj narobe s pečico. Takšne težave povzročajo tudi nekatere manjše naprave kot so mešalniki za hrano ipd.

To ne kaže na težave s pečico.

V: Pečica ne sprejme mojega programa. Zakaj?

O: Pečica je narejena tako, da ne sprejme napačnega programa.

Primer: pečica ne sprejme četrte stopnje priprave hrane.

V: Iz odprtih na pečici izhaja vroč zrak. Zakaj?

O: Vročina v pečici segreva zrak in s tem pripravlja hrano v pečici. Nekaj tega zraka gre tudi ven iz pečice, saj je to normalno kroženje zraka. V tem zraku ni mikrovalov in nobene nevarnosti za vas. Ne prekrivajte odprtih za kroženje zraka.

V: Ali lahko uporabljam običajni termometer za hrano tudi v pečici?

O: Samo za način priprave grill. Kovina v nekaterih termometrih lahko povzroči iskrenje in je ne smemo uporabljati med kuhanjem z mikrovalovi ali kombinirano pripravo.

V: Med kombinirano pripravo se iz pečice sliši piskanje in pokažanje? Kaj povzroča ta hrup?

O: Hrup se sliši ko pečica samodejno preklaplja med programi microwave in grill za kombinirano pripravo. To je običajen pojav.

V: Med kombinirano pripravo in funkcijo Grill iz pečice smrdi. Zakaj?

O: Po vsaki uporabi pečice priporočamo čiščenje in zagon pečice s funkcijo Grill brez hrane, steklenega podstavka in vrtljivega obroča. To sežge morebitne ostanke hrane in dodatno očisti pečico. S tem bo manj dima in smradu med pripravo kasneje.

V: Med mikrovalovnim delovanjem se pečica ustavi in izpiše se 'H97' ali 'H98'. Zakaj?

O: Ta izpis pomeni težave z mikrovalovnim delom pečice, prosimo pokličite pooblaščen servis.

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.

V: Po uporabi pečice ventilator še vedno deluje. Zakaj?

O: Po končani uporabi pečice ventilator lahko še vedno hladi elektronske dele pečice kar je normalno. V tem času se pečica lahko normalno uporablja.

Tehnični podatki

Proizvajalec	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD35HB	
Napajanje	230 V 50 Hz	
Frekvenca delovanja:	2450 MHz	
Napajanje	Maks.	2000 W
	Mikrovalovi	1050 W
	Žar	1050 W
Zunanja moč:	Mikrovalovi	1000 W (IEC-60705)
	Žar	1000 W
Zunanje dimenzije	488 mm (Š) x 395 mm (G) x 279 mm (V)	
Notranje mere Š x G x V (mm)	315 mm (Š) x 353 mm (G) x 178 mm (V)	
Teža prazne pečice (ca.)	10 kg	
Hrup	57 dB	

Navedena teža in mere so približne vrednosti.

Ta izdelek je oprema, ki izpolnjuje evropski standard za elektromagnetne motnje (EMC = Elektromagnetna združljivost) EN 55011. V skladu s tem standardom je ta izdelek oprema iz skupine 2, razred B in je v okviru predpisanih mejnih vrednosti. Skupina 2 pomeni, da je radiofrekvenčna energija namenoma ustvarjena v obliki elektromagnetnega sevanja za namen segrevanja ali kuhanja hrane. Razred B pomeni, da se ta proizvod lahko uporablja v običajnih gospodinjstvih.

Proizvajalec: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, Kitajska.

Uvoznik: Panasonic Marketing Europe GmbH

Predstavnik v EU: Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija

Panasonic, proizvajalec: Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija.



Obiščite Panasonicovo spletno stran The Ideas Kitchen za nasvete o mikrovalovni pečici, recepte, nasvete za kuhanje:

www.theideaskitchen.co.uk

Panasonic®

Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15
22525 Hamburg
Nemčija

Telefon: +49 (0)40 - 85 49 0
Faks: +49 (0)40 - 85 49 25 00
Elektronska pošta: panasonic.de@eu.panasonic.com
Spletna stran: www.panasonic.com/



GARANCIJSKI LIST

Conrad Electronic d.o.o. k.d.
Ljubljanska c. 66, 1290 Grosuplje
Faks: 01/78 11 250
Telefon: 01/78 11 248
www.conrad.si, info@conrad.si

Izdelek: **Mikrovalovna pečica Panasonic NN-GD35HB**
Kat. št.: **23 52 186**

Garancijska izjava:

Dajalec garancije Conrad Electronic d.o.o.k.d., jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. **Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija za izdelek je 1 leto.**

Izdelek, ki bo poslan v reklamacijo, vam bomo najkasneje v skupnem roku 45 dni vrnilo popravljeno ali ga zamenjali z enakim novim in brezhibnim izdelkom. Okvare zaradi neupoštevanja priloženih navodil, nepravilne uporabe, malomarnega ravnanja z izdelkom in mehanske poškodbe so izvzete iz garancijskih pogojev. **Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

Vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate proizvajalec zagotavlja še 3 leta po preteku garancije.

Servisiranje izvaja družba CONRAD ELECTRONIC SE, Klaus-Conrad-Strasse 1, 92240 Hirschau, Nemčija.

Pokvarjen izdelek pošljete na naslov: Conrad Electronic d.o.o. k.d., Ljubljanska cesta 66, 1290 Grosuplje, skupaj z računom in izpolnjenim garancijskim listom.

Prodajalec:

Datum izročitve blaga in žig prodajalca:

Garancija velja od dneva izročitve izdelka, kar kupec dokaže s priloženim, pravilno izpolnjenim garancijskim listom.

Prevod izvirne izjave EU o skladnosti



Izjava EU o skladnosti

Številka dokumenta: PAPMQSH-D17001-04

Proizvajalec

Naziv : Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
Naslov : 888, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai 201203, Kitajska

Predmet izjave

<A>

Naziv izdelka : Mikrovalovna pečica
Blagovna znamka : Panasonic
Številka modela : NN-GD37HSBPQ; NN-GD37HSUPG; NN-GD37HSGTG; NN-GD38HSBPQ;
NN-GD38HSWPG NN-GD38HSGTG; NN-GD38HSSUG; NN-GD36HMSUG;
NN-GD35HBGTG; NN-GD34HWSUG

Zahteve za dodelitev oznake CE

Ta izjava o skladnosti je izdana na lastno odgovornost proizvajalca. Predmet izjave, ki je opisan zgoraj, je skladES z zahtevami naslednje zakonodaje EU in usklajenimi standardi:

Direktive Sveta : 2014/35/EU LVD
2014/30/EU EMC
2009/125/ES ErP
2011/65/EU RoHS

Uredbe Komisije : (ES) št. 1275/2008 Izvedbeni ukrepi za Direktivo ErP
(EU) 2019/2020 Izvedbeni ukrepi za Direktivo ErP

Veljavni standardi : ES 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 <C>
ES 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010
ES 60335-2-25:2012 +A1:2015 +A2:2016; ES 55011:2016 +A1:2017 +A11:2020
ES 55014-1:2021; ES 55014-2:2021; ES 61000-3-2:2019 +A1:2021
ES 61000-3-3:2013 +A1:2019; ES 62233:2008; ES IEC 63000:2018

Dodatne informacije

<D>

RoHS: 2011/65/EU, kakor je bila spremenjena z (EU)2015/863
Opomba: Kjer je znak * nadomeščen s črko, ki označuje barvo ali kozmetični zaključni sloj.

23.07.2021

29.07.2021

Datum izdaje / podpis

Datum izdaje / podpis

Jim Wang / vodja inženiringa in kakovosti

Niels Erdmann

Natisnjeno ime / naziv

Pooblaščen predstavnik

- Pooblaščen predstavnik -
Panasonic Testing Centre, Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemčija

Izvirna izjava EU o skladnosti

Panasonic

EU Declaration of Conformity Document Number: PAPMOSH-D17001-04

Manufacturer

Name : Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
Address : 888, 898 Longdong Road, Pudong , Shanghai 201203, China

Object of Declaration

< A >

Product Name : Microwave Oven
Trade Name : Panasonic
Model Number : NN-GD37HSBPQ; NN-GD37HSUPG; NN-GD37HSGTG; NN-GD38HSBPQ; NN-GD38HSWPG
NN-GD38HSGTG; NN-GD38HSSUG; NN-GD36HMSUG; NN-GD35HBGTG; NN-GD34HWSUG

CE Requirements

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer. The object of the declaration described above is in conformity with the requirements of the following EU legislation and harmonized standards:

Council Directives : 2014/35/EU LVD < B >
2014/30/EU EMC
2009/125/EC ErP
2011/65/EU RoHS

Commission Regulations : (EC)No.1275/2008 Implementing measures for ErP Directive
(EU)2019/2020 Implementing measures for ErP Directive

Applicable Standards : EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 < C >
EN 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010
EN 60335-2-25:2012 +A1:2015 +A2:2016; EN 55011:2016 +A1:2017 +A11:2020
EN 55014-1:2021; EN 55014-2:2021; EN 61000-3-2:2019 +A1:2021
EN 61000-3-3:2013 +A1:2019; EN 62233:2008; EN IEC 63000:2018

Additional Information

< D >

RoHS: 2011/65/EU as amended by (EU)2015/863
Note: Where character * is replaced by a letter that identifies the color or cosmetic finish.

23.07.2021
Date of Issue / Signature

Jim Wang / Engineering & Quality Manager
Printed Name / Title

29.Jul.2021

Niels Erdmann

Date of Issue / Signature

Authorised Representative

- Authorised Representative -
Panasonic Testing Centre, Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany