

Operating Instructions **Microwave Oven** **For Commercial Use**
(Original instructions)

Bedienungsanleitung **Mikrowellengerät** **Für Gewerbliche Nutzung**
(Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen)

Mode d'emploi **Four à Micro-ondes** **Pour Usage Professionnel**
(Traduction des instructions d'origine)

Gebruiksaanwijzing **Magnetronoven** **Voor Professioneel Gebruik**
(Vertaling van de oorspronkelijke instructies)

Manual de Instrucciones.. Horno Microondas **Para Uso Commercial**
(Traducción de las instrucciones originales)

Istruzioni **Forno a Microonde** **Per Uso Professionale**
(Traduzione delle istruzioni originali)

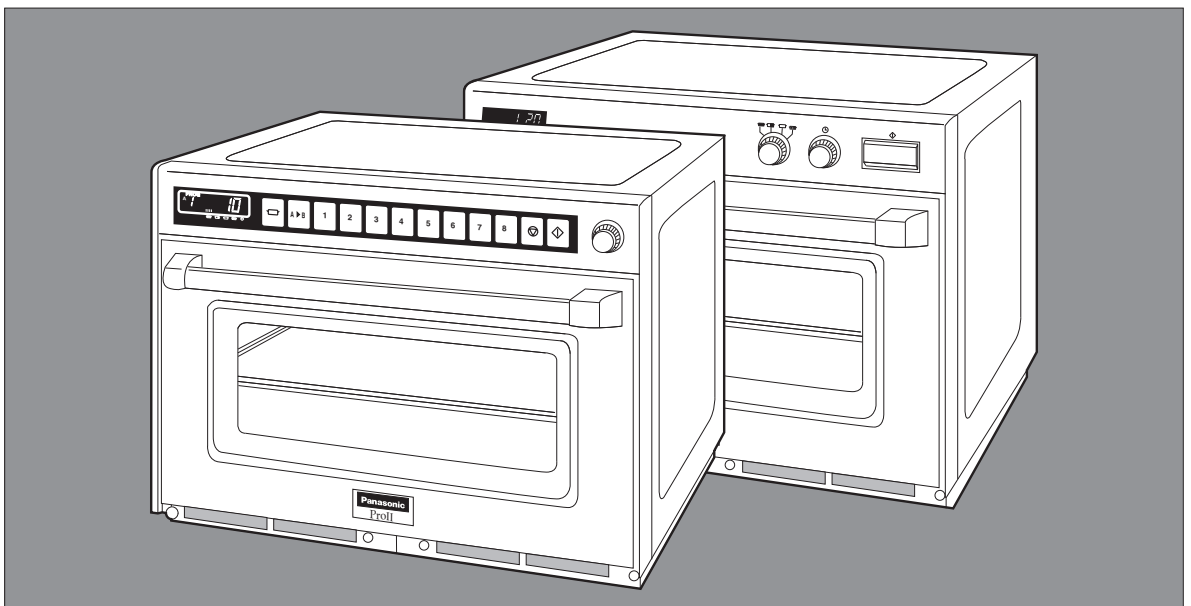
Bruksanvisning **Mikrovågsugn** **För Yrkesmässig Användning**
(Översättning av originalinstruktionerna)

Brugsanvisning **Mikrobølgeovne** **Til Professionelt Brug**
(Oversættelse af originale instruktioner)

Bruksanvisning **Mikrobølge Ovn** .. **For Profesjonell Bruk/Storkjøkken**
(Oversettelse av de originale instruksjonene)

Käyttöohjeet **Mikroaaltouuni** **Ammattikäyttöön**
(Alkuperäisten ohjeiden käännös)

Model No. **NE-1880/NE-3240/**
NE-2140/NE-1840



Thank you for purchasing this Panasonic product.
Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Panasonic-Produkts.
Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Merci d' avoir acheté ce produit Panasonic.
Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour future référence.

Hartelijk dank voor de aanschaf van dit Panasonic-product.
Lees deze handleiding eerst volledig door, voordat u de oven in gebruik neemt en houd deze bij om later te kunnen raadplegen.

Gracias por comprar este producto Panasonic.
Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno y conserve este manual para futuras consultas.

Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.
Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.

Tack för att du har köpt denna Panasonic-produkt.
Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll den som en framtida referens.

Tak fordi du købte dette Panasonic produkt.
Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du betjener denne ovn, og gem instruktionerne til fremtidig brug.

Takk skal du ha, vi setter pris på at du kjøper et Panasonic-produkt.
Les nøye igjennom disse instruksjonene før du tar i bruk denne ovnen, og ta vare på veiledningen for fremtidig referanse.

Kiitos, että ostit tämän Panasonic-tuotteen.
Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Contents

Important Safety Instructions	2–10
Care of Your Microwave Oven	10–11
Types of Container to Use	12–13
Before Use	14
Outline Diagram of NE-3240/NE-2140/NE-1840	15
How to Operate NE-3240/NE-2140/NE-1840	15
A. MANUAL HEATING	15
B. CYCLE COUNTER	16
C. BEEP TONE	16
Outline Diagram of NE-1880	17
How to Operate NE-1880	18
A. MANUAL HEATING Single stage heating	18
2 or 3 stages heating	19
B. PROGRAMMED HEATING	20
C. PROGRAMMING MEMORY PADS Single stage heating	21
2 or 3 stages heating	22
D. PROGRAM LOCK	22–23
E. BEEP TONE	23–24
F. PROGRAM LIST	24
G. CYCLE COUNTER	24
Before Cooking	25
Cooking Instructions — Heating and Defrosting Time Charts —	26
Self Diagnostics Failure Code Explanation	27
Technical Specifications	245
Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment	249

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming and cooking of food. Class B means that this product may be used in normal household areas.

Manufactured by: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Germany

Important Safety Instructions

INSTALLATION

EXAMINE YOUR OVEN

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify the dealer immediately if the unit is damaged. **DO NOT** install it if the unit is damaged.

REMOVAL OF PROTECTIVE FILM

A protective film is used to prevent scratching of the outer case during transportation. Peel this film off before installation or use.

ATTACH CAUTION LABEL.

If a caution label is enclosed with your oven, please attach it to the top of the appliance before using.

EARTHING

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED.

When an outlet is not earthed, it is personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly earthed outlet.

VOLTAGE AND POWER WARNING

The voltage used must be the same as specified on the microwave oven. Using a higher voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage.

Do not plug your oven in via an extension cable as this can be dangerous. It is important to plug the oven directly into a wall socket. The back of the appliance heats up during use. Do not allow the cord to be in contact with the back of the appliance or cabinet surface.

Important Safety Instructions

CAUTION (NE-3240/NE-2140)

This appliance is delivered without a plug and must be installed by a qualified electrician to a 16 A fused power supply 400 V 3/N/PE 50 Hz. Installation must conform to local rules and standards. Please refer the data on the nameplate.

IMPORTANT: The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following:

Green and Yellow: Earth

Blue: Neutral

A precise assignment of the live wires is not necessary as the connection is not dependant on phase sequence. The colour of the live wires may vary.

PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a surface which is flat and stable. Do not place the oven in a hot or damp place;

e.g. near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40 °C and/or the humidity is more than 85%. Free airflow around the oven is important.

There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the microwave oven is too close to a radio or TV.

For safe and efficient operation, the oven must have sufficient air flow to the air vents i.e. 5 cm at the side and rear; 20 cm at the top.

Do not install the appliance at heights above 1.6 m and, also, less than 0.8 m.

The oven must be placed for easy access to the control panel and door and, also, for easy access to be able to disconnect power or shut off power by fuse or circuit breaker.

 An external equipotential bonding conductor is provided at the back side of the oven and it is marked by this symbol.

GUARANTEE CARD

Fill out and post the pre-addressed guarantee card.

Sound pressure level is less than 70 dB (A weighted).

Important Safety Instructions

WARNING

1. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
2. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
3. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

CAUTION

1. To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:
Read all instructions before using the microwave oven.
2. In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.
3. High voltages are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.

Important Safety Instructions

4. This microwave oven requires free airflow in the back for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.
5. Do not dry clothes in the microwave oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.
6. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
7. Do not operate this microwave oven if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
8. Do not use outdoors.
9. Do not immerse the cord or plug in water.
10. Keep the cord away from heated surfaces.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
12. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
13. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.

Important Safety Instructions

14. Do NOT use this oven to heat chemicals or other non-food products. Do NOT clean this oven with any product that is labelled as containing corrosive chemicals. The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.
15. Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
16. Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
17. Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
18. DO NOT USE A CONVENTIONAL MEAT THERMOMETER IN THE MICROWAVE OVEN. To check the degree of cooking of roasts and poultry use a MICROWAVE THERMOMETER. Alternatively, a conventional meat thermometer may be used after the food is removed from the oven. If undercooked, return meat or poultry to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. It is important to ensure that meat and poultry are thoroughly cooked.
19. Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for the minimum time as recommended by the popcorn manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. NEVER leave the microwave oven unattended when popping popcorn.

Important Safety Instructions

20. When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked.
21. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
22. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
24. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the microwave ovens.
25. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating of the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - b) Do not overheat.
 - c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
 - d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Important Safety Instructions

26. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
27. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
28. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
29. The appliance should not be cleaned with a water jet.
30. There is possibility of danger due to electromagnetic fields, and persons with heart pacemakers are advised to move away from areas with electromagnetic fields. In this case, take note of the instructions provided by the manufacturer.
31. If this product is not going to be used, do not keep items inside. Doing so may result in danger to the surroundings if the switch is accidentally turned on.
32. Do not use recycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used, unless packaging states they are specifically designed for microwave use.

Important Safety Instructions

33. The appliance shall be disconnected from its power supply during service and whilst replacing parts. Following the removal of the supply plug, the plug should remain visible to the service operator to ensure that inadvertent reconnection is avoided.
34. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
35. Do not use metal ware, ceramics trimmed with gold or silver, or any container with a metal content.
36. It is essential reheated food is served “piping hot” (72 °C). Always check before serving and if in doubt return the food to the oven for further heating.
37. Standing times are essential for foods cooked or reheated by microwave. During the stand time, heat will continue to conduct to the centre to cook the food completely. The denser the food, the longer the stand time.
Reheated foods also require a standing time.

USING YOUR OVEN

Do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.

In case of electronic failure, the oven can be turned off at wall socket.

Do not slide the removable shelf in or out when placing or removing food. This action could cause damage to the shelf or cause hot food to tip towards the operator.

If the second level is used, do not pull out or insert the second level tray together with dishes or food items.

Important Safety Instructions

MAINTENANCE OF YOUR OVEN

WHEN YOUR OVEN REQUIRES A SERVICE call your local Panasonic engineer.

Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven.

Care of Your Microwave Oven

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Remove the plug from the electrical socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. If pieces of food or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves and may cause arcing or sparks. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent or Food Sanitizer Solution may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.
3. The outside surface of this microwave oven should be cleaned with soap and water, then dried with a soft cloth. Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel opening since this can damage the unit.
4. The window of the door should be washed with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth. Never use window cleaner. The front door can be scratched by harsh soap or cleaners.
5. Do not spray anything directly onto the door and the walls, and into the oven cavity. Spray onto a cloth and wipe over.
6. Failure to follow these cleaning instructions may invalidate the warranty on this machine.

Care of Your Microwave Oven

CLEANING OF THE DOOR HOOK SYSTEM

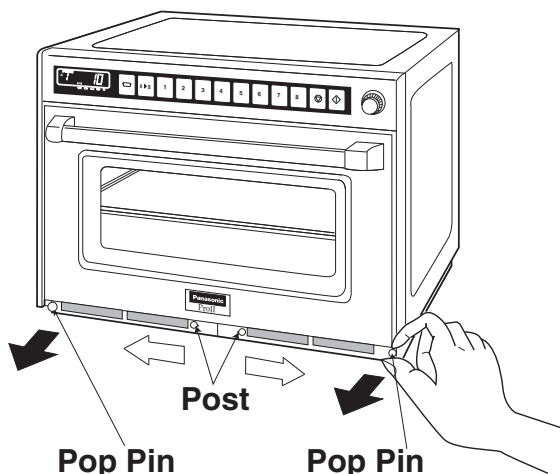
Make sure that kitchen detergent or soap does not get into the hole of the door hook system, since this can get inside the door hook system and also damage the unit.

Make sure to clean the door hooks with a damp cloth after cleaning the oven, or when the door hooks are dirty. Never close the door if soap or kitchen detergent remains on the door hooks. The soap or kitchen detergent will get into the unit through the hole and then damage the unit.

CLEANING OF THE AIR FILTERS

Clean the Air Filters occasionally according to the following instructions. Problems may occur with the oven if the Air Filters become clogged with dirt or dust.*

1. Remove the right Air Filter from the front bottom skirt by pulling the right Pop Pin straight out, then slide the filter to the right and lift it off the post at the centre. Remove the left Air Filter in a similar manner, sliding to the left.
2. Wash the Air Filters with soap and water.
3. To replace, align the Air Filter with the centre post, and holding the front of the Pop Pin forward, locate the back of the pin into its hole. Press the front of the pin and it will pop into place. Be sure to replace the Air Filters before using this oven.



* If the Air Filter becomes clogged with dust or grease this will cause an overheat problem on the oven.

Types of Container to Use

1. GLASS

DO USE: Heat resistant glass eg. Pyrex

DO NOT USE: Delicate glass, lead crystal, etc, which may crack or arc.

2. CHINA/CERAMICS

DO USE: Glazed china dishes, porcelain and ceramic dishes designed for cooking.

DO NOT USE: Fine bone china dishes with metal patterns. Jugs with glued handles.

3. POTTERY/EARTHENWARE/STONEWARE

DO USE: If completely glazed.

DO NOT USE: If unglazed - these dishes can absorb water which absorbs energy.

This makes the dish hot and increases the heating time.

4. FOIL/METAL

DO USE: Small amounts of aluminium foil can be used to shield joints of meat during DEFROSTING - take care that foil doesn't touch sides or door.

DO NOT USE: Metal platters, Wire Rack Shelf, METAL SKEWERS, any dish with METAL PATTERN or TRIM.

DO NOT USE FOIL CONTAINERS - ARCING may occur as they become DENTED/DAMAGED. Do not use Le Crueset-style dishes (Cast iron covered by enamel).

Types of Container to Use

5. PLASTIC

- DO USE: High temperature plastic like Durable Polysulfon rather than soft flexible dishes.
(Remove any metal twist ties.)
- DO NOT USE: Container made from Melamine, Polypropylene, Phenol Urea, also do not use plastic food storage bags and containers eg. Margarine, Yoghurt and Mayonnaise tubs.

6. COVERING FILMS

- DO USE: Non plasticiser cling film designed for Microwave use. Do not allow the film to touch the food. To prevent nasty steam burns, pierce the film to allow steam to escape and remove the film from the dish carefully.
- DO NOT USE: Film designed only for covering food.

7. WOOD/WICKER

- DO USE: Wooden skewers designed for food use.
- DO NOT USE: Wicker baskets, wooden bowls (with prolonged use these tend to dry out and may ignite)

8. PAPER

- DO USE: Disposable, polyester coated paper board dishes if designed for microwave.
- DO NOT USE: Paper napkins (these can ignite), wax coated cups, recycled products (unless stated suitable by manufacturer)

TWO LEVEL COOKING

When heating, one item always place the container in the centre of the base shelf.

When using the microwave mainly for reheating one item at a time, remove the shelf and work on the base plate.

When reheating two items at a time place both dishes on the base shelf side by side, unless the containers are too large and then place one on each shelf.

When heating more than two plates, place the dishes evenly on the two shelves.

Allow some space between each plate, do not cram too much food into the oven.

When defrosting or cooking in the oven, only work on the bottom shelf, do not use the two shelves simultaneously.

DEFROSTING FROZEN FOODS

1. If you try to completely defrost frozen food in the microwave oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain frozen. In actual usage of frozen foods, you should not normally defrost them 100%. 70% defrosting in the microwave oven is ideal and helpful for the next cooking operation.
2. To defrost evenly, turn over or rearrange the food during defrosting.
3. To defrost fatty meat, heat it in the microwave oven for a short time and leave it to stand at room temperature, or heat it intermittently until defrosted.
4. When you defrost a whole chicken, or any frozen food of irregular shape, wrap legs or thin parts with aluminium foil. Otherwise thin parts will be defrosted faster and sometimes cooked before other parts have properly defrosted. For big pieces of meat, wrap the sides with aluminium foil so that they will be uniformly thawed by vertical microwaves only.
5. Ice should be removed at times during defrosting.

OTHER HELPFUL INSTRUCTIONS

FOR BEST RESULTS

1. When determining time for particular foods, always figure minimum time and check occasionally during cooking for progress. The microwave oven cooks so quickly, therefore it is easy to overcook your foods.
2. Be careful of the cooking time for small quantities of foods, or foods with low water content. They may burn if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or napkins. They may burn if heated too long.
4. Do not try to boil eggs in the oven.
5. When you cook an egg be sure to pierce the yolk membrane prior to placing into the oven to prevent the egg bursting.

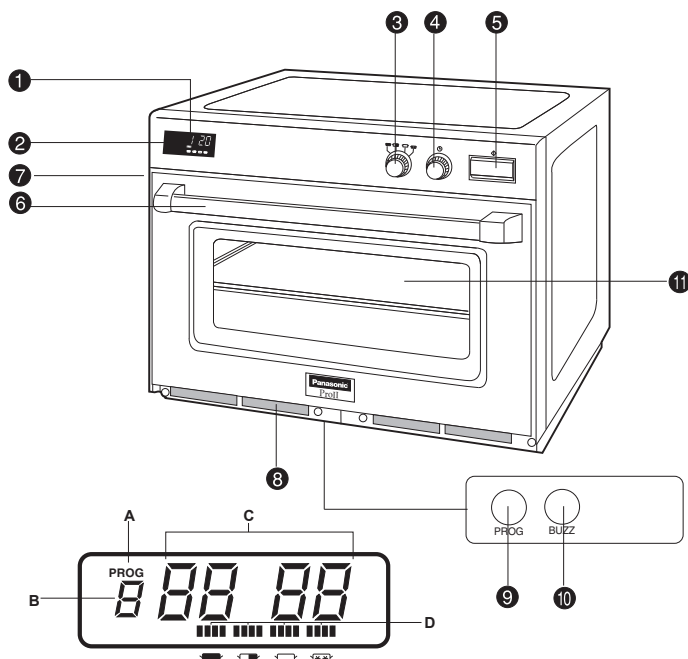
HOW TO GET BROWNE FINISH

Generally foods do not brown when cooked by a microwave oven. This is one of the features of the equipment. To brown chickens, brush sauce on the surface before or during cooking. You can also brown meat in a conventional frying pan before cooking in the oven. A browning skillet for the microwave oven can obtain the same result.

FOR EVEN FINISHED COOKING

Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to achieve more even cooking.

Outline Diagram of NE-3240/NE-2140/NE-1840



- ❶ Digital Display Window
 ❷ Power Level Indicator Display
 ❸ Power Level Selector Dial
 ❹ Timer Dial
 ❺ Start Button
 ❻ Door Handle
 ❼ Oven Lamp Cover
 ❽ Air Filters
 ❾ Program Entry Switch (behind Air Filter)
 ❿ Buzzer Switch (behind Air Filter)
 ⓫ Middle Shelf
- A— Program Display
 B— Beep Tone Mode Display
 C— Heating Time Display (min. sec.)
 D— Power Level Indicator
- HIGH
 ■ MEDIUM
 ■ LOW
 ■ DEFROST

How to Operate NE-3240/NE-2140/NE-1840

A. MANUAL HEATING

Example: To cook food at HIGH power for 2 minutes

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and put the food in the oven. The oven lamp will turn on. "0" and Power Level Indicator ■ will appear.	
2		Select the desired Power Level by turning the Power Level Selector Dial.	
3		Set the desired heating time. Please check the heating time will appear. Note: up to 60 minutes.	
4		Press Start Button. The oven lamp will turn on and heating will start. Power Level Indicator will start to blink, and heating time will count down.	
- At the end of the time, the beep tone will sound and all heating will stop. The oven lamp will go off. 1 minute later the cooling fan will stop. The display will blink "0" until the door is opened. - Open the door and take the food out. "0" will appear in the display window and the Power Level will be displayed. The oven lamp will be turned on. - Close the door. The oven lamp will go off and 1 minute later the display window will go blank. - When you press the Start Button with door open, "0" will appear in the display in all cases. - Even after setting the heating time you can still change the power level. - If you wish to change the heating time during heating, simply adjust the timer to desired minutes and seconds. The microwave oven can also be turned OFF by turning the Timer Dial to the left until "0" appears in the digital display and beep tone can be heard.			

How to Operate NE-3240/NE-2140/NE-1840

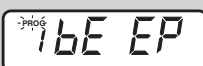
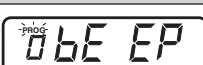
B. CYCLE COUNTER

◆ To Read Total Cumulative Times That The Oven Has Been Used

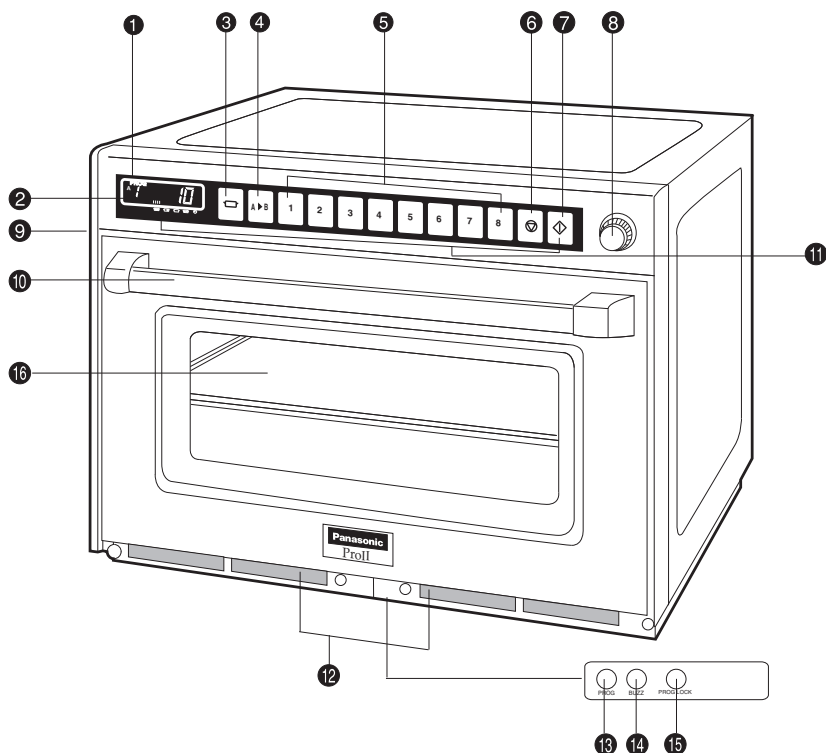
	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door. The oven lamp will be turned on. ☛ "0" will appear in the display.	
2		Close the door. Note: Carry out Step 3 within 60 seconds of closing the door, or the display will go blank.	
3	 + 	While pressing Buzzer Switch, press Program Entry Switch. Example: 99999 times	

C. BEEP TONE

◆ To Cancel Beep

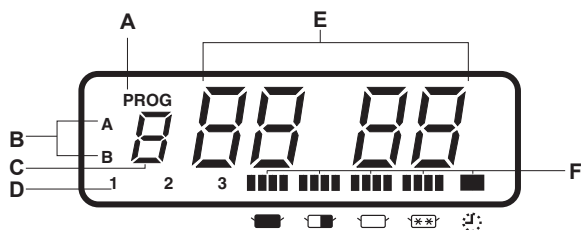
	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Press Program Entry Switch. (The door may be open or closed at this stage.)	
2		Press Buzzer Switch. ☛ "bEEP" and first stage heating indicator "1" will appear in Digital Display Window.	
3		Press Buzzer Switch again. ☛ "0 bEEP" will appear in Digital Display Window.	
4		Press Program Entry Switch again. ☛ "PROG" will stop blinking. You have completed setting silent level.	

Outline Diagram of NE-1880



- ① Digital Display Window
- ② Power Level Indicator Display
- ③ Power Level Selector Pad (□)
- ④ Memory Shift Pad (A▶B)
- ⑤ Memory Pads
- ⑥ Stop/Reset Pad (⏏)
- ⑦ Start Pad (▶)
- ⑧ Timer Dial

- ⑨ Oven Lamp Cover
- ⑩ Door Handle
- ⑪ Control Panel
- ⑫ Air Filters
- ⑬ Program Entry Switch (behind Air Filters)
- ⑭ Buzzer Switch (behind Air Filters)
- ⑮ Program Lock Switch (behind Air Filters)
- ⑯ Middle Shelf



- A—Program Display
- B—Memory Area Code Display
- C—Memory Pad Number Display
- D—Stage Heating Indicator
- E—Heating Time Display (min. sec.)
- F—Power Level Indicator

- HIGH
- ▣ MEDIUM
- LOW
- ⊞ DEFROST
- ⌚ STAND

This oven is preset at the factory for the following:

- ◆ Manual operation
- ◆ Memory pads preset HIGH power at the indicated heating times for single stage heating

1 = 10 sec.	2 = 20 sec.	3 = 30 sec.	4 = 45 sec.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sec.	7 = 1 min. 30 sec.	8 = 2 min.		

 (There are two sides, A and B. Only A-side is preset.)
- ◆ Program Unlock
- ◆ Cycle Counter set to "0" on all pads

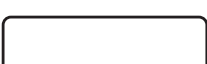
If you wish to change these times, please consult the operating instructions to find how to program them.

How to Operate NE-1880

A. MANUAL HEATING

◆ Single stage heating

Example: To cook food at HIGH power for 2 minutes

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and put the food in the oven. ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear. Note: While "0" appears, operation is available. One minute after the door is closed, "0" will disappear.	
2		Press Power Level Selector pad once. ☛ The selected power level will be indicated and 1st Stage Heating Indicator "1" will start to blink. Note: Press once for HIGH power, twice for MEDIUM power, 3 times for LOW, four times for DEFROST and 5 times for STAND.	
3		Set the desired heating time using the Timer Dial. ☛ The selected heating time will appear. Note: up to 15 min. on  or  , 60 min. on  or 	
4		Press Start pad. ☛ The oven lamp will turn on and heating will start. Power Level Indicator will start to blink, and heating time will count down.	
• When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. "0" will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop. • Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. Digital Display Window will show the originally selected time and power. • Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.			  

How to Operate NE-1880

◆ 2 or 3 stages heating

Example: To cook food at HIGH power for 2 minutes and at DEFROST power for 1 minute

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 3 on page 18.	
4		Press Power Level Selector pad four times. ☛ The selected power level will be indicated and 2nd Stage Heating Indicator "2" will start to blink.	
5		Set the desired heating time for the second stage using the Timer Dial. ☛ The set heating time will appear. Note: up to 15 min. on or , 60 min. on , or .	
6		Press Start pad. ☛ The oven lamp will turn on. The total time for both stages will appear and start to count down. 1st Stage Heating Indicator "1" and Power Level Indicator for the first stage heating will start to blink.	
• After the first stage heating, a single beep tone will sound. 2nd Heating Stage Indicator "2" and Power Level Indicator for the second stage heating will start to blink and the remaining heating time will count down. • When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. "0" will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop. • Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. Digital Display Window will show the originally set time and power. • Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.			

Note: For 3 stages Heating, repeat steps 4 and 5 above before pressing Start pad ◆.

SPECIAL NOTE: For both single and 2 or 3 stages heating

1. While heating, one press on Stop/Reset pad stops the operation. You can restart it by pressing Start pad or a second press on Stop/Reset pad will cancel the selected program.
2. While not heating, one press on Stop/Reset pad cancels the selected program.
3. You can repeat exactly the same manually selected heating time by pressing only Start pad ◆, if you use the oven again within one minute (within 30 minutes when the door has been left open).
4. One minute later of non-use with door closed, the repeat feature will be cancelled.

How to Operate NE-1880

B. PROGRAMMED HEATING

◆ In Program Unlock Mode:

MAKE SURE THE UNIT IS PROPERLY PROGRAMMED (see page 21).

Example: To select Memory pad "5" at A side in which your desired heating program (at HIGH power for 3 min., single stage heating) is set

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and put the food in the oven.  The oven lamp will turn on and "0" will appear. Note: While "0" appears, operation is available. One minute after the door is closed, "0" will disappear.	
2		Press the Desired Memory Pad "5".  The currently programmed information will be indicated.	
3		Press Start pad.  The oven lamp will turn on and heating will start. The heating time will count down.	
• When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. "0" will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop. • Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. • Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.			 

Note:

- When you want to select Memory Area B, press Memory Shift pad  before pressing the desired Memory pad.

◆ In Program Lock Mode:

Just press the desired Memory pad. Heating will automatically start without pressing Start pad.

How to Operate NE-1880

C. PROGRAMMING MEMORY PADS

◆ Single stage heating

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (see pages 22–23)
DO NOT OPEN THE DOOR WHILE PROGRAMMING!

Example: To program cooking at DEFROST power for 1 minute into Memory pad “5”

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Keep the door closed. ☛ Digital Display Window must be blank or show “0”.	
2		Press Program Entry Switch. ☛ “PROG” will start to blink.	
3		Press Memory pad you wish to program. ☛ The selected pad number will appear and currently programmed information will be indicated.	
4		Press Power Level Selector pad four times. ☛ The selected power level will be indicated, “PROG” and 1st Stage Heating Indicator “1” will start to blink.	
5		Set the desired heating time using Timer Dial. ☛ The set heating time will appear. Note: up to 15 min. on  or  , 60 min. on  ,  or 	
6		Press Program Entry Switch again. ☛ “PROG” and 1st Stage Heating Indicator “1” will stop blinking. This means that you have completed programming.	
• Three seconds later, Digital Display Window will go blank.			

Note:

- Program the remaining Memory pads as desired by repeating steps 2–6 above.
- When you want to select Memory Area B, press Memory Shift pad  before selecting the desired Memory pad.

How to Operate NE-1880

◆ 2 or 3 stages heating

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (see pages 22–23)
DO NOT OPEN THE DOOR WHILE PROGRAMMING!

Example: To program cooking at DEFROST power for 1 minute and at HIGH power for 2 minutes into Memory pad “5”

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 5 on page 21.	
6		Press Power Level Selector pad once. ☛ The power level for 2nd stage will be indicated, 2nd Stage Heating Indicator “2” will start to blink.	
7		Set the desired heating time using Timer Dial. ☛ The set heating time will appear. Note: up to 15 min. on or , 60 min. on , or	
8		Press Program Entry Switch again. ☛ “PROG” and 2nd Stage Heating Indicator “2” will stop blinking. The total time for both stages will appear. This means that you have completed programming.	
• Three seconds later, Digital Display Window will go blank.			

D. PROGRAM LOCK

◆ To Activate Program Lock:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Keep the door closed. ☛ Digital Display Window must be blank.	
2		Press Program Lock Switch until “PROG”, “P” and “L” appear. (for five seconds) ☛ “PROG”, “P” and “L” will appear.	

In Program Lock mode:

- The oven is started by pressing the desired Memory pad. There is no need to press Start pad.
- Opening the door cancels the remaining time on the program.
- The oven can not be programmed until the program lock is released.

How to Operate NE-1880

◆ To Release Program Lock:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Keep the door closed. ☛ Digital Display Window must be blank.	
2	 PROG LOCK	Press Program Lock Switch until "PROG" and "P" appear. (for five seconds) ☛ "PROG" and "P" will appear.	

In Program Unlock mode:

- Oven reverts to a two-touch operating mode (Memory pad + Start pad).
- Repeat and interrupt feature are operational.
- Memory pads can be programmed.
- Tone loudness control and length control are operational.

E. BEEP TONE

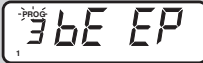
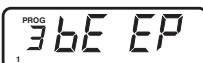
The loudness of beep tone and the length of beep tone at the end of heating cycle can be set.

There are four levels of the loudness.

There are two options of the length of beep tone at the end of heating cycle.

The loudest level and 3 beeps are preset at the factory.

◆ To Select Loudness Level and Length "3 beeps":

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	 PROG	Press Program Entry Switch. ☛ "PROG" sign will start to blink in the display window. (The door may be open or closed at this stage)	
2	 BUZZ	Press Buzzer Switch. ☛ The tone will sound at its loudness level and the loudness level "3" followed by the word "bEEP" will appear. "PROG" will start to blink and 1st Stage Heating Indicator "1" (the length of beep tone "3 beeps") will be indicated. Note: Repeating to press Buzzer Switch will lower the loudness level all the way to silent. (3bEEP — loudest, 2bEEP — middle, 1bEEP — quietest, and 0bEEP — silent)	
3	 PROG	Press Program Entry Switch again. ☛ "PROG" will stop blinking. That means that you have completed program. Three seconds later, the display window will go blank when the door is closed.	 

How to Operate NE-1880

◆ To Select Length of Tone “short beeps for 60 seconds”:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 3 on page 23.	
4		Within three seconds after pressing Program Entry Switch at step 3, press Buzzer Switch. ☛ “PROG” will start to blink and 2nd Stage Heating Indicator “2” (the length of beep tone “short beeps for 60 seconds”) will be indicated.	
5		Press Program Entry Switch again. ☛ “PROG” will stop blinking. This means that you have completed programming. Three seconds later, the display window will go blank when the door is closed.	

F. PROGRAM LIST

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on and “0” will appear.	
2	+	While pressing Stop/Reset pad, press Start pad. ☛ All currently programmed information (the program set into each Memory pad (A/B sides), Beep Tone, and Program Lock information) will continuously appear.	

G. CYCLE COUNTER

◆ To Read Total Cumulative Times That The Oven Has Been Used:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on and “0” will appear.	
2		Close the door. ☛ Carry out Step 3 within 60 seconds of closing the door, or the display will go blank.	
3	+	While pressing Buzzer Switch, press Program Entry Switch. ☛ The display shows the total cumulative number of times the oven has been used.	

Before Cooking

MICROWAVE BASICS

Fundamental principles determine the success of microwave food preparation.

They include:

1. **TEMPERATURE OF FOODS** — Frozen or refrigerated food items will require longer heating times to reach a desired serving temperature than foods from room temperature.
2. **FOOD COMPONENTS** — Foods high in sugar, salt, fats and moisture content heat faster because these properties attract microwave energy. Denser foods high in protein and fiber, absorb microwave energy slower which means a lengthier heating time.
3. **BULK/VOLUME** — The greater the mass of food, the longer it takes to heat.
4. **CONTAINERS** — Ceramic, paper, china, styrofoam, glass and plastic are suitable for use in microwave ovens with the following caution.

Heating foods with either high sugar or high fat content should be done **ONLY** in high temperature-resistant containers since these foods get very hot. Using styrofoam containers for these foods will cause the styrofoam to warp. Other low temperature restaurant glass or plastic platters may crack or warp under similar conditions.

DO NOT HEAT foods in a **SEALED** container or bag. Foods expand when heated and can break the container or bag.

5. **AVOID METAL** because it “bounces” the microwaves, causing uneven heating and sometimes even flashes, which may pit or mark the interior of the oven, the metal container or plate trim.
6. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without first stirring.

GENERAL GUIDELINES FOR HEATING IN A MICROWAVE OVEN

For specific time, see each food category for appropriate heating techniques, plus necessary pre-preparation of foods.

HEATING FOODS FROM REFRIGERATED TEMPERATURE

Foods stored in the refrigerator (5 °C) should be covered before reheating with the exception of breads, pastries or any breaded product, which should be heated uncovered to prevent sogginess.

Most conventionally prepared foods should be slightly undercooked, and held in the refrigerator, so that overcooking does not occur during microwave heating.

Cooked items, such as vegetables, may be portion plated and covered for reheating without loss of color, texture or nutritional content.

HEATING FOODS FROM ROOM TEMPERATURE

Food items such as canned entree, vegetables, etc. will require significantly less heating time than those from refrigerated temperatures.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

1. For best results it is recommended that foods conventionally prepared be slightly undercooked when subsequently heated in this oven.
2. **REMEMBER** that after the heating cycle has been completed, internal food temperatures continue to rise slightly in foods heated in this oven.
3. A major abuse of microwave applications is the category of breads, pastries and pies. They are drier than insides or fillings, they heat more slowly. Therefore, baked goods should **ONLY** be heated until the crust is warm to the touch (50 °C–55 °C).
4. **DO NOT OVERHEAT YOUR FOOD:** 99% of all food quality complaints of microwave heated foods can be traced to overheating.

Cooking Instructions — Heating and Defrosting Time Charts —

The times given in the chart below are a **guideline only**. Many factors eg **starting temperature** of the food can affect the final heating time required. The cooking and defrosting times must be adjusted when necessary. All times are tested using foods at **starting temperatures** as below;

Chilled foods Approx. +5 °C

Frozen foods Approx. -18 °C

Always check for the correct core temperature with a temperature probe to comply with current Government Food Hygiene Regulations.

Function	Food	Weight	Power Level	Approx. Time		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Defrosting	Fish Fillets	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Minced Beef	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Whole Chicken	1.36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Composite Dish					
	Multi portion	1.36 kg		17 min	17 min	20 min
	Single portion	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Apple Pie	1 portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Cake	1 portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Bread Rolls	1 portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Cooking from Chilled Raw Food	Scrambled Egg	2 eggs + 2 tbsp. milk		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Fish Fillets	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 rashers		25 s	40 s	50 s
	Chicken Portions	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Cooking and/or Reheating from Frozen	Peas	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Cooked Rice	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Cooked Sausages	x 3 (50 g each)		40 s	50 s	1 min
	Cooked Chicken Wings	x 7 pieces		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Cooked Boxed Cheeseburger	75 g		40 s	50 s	1 min
	Chocolate Fudge Cake	1 portion		25 s	25 s	30 s
Reheating from Cooked Chilled	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chilli	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Apple Pie	1 portion		8 s	14 s	16 s
	Pepper Sauce	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Baked Beans	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Soup	125 ml		26 s	40 s	50 s

- HINTS:**
- Do not cook/reheat/defrost directly onto the base of the oven — use a suitable container.
 - When defrosting **multi portions** of foods, turn over and break apart halfway through defrost time to allow better penetration of microwave energy.
 - **Solid/dense foods** should not be cooked from frozen as they will be overcooked round the edges before the centre has reached the required temperature.
 - **Cover** dishes where appropriate during cooking/reheating. This will retain moisture and prevent splashing/spillages.
 - Loosen lids/pierce clingfilm before cooking/reheating covered foods.
 - **Stir** or **shake** foods halfway through cooking/defrosting time to distribute the heat evenly.
 - Allow a **Stand Time** before food temperature is checked and/or offered for consumption.

Self Diagnostics Failure Code Explanation

This oven monitors its operation and displays a Failure Code in the display window when a problem occurs.

What to do when a failure code appears:

CODE	CAUSE	WHAT TO DO
F01	• Overcooked food. • Temperature of exhaust air too high.	• Unplug the appliance to stop beep. • Wait for appliance to cool down to reset operation. • If food ignites, do not open the door. • If normal operation does not resume, call the service agent with information of failure code.
F05	• Defective Memory IC.	• Unplug the appliance and wait more than 1 minute and reconnect. • If normal operation does not resume, call the service agent with information of failure code.
F33-34	• Defective thermistor circuit.	
F44	• Defective control panel.	
F81-F84 F86-F89	• Defective relay circuit.	

Note: Above codes shown in the display do not indicate all the possible failures on the unit.

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	29–37
Pflege Ihres Mikrowellengerätes	37–38
Typen von verwendbaren Behältern	39–40
Vor der Verwendung	41
Außenansicht (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	42
Bedienung (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	42
A. MANUELLER BETRIEB	42
B. ABLESEN DER GESAMTBENUTZUNGSZYKLEN	43
C. AKUSTISCHES SIGNAL	43
Außenansicht (NE-1880)	44
Bedienung (NE-1880)	45
A. MANUELLER BETRIEB Ein-Phasen-Betrieb	45
Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb	45
B. BETRIEB MIT SPEICHERTASTEN	45–46
C. PROGRAMMIEREN DER SPEICHERTASTEN Ein-Phasen-Betrieb	46
Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb	46
D. SPEICHERTASTEN	47
E. AKUSTISCHES SIGNAL	47
F. ABRUF DER GESPEICHERTEN PROGRAMME	48
G. ABLESEN DER GESAMTBENUTZUNGSZYKLEN	48
Vor dem Kochen	49
Hinweise zur Zubereitung — Zeittabelle für das Auftauen und Erwärmen —	50
Automatische Fehlerdiagnose	51
Jährliche Prüfung gewerblicher Mikrowellengeräte	52
Technische Daten	245
Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten	249

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf

Hergestellt von: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan

Importiert von: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Deutschland

MONTAGE

PRÜFEN SIE IHR GERÄT

Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, und untersuchen Sie das Gerät auf jegliche Beschädigungen wie etwa Dellen, defekte Türscharniere oder Risse in der Tür. Benachrichtigen Sie sofort Ihren Fachhändler, falls das Gerät beschädigt ist. Das Gerät NICHT installieren, wenn es beschädigt ist.

DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT BEI LEEREM GARRAUM EINSCHALTEN.

Um den Zustand der Magnetron-Röhren und anderer Teile im Inneren des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, sollte das Gerät niemals im Leerlauf betrieben werden.

WICHTIGER HINWEIS:

Wenn Ihrem Gerät ein Warnschild beiliegt, bringen Sie dieses bitte vor der Verwendung des Gerätes an dessen Oberseite an.

ERDUNG

WICHTIGER HINWEIS: ZUR PERSÖNLICHEN SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET SEIN.

Sollte die für das Gerät vorgesehene Wandsteckdose nicht geerdet sein, ist der Kunde verpflichtet, eine vorschriftsmäßig geerdete-Steckdose anbringen zu lassen.

SPANNUNG UND LEISTUNG

Das Gerät muß an das Netz über eine mindestens 16-A-Installationssicherung angeschlossen werden. Die Netzspannung und die für das Mikrowellengerät vorgeschriebene Betriebsspannung müssen übereinstimmen. Ein Betreiben des Gerätes mit höherer Netzspannung als zulässig kann Brand und andere Schäden verursachen.

Schließen Sie das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an, da dies gefährlich ist. Es ist wichtig, das Gerät direkt an eine Netzsteckdose anzuschließen.

Die Rückseite des Geräts erhitzt sich beim Betrieb. Lassen Sie das Kabel nicht in Berührung mit der Rückseite des Geräts oder der Gehäuseoberfläche kommen.

Wichtige Sicherheitshinweise

VORSICHT (NE-3240/NE-2140)

Dieses Gerät wird ohne Netzstecker ausgeliefert und muss durch einen qualifizierten Elektrofachmann an einen mit 16 A abgesicherten Netzanschluss (400 V 3/N/PE 50 Hz) installiert werden.

Bei der Installation sind immer die lokalen Vorschriften und Normen zu beachten! Bitte die Angaben auf dem Typenschild beachten.

ACHTUNG: Anschluss gemäß folgenden Farben der Adern:

Grün/Gelb: Schutzleiter

Blau: Neutralleiter

Da der Anschluss drehrichtungsunabhängig ist, ist eine genaue Zuordnung der Außenleiter nicht notwendig. Die Farbe der Außenleiter kann variieren.

MONTAGEORT DES MIKROWELLENGERÄTES

Das Gerät niemals in sehr feuchter, heißer oder fettiger Umgebung aufstellen, z. B. direkt neben oder über einer Heizquelle bzw. Friteuse. Das Gerät nicht direkt über oder neben einem Gas- oder Elektroherd aufstellen.

Das Mikrowellengerät könnte beschädigt werden. Bei Raumtemperaturen von mehr als 40 Grad Celsius, einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 85% und einem hohen Fettgehalt in der Umgebungsluft, ist der Betrieb nicht zulässig.

Ungehinderte Luftzirkulation ist unbedingt erforderlich.

Das Gerät ist auf einer geraden und stabilen Oberfläche aufzustellen. Dabei muß ein Mindestabstand von 5 cm rechts und links von den Seitenwänden und der Rückwand des Gerätes eingehalten werden. Ein Abstand von mindestens 20 cm ist über dem Gerät einschließlich der beiden Ventilationsöffnungen einzuhalten.

Stehen Radio- bzw. Fernsehgeräte in unmittelbarer Nähe des Mikrowellengerätes, so sind gelegentliche Störungen beim Empfang schwacher Sender während des Gebrauchs nicht ganz vermeidbar.

Stellen Sie keine Geräte auf einer Höhe von über 1,6 m und unter 0,8 m auf.

Das Gerät muss so platziert werden, dass auf das Bedienfeld und die Tür leicht zugegriffen werden kann, aber auch so, dass leichter Zugang zum Netzkabel besteht, um das Gerät leicht vom Netz trennen bzw. den Strom durch eine Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter abschalten zu können.

└─ An der Rückseite des Herds befindet sich ein Potenzialausgleichs-
 Anschluss. Dieser ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet.

GARANTIEKARTE

Füllen Sie die voradressierte Garantiekarte aus und senden Sie sie ein.

Schalldruckpegel liegt unter 70 dB (A gewichtet).

WARNUNG

1. Wenn die Tür oder die Türverriegelung beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bis es vom qualifizierten Fachpersonal repariert wurde.
2. Der Inhalt von Trinkfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden, sowie deren Temperatur gemessen werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
4. Die Mikrowellen-Erwärmung von Getränken kann zu verzögertem explosionsartigem Kochen führen; geben Sie deshalb Acht bei der Handhabung des Behälters.
5. Für alle Personen außer kompetenten Fachleuten ist es gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die Abdeckung des Gerätes, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet, abgenommen werden muss.

VORSICHT

1. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlag, Brand, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellenenergie zu verringern:
Lesen Sie vor dem Gebrauch des Mikrowellengerätes alle Anleitungen.
2. Das Mikrowellengerät arbeitet mit Hochspannung.
Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden.
3. Eine ungehinderte Luftzirkulation hinter dem Gerät ist für Kühlzwecke unbedingt erforderlich.
Während des Betriebs dürfen die Luftöffnungen am Mikrowellengerät also nicht blockiert werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

4. Im Mikrowellengerät niemals Wäsche trocknen.
Bei längerem Verbleib könnten Brandflecke im Gewebe entstehen.
5. Kein Metallgeschirr im Gerät verwenden.
6. Verwenden Sie dieses Mikrowellengerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
7. Verwenden Sie dieses Mikrowellengerät niemals, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert, bzw. wenn er beschädigt ist oder fallen gelassen wurde.
8. Verwenden Sie es nicht in Außenbereichen.
9. Tauchen Sie Netzkabel und Stecker nicht in Wasser.
10. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante herab hängen.
12. Zur Verminderung der Brandgefahr im Innenraum des Gerätes:
 - a) Lassen Sie die Speisen nicht überkochen. Beobachten Sie gut das Mikrowellengerät, wenn Sie zur Verbesserung des Kochergebnisses Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in das Gerät gegeben haben.
 - b) Wenn Sie einen Kunststoffbeutel in das Gerät geben, entfernen Sie eventuelle metallische Verschlussstreifen.
 - c) Sollte sich innerhalb des Gerätes etwas entzünden, halten Sie die Tür des Gerätes geschlossen und schalten Sie ihn über den Wandschalter, die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter aus.
13. Lagern Sie keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Gerätes, sowie weder auf noch in ihm. Es besteht Brandgefahr.

Wichtige Sicherheitshinweise

14. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, um Chemikalien oder andere Non-Food-Artikel zu erwärmen. Reinigen Sie dieses Gerät NICHT mit Produkten, die ätzende Chemikalien enthalten. Die Erwärmung ätzender Chemikalien in diesem Gerät kann zum Austreten von Mikrowellenenergie führen.
15. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zur Konservierung oder zur Erwärmung von geschlossenen Glaskonserven. Dadurch würde sich hoher Druck aufbauen und die Glaskonserve könnte explodieren. Außerdem kann das Mikrowellengerät die Speise nicht auf der korrekten Konservierungs-Temperatur halten. Falsch konservierte Lebensmittel können verderben und ihr Verzehr wäre gefährlich.
16. Frittieren Sie nicht in Ihrem Mikrowellengerät.
17. Kartoffel, Äpfel, Eidotter, ganze Kürbisse und Würstchen gehören zu den Lebensmitteln mit nicht-poröser Haut. Diese Art von Lebensmittel muss vor dem Kochen angestochen werden, um ein Zerplatzen zu verhindern.
18. VERWENDEN SIE KEIN HANDELSÜBLICHES FLEISCHTHERMOMETER IM MIKROWELLENGERÄT. Um die Kochtemperatur eines Bratens oder Huhns zu messen, verwenden Sie ein MIKROWELLEN-THERMOMETER. Als Alternative kann ein handelsübliches Fleischthermometer verwendet werden, jedoch muss hierzu vorher das Essen aus dem Gerät entnommen werden. Falls es noch nicht fertig gekocht ist, geben Sie es wieder zurück in das Gerät und kochen Sie es noch ein paar Minuten länger auf der empfohlenen Stufe. Es ist wichtig, dass Fleisch und Geflügel gründlich gekocht werden.
19. Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn sollten Sie besonders vorsichtig sein. Erhitzen Sie nur für die vom Popcorn-Hersteller empfohlene Mindestzeit. Befolgen Sie die zur Leistung Ihres Mikrowellengerätes gehörige Anleitung. Lassen Sie das Mikrowellengerät bei der Zubereitung von Popcorn NIEMALS unbeaufsichtigt.

Wichtige Sicherheitshinweise

20. Entfernen Sie bei der Erwärmung von Baby-Fläschchen immer Deckel und Sauger. Die Flüssigkeit am oberen Ende des Fläschchens wird viel heißer sein als unten, deshalb muss es vor Überprüfen der Temperatur gut geschüttelt werden. Von Gläsern mit Babynahrung muss ebenfalls der Deckel entfernt werden, und der Inhalt muss gerührt oder geschüttelt werden, bevor seine Temperatur gemessen wird.
21. Die Türdichtungen und Bereiche darum sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
22. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder stecken Sie es ab, und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu unterdrücken.
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Servicepartner oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.
24. Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet sind.
25. Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen oder Getränken können ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu verhindern, sollten folgende Maßnahmen ergriffen werden:
 - a) Verwenden Sie zum Erhitzen keine Behälter mit geraden Wänden und einem engen Hals.
 - b) Vermeiden Sie Überhitzung.
 - c) Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie den Behälter in das Gerät stellen, und noch einmal nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit.
 - d) Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen kurz im Gerät und rühren Sie die Flüssigkeit nochmals um, bevor Sie den Behälter vorsichtig entnehmen.

Wichtige Sicherheitshinweise

26. Wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erwärmen, behalten Sie das Gerät wegen der Möglichkeit der Entzündung im Auge.
27. Rohe oder hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie selbst nach dem Erhitzen explodieren können.
28. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden bzw. von Personen mit verringertem physischem, Sinnes- oder geistigem Leistungsvermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen betreffend des Gebrauchs des Gerätes auf eine sichere Weise und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
29. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
30. Es wird auf die Möglichkeit der Gefährdung durch elektromagnetische Felder hingewiesen und empfohlen, daß sich insbesondere Personen mit Herzschrittmachern nicht elektromagnetischen Feldern aussetzen, dabei sind unbedingt die Herstellerangaben zu beachten.
31. Wenn dieses Produkt nicht verwendet wird, bewahren Sie keine Gegenstände darin auf. Andernfalls kann die Umgebung gefährdet werden, falls der Schalter irrtümlich betätigt wird.
32. Benutzen Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, da dieses Unreinheiten enthalten kann, die bei der Verwendung Funken und/oder Feuer entstehen lassen, wenn nicht ausdrücklich auf der Verpackung auf die Mikrowellentauglichkeit hingewiesen wird.

Wichtige Sicherheitshinweise

33. Während Servicearbeiten und des Austauschens von Teilen muss das Gerät von seiner Stromversorgung getrennt werden. Nachdem der Netzstecker des Gerätes gezogen wurde, sollte er stets für den Servicetechniker sichtbar sein, damit dieser sicher sein kann, dass der Stecker nicht versehentlich wieder eingesteckt wurde.
34. Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelreste entfernt werden.
35. Verwenden Sie keine Metallbehälter, mit Gold oder Silber verzierte Keramikbehälter, bzw. keine Behälter, die Metall enthalten.
36. Es ist unbedingt erforderlich, aufgewärmte Speisen „kochend heiß“ (72 °C) zu servieren. Prüfen Sie dies immer vor dem Servieren und geben Sie im Zweifelsfall das Essen zur weiteren Erwärmung in das Gerät zurück.
37. Standzeiten sind essentiell für Lebensmittel wichtig, die durch Mikrowelle gegart oder aufgewärmt werden. Während der Standzeit dringt die Hitze in die Mitte des Lebensmittels vor, um dieses vollständig zu garen. Je dichter das Lebensmittel, desto länger die erforderliche Standzeit.
Aufgewärmte Lebensmittel erfordern ebenfalls eine Standzeit.

VERWENDUNG IHRES GERÄTS

Lagern Sie keine Gegenstände im Gerät; dies kann sehr gefährlich sein, falls der Schalter irrtümlich betätigt wird.

Bei elektronischer Fehlfunktion kann das Gerät ausgeschaltet werden, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

Schieben Sie den entnehmbaren Boden nicht herein oder heraus, wenn Lebensmittel eingesetzt oder entnommen werden. Dadurch könnte der Boden beschädigt werden, oder heiße Lebensmittel könnten zum Anwender gekippt werden.

Falls der 2-Etagen-Betrieb genutzt wird, den dafür vorgesehenen Einschub niemals mit darauf plazierte Geschirr und Lebensmittel herausziehen oder hineinschieben.

WARTUNG DES GERÄTES

WENN IHR GERÄT WARTUNG ERFORDERT, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Panasonic-Servicetechniker.

Nicht modifizieren, und keine Einstellungen oder Reparaturen an Tür, Gehäuse des Bedienfelds, Sicherheitsschaltern oder einem anderen Teil des Geräts vornehmen.

Pflege Ihres Mikrowellengerätes

Wird das Gerät nicht im sauberen Zustand gehalten, so kann dies Schäden an der Oberfläche verursachen, was sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu einem gefährlichen Gerätezustand führen kann.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie die Innenseite des Gerätes stets sauber. Wenn Lebensmittelreste oder verschüttete Flüssigkeiten am Boden oder an den Wänden, bzw. an der Tür oder zwischen den Türdichtungen kleben bleiben, absorbieren diese die Mikrowellen und können Funken oder Lichtbogen erzeugen. Wischen Sie Verschüttetes mit einem feuchten Tuch ab. Wenn das Gerät sehr schmutzig ist, kann ein Küchenreiniger oder Lebensmittel-Desinfektionsmittel verwendet werden. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
3. Die Außenseite dieses Mikrowellengerätes sollte nur mit Seife und Wasser gereinigt und dann mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Geben Sie Acht, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze an der Rückseite und in die Öffnungen des Bedienfeldes gelangt; dies könnte das Gerät beschädigen.
4. Reinigen Sie das Sichtfenster in der Tür mit einer sehr milden Seife und Wasser. Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie niemals Fensterreiniger. Die Vordertür könnte durch abrasiven Seife oder Reiniger zerkratzt werden.
5. Sprühen Sie nichts direkt auf die Tür und die Wände, oder in den Garraum. Sprühen Sie immer auf einen Lappen und wischen Sie damit ab.
6. Wenn diese Reinigungsanweisungen missachtet werden, kann die Garantie dieses Geräts hinfällig werden.

REINIGUNG DES TÜRHAKENSYSTEMS

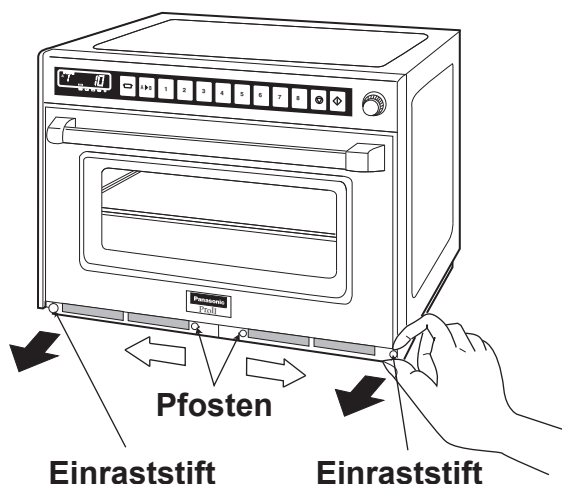
Geben Sie Acht, dass kein Spülmittel und keine Seife in die Löcher des Türhakensystems gelangen; sonst könnten diese Substanzen in das Türhakensystem eindringen und das Gerät beschädigen.

Reinigen Sie die Türhaken immer mit einem feuchten Lappen nach der Reinigung des Geräts, oder wenn die Türhaken schmutzig sind. Schließen Sie die Tür nicht, wenn Seife oder Spülmittel auf den Türhaken verbleibt. Die Seife oder das Spülmittel können durch das Loch in in das Gerät eindringen und es beschädigen.

REINIGUNG DER LUFTFILTER

Reinigen Sie gelegentlich die Luftfilter laut folgender Anleitung. Wenn der Luftfilter mit Schmutz oder Staub verschmutzt ist, kann es zu Problemen beim Betrieb des Gerätes kommen.*

1. Entfernen Sie den rechten Luftfilter von der vorderen Schürze an der Unterseite, indem Sie den rechten Einraststift gerade herausziehen, und schieben Sie dann den Filter nach rechts und heben ihn vom Pfosten in der Mitte ab. Entfernen Sie den linken Luftfilter auf gleiche Weise, indem Sie ihn nach links schieben.
2. Waschen Sie die Luftfilter mit Seife und Wasser ab.
3. Zum Ersetzen richten Sie den Luftfilter mit dem mittleren Pfosten aus und setzen Sie, während Sie die Vorderseite des Einraststifts halten, die Rückseite des Stifts in sein Loch zurück. Drücken Sie die Vorderseite des Stifts, und er rastet in der richtigen Stellung ein. Achten Sie darauf, die Luftfilter wieder einzusetzen, bevor Sie das Gerät verwenden.



* Ein verstopfter Luftfilter führt zur Überhitzung des Gerätes.

Typen von verwendbaren Behältern

1. GLAS

- GEEIGNET: Hitzebeständiges Glas, z.B. Pyrex
NICHT GEEIGNET: Empfindliches Glas, Bleikristall, usw., das springen oder biegen kann.

2. PORZELLAN/KERAMIK

- GEEIGNET: Glasiertes Porzellangeschirr, Porzellan und Keramikgeschirr für die Küche.
NICHT GEEIGNET: Feines Knochenporzellan mit Metall-Mustern. Krüge mit geklebten Griffen.

3. TÖPFEREIEN/STEINGUT/STEINZEUG

- GEEIGNET: Wenn vollständig glasiert.
NICHT GEEIGNET: Wenn unglasiert - dieses Geschirr kann Wasser absorbieren, das Energie absorbiert. Das macht das Geschirr heiß und erhöht die Heizzeit.

4. ALUFOLIE/METALL

- GEEIGNET: Kleine Stücke Alufolie können verwendet werden, um Gelenke von Fleisch während des AUFTAUENS zu schützen - darauf achten, dass die Folie nicht Seiten oder Tür berührt.
NICHT GEEIGNET: Metallservierplatten, Drahtgitter-Böden, METALLSPIESSE, jedes Geschirr mit METALL-MUSTER oder VERZIERUNG. NICHT ALUFOLIE FÜR BEHÄLTER VERWENDEN - dabei können LICHTBÖGEN auftreten, wenn die Behälter VERBEULT/ BESCHÄDIGT werden. Kein Geschirr im Le-Creuset-Stil (emailliertes Gusseisen) verwenden.

Typen von verwendbaren Behältern

5. PLASTIK

- GEEIGNET: Hochtemperatur-Plastik wie dauerhaftes Polysulfon anstatt weichem flexiblem Geschirr. (Jegliche Metallbinder entfernen.)
- NICHT GEEIGNET: Behälter aus Melamin, Polypropylen, Phenol-Harnstoffharz, auch keine Lebensmittel-Plastiktüten oder Plastikbehälter verwenden, z.B. Margarine-, Joghurt- oder Mayonnaisebecher.

6. DECKFOLIEN

- GEEIGNET: Weichmacherfreie Klarsichtfolie, die für Mikrowellen geeignet ist. Nicht zulassen, dass die Folie das Lebensmittel berührt. Um böse Dampfverbrennungen zu verhindern, die Folie perforieren, so dass Dampf entweichen kann, und die Folie vorsichtig vom Geschirr abziehen.
- NICHT GEEIGNET: Nur für Lebensmittel vorgesehene Folie.

7. HOLZ/WEIDENGEFLECHT

- GEEIGNET: Holz-Spieße, die für Lebensmittel gedacht sind.
- NICHT GEEIGNET: Weidenkörbe, hölzerne Schalen (bei längerem Gebrauch neigen diese dazu, auszutrocknen und sich möglicherweise zu entzünden)

8. PAPIER

- GEEIGNET: Einweg-, polyesterbeschichtete Papierteller, wenn diese für Mikrowelle gedacht sind.
- NICHT GEEIGNET: Papierservietten (diese können sich entzünden), wachsbeschichtete Tassen, recycelte Produkte (ausgenommen wenn vom Hersteller als geeignet angegeben)

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

Für den Mikrowellenbetrieb eignet sich Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan. Es darf jedoch kein Metalldekor haben, z. B. Goldränder, da dieses beschädigt werden und abplatzen könnte.

Auch glasiertes Keramikgeschirr kann benutzt werden. Achten Sie aber bitte darauf, daß die Glasur keine Beschädigungen oder Risse aufweist. Hier kann beim Spülen Wasser eindringen, sich beim anschließenden Erhitzen ausdehnen und zum Platzen des Geschirrs führen.

Einweggeschirr aus Kunststoff und beschichtete Pappgefäße eignen sich nur zum kurzfristigen Regenerieren, nicht aber zum Garen, da diese Materialien leicht entflammbar sind.

Verwenden Sie kein Metallgeschirr oder Aluminiumgefäße. Da Mikrowellen an Metall reflektiert werden, kann es zu sehr unterschiedlicher Erhitzung der Speisen kommen. Um ebenfalls Funkenbildung zu vermeiden, füllen Sie die Speisen bitte in mikrowellengeeignete Gefäße um.

Falls Sie nicht sicher sind, ob sich ein Geschirr für den Mikrowellenbetrieb eignet, stellen Sie es ohne Inhalt für 20 Sekunden bei maximaler Leistung ins Gerät. Das Geschirr sollte kalt oder höchstens lauwarm werden.

Verwenden Sie mikrowellengeeignete Gefäße immer entsprechend der Portionsgröße.

AUFTAUEN VON TIEFKÜHLWAREN

1. Wenn Sie tiefgekühlte Speisen im Mikrowellengerät vollständig auftauen möchten, kann es vorkommen, dass das Lebensmittel ungleichmäßig aufgetaut wird. Dies liegt an der unterschiedlichen Dicke und Form der Speise. Es kann zu Tropfen kommen, und manchmal kann ein Teil der Speise bereits kochen, während ein anderer Teil noch gefroren ist. Wenn Sie Tiefkühlwaren verwenden, sollten Sie sie nie zu 100 % auftauen. Am besten tauen Sie sie zu 70 % im Mikrowellengerät auf, um sie für den nächsten Kochvorgang vorzubereiten.
2. Um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen, drehen Sie die Speise während des Auftauens um oder ändern Sie ihre Lage.
3. Wenn Sie fettes Fleisch auftauen möchten, erhitzen Sie es kurze Zeit im Mikrowellengerät, und lassen Sie es dann bei Raumtemperatur stehen; oder erhitzen Sie es in Intervallen, bis es aufgetaut ist.

4. Wenn Sie ein ganzes Huhn oder andere Tiefkühlwaren mit unregelmäßiger Form auftauen, umwickeln Sie die Beine oder dünnen Teile mit Alufolie. Andernfalls tauen die dünnen Teile schneller auf und können sogar schon zu kochen beginnen, bevor andere Teile aufgetaut sind. Bei großen Fleischstücken können Sie die Seiten mit Alufolie umwickeln, sodass das Fleisch nur von den senkrechten Mikrowellen gleichmäßig aufgetaut wird.
5. Eis sollte hier und da während des Auftauens entfernt werden.

SONSTIGE NÜTZLICHE HINWEISE

FÜR BESTE ERGEBNISSE

1. Wenn Sie die Zeit für gewisse Speisen bestimmen möchten, rechnen Sie immer mit der kürzesten Zeit und prüfen Sie gelegentlich während des Kochens den Fortschritt. Ein Mikrowellengerät kocht so schnell, deshalb können Ihre Speisen schnell überkocht werden.
2. Geben Sie Acht auf die Kochzeit geringer Essensmengen, bzw. bei Speisen mit geringem Wassergehalt. Diese könnten verbrennen, wenn sie zu lange gekocht werden.
3. Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern oder Servietten. Diese könnten verbrennen, wenn sie zu lange erhitzt werden.
4. Kochen Sie keine Eier in der Mikrowelle.
5. Wenn Sie ein Ei kochen möchten, stechen Sie die Dottermembran an, bevor Sie das Ei in das Gerät geben, um zu verhindern, dass das Ei platzt.

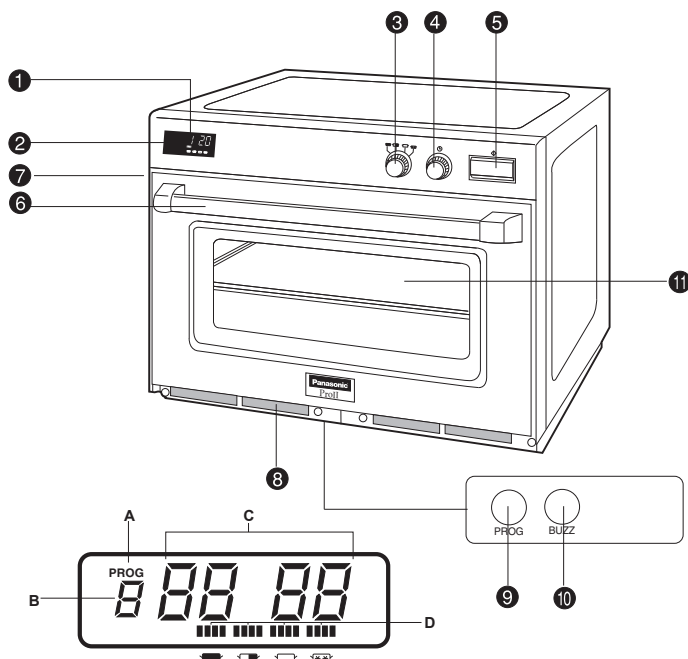
SPEISEN BRAUN BRATEN

Im Allgemeinen werden die Speisen beim Kochen in einem Mikrowellengerät nicht braun gebraten. Dies gehört zu den Eigenschaften des Gerätes. Um Hähnchen zu bräunen, streichen Sie während des Kochens oder davor Soße auf die Oberfläche. Sie können Fleisch auch in einer herkömmlichen Pfanne anrösten, bevor Sie es im Mikrowellengerät kochen. Dasselbe Ergebnis erhalten Sie auch mit einer Mikrowellen-Bratpfanne.

GLEICHMÄSSIGES KOCHEN

Öffnen Sie die Tür und drehen Sie das Geschirr um oder wenden Sie das Essen während des Kochens. Dies hilft, die Speisen gleichmäßiger zu kochen.

Außenansicht (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ① Display (siehe auch unten)
- ② Anzeige für die Leistungsstufen
- ③ Leistungswahlschalter
- ④ Drehknopf für die Zeiteingabe
- ⑤ Starttaste
- ⑥ Türgriff
- ⑦ Garraumbeleuchtung
- ⑧ Luftfilter
- ⑨ Programmiertaste (hinter dem Luftfilter)
- ⑩ Taste für das akustische Signal (hinter dem Luftfilter)
- ⑪ Einschub für den 2-Etagen-Betrieb

- A—Anzeige/Programmiertaste
- B—Anzeige für den Signalton
- C—Zeitanzeige (Min/Sek)
- D—Anzeige für die Leistungsstufen
- maximale Leistung
- ▤ halbe Leistung
- niedrige Leistung
- ☐ Auftaustufe

Bedienung (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. MANUELLER BETRIEB

BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1	Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie die Speisen in das Mikrowellengerät. ☛ Versichern Sie sich, daß „0“ und die Leistungsstufen ■ im Display angezeigt werden.
2	Wählen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Leistungswahlschalters.
3	Wählen Sie die gewünschte Zeit am Drehknopf für die Zeiteingabe. ☛ (bis zu 60 Minuten)
4	Drücken Sie die Starttaste.

- Wenn Sie die Starttaste bei geöffneter Garraumtür drücken, springt die Zeit auf „0“ zurück.
- Sogar nach dem Wählen der Garzeit können Sie noch die Leistung wechseln.
- Wenn Sie während der Garzeit die Zeiteingabe verändern wollen, können Sie durch drehen am Drehknopf für die Zeiteingabe die Garzeit ändern.
- Das Mikrowellengerät kann auch durch Drehen des Drehknopfes für die Zeiteingabe nach links bis die „0“ im Display erscheint und das akustische Signal ertönt, ausgeschaltet werden.

B. ABLESEN DER GESAMTBENUTZUNGSZYKLEN

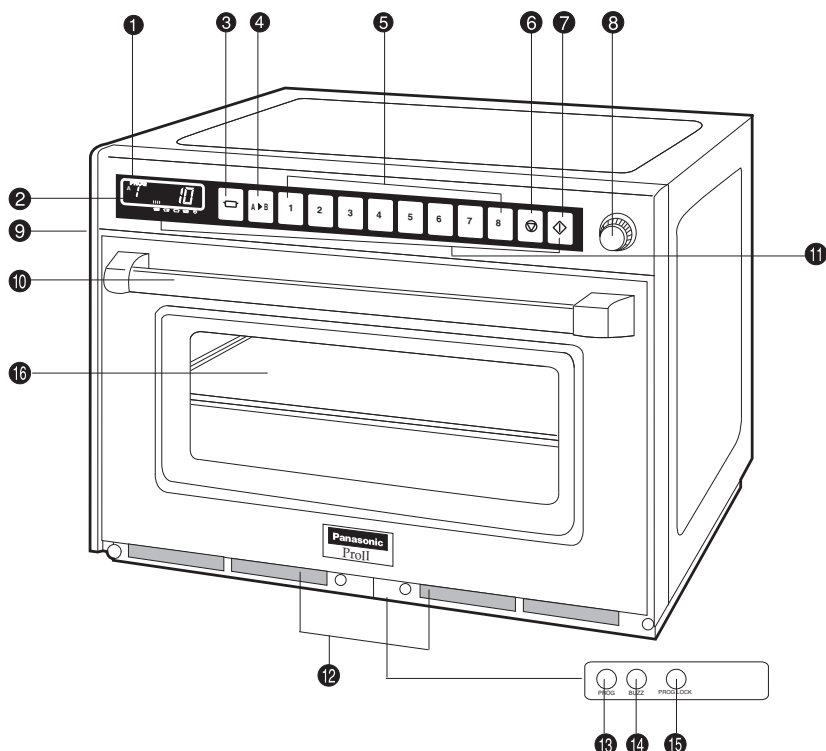
	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür. ☛ „0“ erscheint im Display.
2		Schließen Sie die Garraumtür. BEMERKUNG: Führen Sie Schritt 3 innerhalb von 60 Sekunden nach dem Schließen der Tür durch, oder die Anzeige im Display verschwindet.
3	 + 	Während Sie die Taste für das akustische Signal drücken, drücken Sie die Programmier­taste.

C. AKUSTISCHES SIGNAL

◆ *Aausschalten des akustischen Signales*

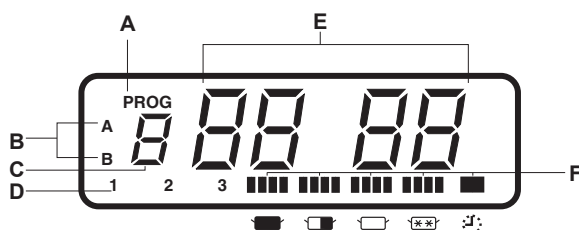
	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Drücken Sie die Programmier­taste. (Die Garraumtür kann bei diesem Schritt geöffnet oder geschlossen sein.)
2		Drücken Sie die Taste für das akustische Signal. ☛ „bEEP“ und die Anzeige für Phase „1“ erscheint im Display.
3		Drücken Sie wieder die Taste für das akustische Signal. ☛ „0 bEEP“ erscheint im Display.
4		Drücken Sie wieder die Programmier­taste.

Außenansicht (NE-1880)



- ① Display/Anzeigenfeld (siehe auch unten)
- ② Anzeige für die Leistungsstufen
- ③ Leistungswahltaste (□)
- ④ Taste zur Wahl der Speicherplätze (A ▶ B)
- ⑤ Programmspeichertasten
- ⑥ Stop/Löschtaste (⏻)
- ⑦ Starttaste (▶)
- ⑧ Drehknopf für die Zeiteingabe
- ⑨ Garraumbeleuchtung

- ⑩ Türgriff
- ⑪ Tastatur
- ⑫ Luftfilter
- ⑬ Programmier- (hinter dem Luftfilter)
- ⑭ Taste für das akustische Signal (hinter dem Luftfilter)
- ⑮ Blockiertaste (hinter dem Luftfilter)
- ⑯ Einschub für den 2-Etagen-Betrieb



- A—Anzeige/Programmspeicher
- B—Anzeige für die Speicherplätze (A oder B)
- C—Anzeige/Programmnummer der Speichertaste
- D—Anzeige für den Ein-, Zwei- oder Drei-Phasen-Betrieb
- E—Zeitanzeige (Min/Sek)
- F—Anzeige für die Leistungsstufen
 - maximale Leistung
 - ▒ halbe Leistung
 - niedrige Leistung
 - ⌘ Auftastufe
 - ⌚ Stand (Zeitvorwahl oder Standzeit/0 Watt)

Das Gerät ist ab Werk wie folgt modifiziert:

- ◆ Manueller Betrieb
 - ◆ Die Programmspeichertasten A1 bis A8 sind bei maximaler Leistung mit folgender Betriebszeit programmiert.

1 = 10 sek.	2 = 20 sek.	3 = 30 sek.	4 = 45 sek.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sek.	7 = 1 min. 30 sek.	8 = 2 min.		

 (Die Programmspeicher B1–B8 sind nicht vorprogrammiert.)
- Alle o.g. Einstellungen können Sie nach Ihren Wünschen ändern.

A. MANUELLER BETRIEB

◆ Ein-Phasen-Betrieb

Beispiel: Zweiminütiges Garen von Speisen bei voller Leistung

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie die Speisen in das Mikrowellengerät. ☛ Versichern Sie sich das die „0“ im Display erscheint.
2		Drücken Sie einmal den Leistungswahlschalter.
3		Stellen Sie mit dem Drehknopf für die Zeiteingabe die Zeit ein. ☛ bis zu 15 Min. mit  oder  , 60 Min. mit  oder 
4		Drücken Sie die Starttaste.

• Hinweis

Während das Gerät läuft, kann der Vorgang durch Druck auf die Stop/Löschtaste  unterbrochen werden. Starten Sie das Gerät erneut durch Betätigen der Starttaste  .
Durch zweimaliges Drücken auf die Stop/Löschtaste  werden alle Eingaben (Leistungsstufe und Zeit) gelöscht.
Wurde das Gerät nicht gestartet, löscht bereits ein einmaliger Druck auf die Stop/Löschtaste alle eingegebenen Daten (Leistungsstufen und Zeiten).

◆ Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb

Wiederholen Sie die oben angegebenen Schritte 2 und 3 bevor Sie die Starttaste drücken .

Zwei-Phasen-Betrieb:



Drei-Phasen-Betrieb:



B. BETRIEB MIT SPEICHERTASTEN

◆ Betriebsart manueller Betrieb nicht gesperrt

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie die Speisen in das Mikrowellengerät. ☛ Versichern Sie sich das die „0“ im Display erscheint.
2	z. B. 	Drücken Sie die gewünschte Programmspeichertaste.
3		Drücken Sie die Starttaste.

Bedienung (NE-1880)

◆ ***Betriebsart manueller Betrieb gesperrt (Direktstart)***

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie die Speisen in das Mikrowellengerät. ☛ Versichern Sie sich das die „0“ im Display erscheint.
2	z. B. 	Drücken Sie die gewünschte Programmspeichertaste. ☛ Der Mikrowellenbetrieb startet automatisch.

Um die Programmspeicher B1–B8 zu benutzen,
drücken Sie die Taste , bevor Sie die gewünschte Speichertaste drücken.

C. PROGRAMMIEREN DER SPEICHERTASTEN

◆ ***Ein-Phasen-Betrieb***

IN DER BETRIEBSART „MANUELLER BETRIEB GESPERRT“ KANN DAS GERÄTE NICHT
PROGRAMMIERT WERDEN!

WÄHREND DES PROGRAMMIERENS DIE GARRAUMTÜR NICHT ÖFFNEN!

Beispiel: Belegung von Programmspeichertaste Nr. 5 mit einminütigem Auftauen

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Halten Sie die Garraumtür geschlossen. ☛ Bitte vergewissern Sie sich, dass das Display leer ist oder die „0“ erscheint.
2		Drücken Sie die Programmiertaste.
3		Drücken Sie die Programmspeichertaste, die Sie belegen wollen.
4		Drücken Sie den Leistungswahlschalter vier mal.
5		Stellen Sie mit dem Drehknopf für die Zeiteingabe die Zeit ein.
6		Drücken Sie wieder die Programmiertaste.

◆ ***Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb***

Wiederholen Sie die oben angegebenen Schritte 4 und 5 bevor Sie die Programmiertaste drücken.



Um die Programmspeicher B1–B8 zu benutzen,
drücken Sie die Taste , bevor Sie die gewünschte Speichertaste drücken.

D. SPEICHERTASTEN

◆ Direktstart über die Speichertasten einrichten

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Halten Sie die Garraumtür geschlossen. ☛ Versichern Sie sich das Display leer ist.
2		Drücken Sie die Programmsicherungstaste bis „PROG“, „P“ und „L“ erscheint (mehr als fünf Sekunden).

Hinweis:

- Das Gerät kann mit dieser Einstellung nur über die Speichertasten (1 bis 8) in Betrieb gesetzt werden.
- Eine Unterbrechung des Betriebes durch Öffnen der Tür löscht automatisch die noch verbliebene Zeit im Display.
- Das Gerät kann erst wieder manuell betrieben werden, wenn der Direktstart über die Speichertasten aufgehoben ist.
- Die Speichertasten können erst durch Aufheben des Direktstarts neu programmiert werden.

◆ Direktstart über die Speichertasten aufheben

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Halten Sie die Garraumtür geschlossen. ☛ Versichern Sie sich das Display leer ist.
2		Drücken Sie die Programmsicherungstaste bis „PROG“ und „P“ erscheint (mehr als fünf Sekunden).

Hinweis:

- Zum Starten des gewünschten Programmspeichers muß jetzt die entsprechende Speichertaste und die Starttaste gedrückt werden.
- Der Betrieb kann durch Drücken der Stop-/Löschtaste ☉ unterbrochen werden. Der Betrieb wird nach Betätigen der Starttaste ◇ wieder aufgenommen.
- Die Speichertasten können neu programmiert werden.
- Die Auswahl der Lautstärke und der Länge des akustischen Signals sind wieder möglich.

E. AKUSTISCHES SIGNAL

Die Lautstärke und die Länge des Tones am Ende der Garzeit kann eingestellt werden.

Die größte Lautstärke und drei Töne in Folge sind fabrikseitig voreingestellt.

◆ Lautstärke einstellen

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Drücken Sie die Programmierstaste. (Die Garraumtür kann bei diesem Schritt geöffnet oder geschlossen sein.)
2		Wählen Sie die gewünschten Lautstärkehöhe durch drücken der Taste für das akustische Signal. ☛ Die Lautstärke wird angezeigt durch eine Zahl gefolgt von dem Wort „bEEP“; 3bEEP=laut, „2bEEP“=mittel, „1bEEP“=am leise, „0bEEP“=aus
3		Drücken Sie wieder die Programmierstaste.

◆ Tonlänge einstellen

4		Innerhalb von drei Sekunden nach drücken der Programmierstaste „0“ in Schritt 3, wählen Sie die Länge des akustischen Signales durch drücken der Taste für das akustische Signal. ☛ Die Tonlänge wird angezeigt durch die Anzeige für den 1 oder 2 Phasenbetrieb im Display; „1“=Drei Töne, „2“=60 Sekunden Kurztonfolge
5		Drücken Sie wieder die Programmierstaste.

Bedienung (NE-1880)

F. ABRUF DER GESPEICHERTEN PROGRAMME

Mit dieser Ausstattung können Sie alle gespeicherten Daten der Speichertasten fortlaufend abrufen.

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür und lassen Sie diese geöffnet.
2		Während Sie die Stop/Löschtaste drücken, drücken Sie gleichzeitig die Starttaste. Nachdem alle Programmspeichereinstellungen angezeigt wurden, zeigt das Display anschließend die Einstellungen für die Toneinstellungen an, gefolgt von der Programmblockierung: „P“, „L“ (oder Programm nicht blockiert „P“)

G. ABLESEN DER GESAMTBENUTZUNGSZYKLEN

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür. ☛ „0“ erscheint im Display.
2		Schließen Sie die Garraumtür. BEMERKUNG: Führen Sie Schritt 3 innerhalb von 60 Sekunden nach dem Schließen der Tür durch, oder die Anzeige im Display verschwindet.
3		Während Sie die Taste für das akustische Signal drücken, drücken Sie die Programmertaste.

GRUNDLEGENDES MIKROWELLEN-WISSEN

Der Erfolg der Essenszubereitung im Mikrowellengerät hängt von grundlegenden Faktoren ab.

Dazu gehört:

1. **TEMPERATUR DER SPEISEN** — Gefrorene oder gekühlte Speisen benötigen längere Erhitzungszeiten, um die gewünschte Serviertemperatur zu erreichen, als Speisen mit Raumtemperatur.
2. **ZUSAMMENSETZUNG DER SPEISEN** — Speisen mit hohem Gehalt an Zucker, Salz, Fett und Feuchtigkeit erhitzen sich schneller, denn diese Elemente ziehen die Mikrowellenenergie an. Dichtere Speisen, reich an Proteinen und Fasern, absorbieren die Mikrowellenenergie langsamer, dies bedeutet eine längere Erhitzungszeit.
3. **MASSE/VOLUMEN** — Je größer die Masse der Speise, desto länger benötigt sie, sich zu erhitzen.
4. **BEHÄLTER** — Keramik, Papier, Porzellan, Styropor, Glas und Kunststoff können unter folgenden Vorsichtsmaßnahmen im Mikrowellengerät verwendet werden.

Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt sollten NUR in hochtemperaturbeständigen Behältern erhitzt werden, da diese Speisen sehr heiß werden können. Wenn Styroporbehälter für diese Speisen verwendet werden, wird sich das Styropor verformen. Andere Gastronomieglas- oder Kunststoffeller können unter ähnlichen Bedingungen springen oder sich verbiegen.

ERHITZEN SIE KEINE Speisen in **VERSIEGELTEN** Behältern oder Tüten. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus und können den Behälter oder die Tüte zerbrechen.

5. **VERMEIDEN SIE METALL**, denn dieses „reflektiert“ die Mikrowellen, was zu ungleichmäßigem Erhitzen und manchmal sogar zu Blitzen führen kann, wodurch auf der Innenseite des Gerätes, dem Metallbehälter oder der Verkleidung Gruben oder Markierungen entstehen können.
6. Erhitzte Flüssigkeiten können überkochen, wenn Sie nicht mit Luft vermischt werden. Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellengerät, ohne sie zuvor durchzurühren.

ALLGEMEINE RICHTLINIEN FÜR DIE ERHITZUNG IN EINEM MIKROWELLENGERÄT

Bezüglich der spezifischen Zeiten siehe die jeweilige Lebensmittelkategorie für korrekte Erhitzungstechnik, sowie die notwendige Vorbereitung der Speisen.

ERHITZEN VON SPEISEN MIT KÜHLSCHRANKTEMPERATUR

Im Kühlschrank (5 °C) aufbewahrte Speisen sollten vor dem Wiedererwärmen bedeckt werden, ausgenommen Brot, Kuchen oder Mehlprodukte; diese sollten unbedeckt erwärmt werden, um zu verhindern, dass sie matschig werden.

Die meisten herkömmlich zubereiteten Speisen sollten leicht unterkocht werden, bevor sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, sodass beim Erhitzen in der Mikrowelle kein Überkochen auftritt.

Gekochte Speisen, wie z. B. Gemüse, können portioniert und für die Wiedererwärmung bedeckt werden, ohne dass Farbe, Textur oder Nährwert verloren geht.

ERHITZEN VON SPEISEN MIT RAUMTEMPERATUR

Vorspeisen, Gemüse, etc. in Konserven benötigen wesentlich weniger Erhitzungszeit als Speisen aus dem Kühlschrank.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

1. Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, dass herkömmlich zubereitete Speisen leicht unterkocht werden, wenn sie danach in diesem Gerät erhitzt werden sollen.
2. **DENKEN SIE DARAN**, dass die Innentemperatur der Speisen nach Beendigung des Erhitzungsvorgangs in diesem Gerät noch leicht ansteigt.
3. Der häufigste Missbrauch von Mikrowellenanwendungen betrifft Brot, Teigwaren und Kuchen. Diese sind trockener als Innereien oder Füllungen und erhitzen sich langsamer. Deshalb sollten Backwaren NUR erhitzt werden, bis die Kruste so warm ist, dass sie noch berührt werden kann (50 °C–55 °C).
4. **ÜBERHITZEN SIE IHR ESSEN NICHT**: 99% aller Beschwerden bezüglich der Qualität von mikrowellenerhitztem Speisen sind auf Überhitzung zurückzuführen.

Hinweise zur Zubereitung

— Zeittabelle für das Auftauen und Erwärmen —

Die Zeitangaben in der folgenden Tabelle, sind nur Anhaltswerte. Für die zum Erwärmen notwendige Zeit sind mehrere Faktoren ausschlaggebend, unter anderen die Temperatur des Kochgutes vor dem Erhitzen. Die Koch- bzw. Auftauzeiten sind also gegebenenfalls entsprechend anzupassen.

Die Zeiten wurden von uns mit Lebensmitteln getestet, die folgende Ausgangstemperaturen hatten:

Gekühlte Lebensmittel ca. +5 °C

Tiefgekühlte Lebensmittel ca. -18 °C

Bei Berücksichtigung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit müssen Sie die Innentemperatur mit einem Spezialthermometer überprüfen.

Funktion	Lebensmittel	Gewichte	Leistungs-Einstellung	Zeitdauer (ca.)		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Auftauen	Fischfilets	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Hackfleisch	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Hähnchen (ganz)	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Komplettes Gericht					
	Mehrere Portionen	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Eine Portion	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Apfelkuchen	1 Portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Kuchen	1 Portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Brötchen	1 Portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Kochen von gekühlten, nicht vorgekochten Lebensmitteln	Rührei	2 Eier+ 2 Eßl. Milch		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Fischfilets	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Schinken	2 dünne Scheiben Schinken		25 s	40 s	50 s
	Hähnchenteile	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Kochen und/oder Aufwärmen von tiefgekühlten Lebensmitteln	Erbsen	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Vorgekochter Reis	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Gebrühte Würstchen	3 Stück à 50 g		40 s	50 s	1 min
	Gegarte Hühnerflügel	7 Stück		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Fertig-Cheeseburger	75 g		40 s	50 s	1 min
	Schokokuchen	1 Portion		25 s	25 s	30 s
Aufwärmen von vorgekochten gekühlten Gerichten	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Apfelkuchen	1 Portion		8 s	14 s	16 s
	Pfeffersoße	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Baked Beans	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Suppe	125 ml		26 s	40 s	50 s

- Hinweise:**
- Gerichte zum Kochen/Aufwärmen/Auftauen niemals direkt auf den Boden des Mikrowellengerätes stellen—immer ein geeignetes Gefäß verwenden.
 - Wenn Sie große gefrorene Lebensmittelportionen in der Mikrowelle auftauen wollen, nach der halben Auftauzeit umrühren bzw. zerkleinern, damit die Mikrowellenenergie besser eindringen kann.
 - Sehr fest/dichte Lebensmittel (z. B. Tiefkühlspinat) sollten nicht direkt aus dem tiefgekühlten Zustand gekocht werden. Dabei werden die Kanten überhitzt, bevor das Innere erforderliche Temperatur erreicht ist.
 - Beim Kochen/Aufwärmen Teller immer abdecken, dadurch werden die Lebensmittel nicht trocken und das Innere des Garraumes wird nicht durch Spritzer verunreinigt.
 - Vor dem Kochen/Aufwärmen Behälterdeckel lösen und Folien mehrfach durchstechen.
 - Nach der Hälfte der Koch-/Auftauzeit Lebensmittel umrühren, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
 - Vor dem Prüfen der Temperatur und/oder dem Servieren erwärmte Gerichte kurz stehenlassen.

Automatische Fehlerdiagnose

Durch die automatische Fehlerdiagnose überwacht sich das Gerät in allen wesentlichen Funktionen selbständig.

Durch Vergleich der angezeigten Codenummer im Display mit der nachfolgenden Tabelle kann die Fehlerursache schnell und einfach festgestellt werden:

CODE-NUMMER	URSACHE	ABHILFE (Erklärung siehe unten)
F01	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch	1./2./3./4./5.
F33–34	Der Thermistor ist defekt (Temperaturschutz)	1./5.
F05	Der Programmspeicher IC ist defekt	5.
F81–F84	Ein Relais ist defekt	5.
F86–F89	Kurzschluß eines Relais	1./5.
F44	Das Bedienfeld ist defekt	1./5.

1. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
2. Es ertönt ein fortlaufender Signalton.
3. Sofern das Gerät abgekühlt ist, setzt der Betrieb ein.
4. Stellen Sie das Gerät an einen kühleren Platz.
5. Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

Hinweis: Die vorgenannte Tabelle beinhaltet nur die wichtigsten Fehlerursachen, die auftreten können.

Jährliche Prüfung gewerblicher Mikrowellengeräte

Schriftlicher Nachweis erforderlich

Jahr der Prüfung (Datum)	geprüfte Details: Ergebnis	Sicherheitsbestätigung des geschulten Fachpersonals der Firma (Stempel, Unterschrift)
Siehe Baujahr	Tür-Leckstrahlung: <5 mW/cm ² Öffnungen: <1 mW/cm ² Sichtprüfung: <O.K.	Panasonic Corporation

Falls erforderlich, bitte weitere Seite hinzufügen!



Panasonic-Erzeugnisse sind Markenartikel von höchster Qualität, die mit größter Sorgfalt gefertigt werden. Sie erhalten auf gewerbliche Panasonic-Mikrowellengeräte.

24 Monate Material-Garantie

gerechnet vom Tage des Verkaufs durch den Fachhändler an den Endverbraucher. Die Garantie besteht darin, daß während der Garantiezeit dem Fachhändler die Teile kostenlos geliefert werden, die zur Behebung eines nachgewiesenen Fabrikations- oder Materialfehlers notwendig sind.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

- a) Schäden und Verluste, die durch das Gerät oder den Gebrauch desselben entstehen, sowie Schäden, die auf lokale Verhältnisse, wie Fehler der Installation, Brand, Blitzschlag; Verschleißteile, Plastikteile und Zubehör etc. zurückzuführen sind.
- b) Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, z. B. Anschluß an eine falsche Netzspannung und Schäden durch fahrlässige Behandlung oder Mißbrauch.
- c) Schäden, die aufgrund äußerer Einflüsse entstanden sind.

Lohn-, Transport- und Verpackungskosten gehen zu Lasten des Käufers. Der Garantiedienst wird von dem Fachhändler wahrgenommen, der das Gerät verkauft hat, es sei denn, er weist eine spezielle, für ihn tätige Servicestelle nach.

Bitte beachten Sie:

Dieser Garantieschein hat nur Gültigkeit in Verbindung mit der Garantieerklärung, die ausgefüllt, mit Händler-Stempel und Kaufdatum versehen, innerhalb von 14 Tagen an die Panasonic Deutschland GmbH zurückgeschickt werden muß.

Bei Beanstandungen eines Gerätes bitten wir, diesen Garantieschein mit einzureichen.

Verkaufsdatum _____

Serien-Nr. _____

Modell-Nr. _____

Sommaire

Installation et consignes de sécurité	54–62
Entretien du four à micro-ondes	62–63
Types de récipients à utiliser	64–65
Avant l'utilisation	66
Schéma descriptif (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	67
Mode d'emploi (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	67
A. CUISSON MANUELLE	67
B. COMPTEUR DE CYCLES	68
C. BIPS SONORES	68
Schéma descriptif (NE-1880)	69
Mode d'emploi (NE-1880)	70
A. CUISSON MANUELLE Cuisson en 1 phase	70
Cuisson en 2 ou 3 phases	70
B. CUISSON PAR TOUCHE MÉMOIRE	70–71
C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE Cuisson en 1 phase	71
Cuisson en 2 ou 3 phases	71
D. VERROUILLAGE DES PROGRAMMES	72
E. BIPS SONORES	72
F. LISTE DES PROGRAMMES	73
G. COMPTEUR DE CYCLES	73
Avant la cuisson	74
— Guide Décongélation/Réchauffage —	75
Explications des codes de panne de l'autodiagnostic	76
Caractéristiques techniques	245
Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques	250

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

Fabriqué par: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japon

Importateur: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Allemagne

INSTALLATION

EXAMEN DE VOTRE FOUR

Déballez le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four ne présente aucun dommage, comme des déformations, des loquets cassés ou des fissures dans la porte. Informez immédiatement le revendeur si l'unité est endommagée. NE PAS installer l'unité si elle est endommagée.

RETRAIT DE LA COUVERTURE DE VINYLE

Le coffret a été entouré d'une couverture de vinyle afin d'empêcher les surfaces extérieures du four d'être éraflées pendant son transport. Avant d'utiliser le four, ne pas oublier de retirer cette protection en vinyle.

ETIQUETTE DE MISE EN GARDE

Si une étiquette de mise en garde est fournie avec votre four, veuillez l'attacher sur le dessus de celui-ci avant utilisation.

MISE À LA TERRE

IMPORTANT: PAR MESURE DE SECURITE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est pourvu d'une fiche avec mise à la terre. Lorsque la prise n'est pas mise à la terre, il y a lieu de la faire remplacer par une autre dûment pourvue, d'une borne de terre.

AVERTISSEMENT EN MATIÈRE DE TENSION ET DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE

La tension utilisée doit correspondre à celle mentionnée sur le four. L'emploi d'une autre tension d'alimentation est dangereux: il peut occasionner un incendie ou d'autres accidents.

Ne branchez pas votre four à l'aide d'un câble de rallonge, car cela peut être dangereux. Il est important de brancher le four directement dans une prise murale.

L'arrière de l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Ne laissez pas le cordon toucher l'arrière de l'appareil ou la surface du meuble.

PRÉCAUTIONS (NE-3240/NE-2140)

Cet appareil est livré sans prise et doit être installé par un électricien qualifié sur le secteur 400 V 3/N/PE 50 Hz muni d'un fusible de 16 A. L'installation doit se conformer aux règles et aux normes locales. Veuillez se référer aux données sur la plaque signalétique.

IMPORTANT: Les fils conducteurs sont colorés selon le code suivant:

Vert et Jaune: Prise Terre

Bleu: Neutre

Une attribution précise des fils de phase n'est pas importante puisque le raccordement ne dépend pas de séquence de phase. La couleur des fils de phase peut changer.

EMPLACEMENT DU FOUR

Placez le four sur une surface plane et stable. Ne le disposez jamais en un endroit chaud ou humide—par exemple, à proximité du chauffage électrique ou au gaz—ou sous l'effet d'un rayonnement solaire direct.

N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40 °C et/ou lorsque l'humidité relative de l'air est supérieure à 85%. Il est important de maintenir une bonne circulation de l'air autour du four. Des interférences légères avec la radio ou la télévision sont possibles lorsque ces appareils sont placés près du four. Afin d'assurer un fonctionnement optimum de votre four, il importe de laisser l'air circuler autour des ouvertures d'aération. Laisser au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière et 20 cm au-dessus.

Ne pas installer d'appareils au delà de 1,6 m ni en dessous de 0,8 m. Le four doit être placé de manière à pouvoir accéder facilement au panneau de commande et à la porte et, en outre, de manière à pouvoir facilement le débrancher ou couper l'alimentation avec un fusible ou un disjoncteur.

 Un conducteur de liaison équipotentielle externe est présent au dos du four et est représenté par ce symbole.

FICHE DE GARANTIE

Remplissez et postez la fiche de garantie pré-adressée.

Le niveau de pression sonore est inférieur à 70 dB (moyenné A).

SÉCURITÉ

1. Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
2. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, pour éviter toute brûlure.
3. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
4. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition éruptive tardive, faites donc bien attention en manipulant le récipient.
5. Il est dangereux pour une personne autre qu'un professionnel qualifié d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant le retrait d'un couvercle protégeant l'utilisateur contre les émissions de micro-ondes.

PRÉCAUTIONS

1. Lors de l'utilisation de cet appareil, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :
Lisez toutes les instructions de ce guide d'avant d'utiliser votre four à micro-ondes.
2. Ne mettez jamais le four en fonctionnement sans qu'il s'y trouve des aliments, afin de préserver toutes les qualités des magnétrons.
3. L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.

Installation et consignes de sécurité

4. Le four nécessite un espace de ventilation maximal à l'arrière, afin d'en assurer le bon refroidissement. Durant la cuisson, tous les orifices de ventilation doivent être libres de toute obstruction.
5. Vous risqueriez de voir s'enflammer ce linge.
6. Utilisez ce four à micro-ondes uniquement pour son utilisation prévue telle que décrite dans ce guide.
7. N'utilisez pas ce four à micro-ondes après avoir constaté un défaut de fonctionnement, après une chute ou tout dommage intervenu sur l'appareil.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
10. Éloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation hors de la table ou du comptoir.
12. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four:
 - a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
 - b) Enlevez les attaches de fil métallique des sacs avant de placer un sac dans le four.
 - c) Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée. Éteindre l'appareil au niveau de l'interrupteur mural ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
13. Ne pas ranger des matières inflammables à proximité, au dessus ou dans le four. Cela pourrait provoquer un incendie.

Installation et consignes de sécurité

14. Ne PAS utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou un quelconque produit non-alimentaire. Ne PAS nettoyer ce four avec un quelconque produit comportant une étiquette stipulant la présence de produits chimiques corrosifs. Le chauffage de produits chimiques corrosifs dans ce four peut causer des fuites de radiation micro-ondes.
15. Ne pas utiliser le four pour la préparation de conserves et de pots fermés. La pression va s'accumuler et le pot risque d'exploser. De plus, le four à micro-ondes ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Des conserves mal stérilisées risquent de s'avaries et de devenir toxiques.
16. Ne jamais faire de friture dans le four à micro-ondes.
17. Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'œufs, les courges et les saucisses sont des exemples d'aliments à membranes non poreuses. Ces aliments doivent être percés avant la cuisson afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
18. NE JAMAIS UTILISER DE THERMOMETRE À VIANDE ORDINAIRE DANS UN FOUR A MICRO-ONDES. Pour vérifier le degré de cuisson d'un rôti ou d'une volaille, utilisez un THERMOMETRE POUR MICRO-ONDES. Autrement, il est possible d'utiliser un thermomètre conventionnel une fois la nourriture sortie du four. Si la viande ou la volaille n'est pas assez cuite, remettez-la dans le four et laissez-la cuire pendant quelques minutes supplémentaires au niveau recommandé. Il est important de vous assurer que la viande et la volaille sont entièrement cuites.
19. Il faut être extrêmement prudent lors de la cuisson de maïs soufflé dans un four à micro-ondes. Faites-le cuire pour la durée minimale recommandée par le fabricant de maïs soufflé. Suivez les instructions adaptées concernant la puissance électrique de votre four à micro-ondes. NE JAMAIS laisser le four à micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de maïs soufflé.

20. Retirez toujours le haut et la tétine du biberon lorsque vous le réchauffez. Le biberon doit être secoué énergiquement, la température du liquide pouvant varier entre le haut et le bas du biberon. Il est indispensable d'ôter le couvercle des petits pots d'aliments pour bébé avant de les chauffer. Il faut aussi en remuer le contenu et en tester la température.
21. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.
22. Si de la fumée s'échappe du four, éteignez ce dernier ou débranchez-le de la prise secteur et laissez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes, le cas échéant.
23. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, son prestataire de maintenance ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
24. Avant toute utilisation, vérifier que les récipients employés conviennent à cet usage.
25. Si on chauffe aux micro-ondes un liquide épais (soupe, sauce, boisson) qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'envoyer des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient:
 - a) Eviter de réchauffer dans des récipients hauts et étroits.
 - b) Ne pas surchauffer.
 - c) Remuer le liquide avant et au moins une fois pendant le réchauffage.
 - d) En fin de réchauffage, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de le sortir.

Installation et consignes de sécurité

26. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou lorsqu'un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.
27. Des œufs dans leur coquille et des œufs durs ne doivent pas être réchauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser même après la fin de la cuisson à micro-ondes.
28. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
29. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.
30. Il existe un danger potentiel dû aux champs électromagnétiques, et il est conseillé aux personnes avec des simulateurs cardiaques de rester à distance des zones avec des champs électromagnétiques. Dans ce cas, prendre note des instructions fournies par le fabricant.
31. Ne rangez rien à l'intérieur de l'appareil si vous ne l'utilisez pas. Faute de quoi vous risquez d'endommager les alentours en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
32. Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles, sauf si l'utilisation micro-ondes est spécifiée sur l'emballage.

33. Débranchez l'appareil lors de la maintenance et de la réparation des pièces. Une fois la fiche d'alimentation retirée, celle-ci doit rester visible au personnel de maintenance pour qu'il s'assure qu'aucune connexion par inadvertance n'est possible.
34. Il est nécessaire de nettoyer le four régulièrement et de retirer les résidus d'aliments.
35. Ne pas utiliser de céramique décorée de motifs dorés ou argentés ou un quelconque récipient contenant du métal.
36. Il est essentiel de servir les aliments réchauffés "bien chauds" (72 °C). Vérifiez toujours avant de servir et, en cas de doute, remettez les aliments au four pour continuer à les chauffer.
37. Les temps d'attente sont essentiels pour les aliments cuits ou réchauffés au micro-ondes. Pendant la période d'attente, la chaleur continue à se propager au centre pour cuire l'aliment intégralement. Plus les aliments sont denses, plus le temps d'attente est long. Les aliments réchauffés nécessitent également un temps d'attente.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Ne stockez pas des objets à l'intérieur du four au cas où il serait mis en route par inadvertance.

En cas de défaillance électronique, il est possible d'éteindre le four au niveau de la prise murale.

Ne faites pas glisser l'étagère amovible vers l'extérieur ou l'intérieur lorsque vous placez ou retirez des aliments. Ceci pourrait endommager l'étagère ou les aliments chauds pourraient se renverser sur l'opérateur.

Si le second niveau est utilisé, ne pas retirer ni insérer le plateau du second niveau avec des plats ou des aliments.

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

LORSQUE VOTRE FOUR NÉCESSITE UNE RÉPARATION, appelez votre ingénieur Panasonic local.

Ne tentez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le logement du panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou toute autre pièce du four.

Entretien du four à micro-ondes

Ne pas maintenir propre le four risque de mener à la détérioration de la surface, ce qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et potentiellement conduire à une situation dangereuse.

1. Débranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à garder propre l'intérieur du four. Si des particules de nourriture ou des projections liquides adhèrent aux parois du four ou sur les joints ou sur la surface de la porte, elles peuvent absorber les micro-ondes et être la cause d'étincelles ou d'arcs électriques. Nettoyez toutes les salissures avec une éponge humide. Vous pouvez nettoyer le four avec du liquide détergent ou un produit désinfectant pour surface alimentaire si le four devient vraiment sale. N'utilisez pas de décapants ou de produits abrasifs.
3. La surface extérieure du four doit être nettoyée à l'eau savonneuse, puis essuyée avec un chiffon doux. Faites attention à ce que l'eau ne rentre pas par l'ouverture de ventilation arrière ou par le panneau de commande car cela pourrait endommager l'appareil.
4. La vitre de la porte doit être nettoyée avec une eau légèrement savonneuse. Veillez à utiliser un chiffon doux. N'employez jamais de produit pour nettoyer les vitres. La porte peut être rayée par les produits détergents ou nettoyants abrasifs.
5. Ne vaporisez rien directement sur la porte et les parois et dans la cavité du four. Vaporisez sur un chiffon et essuyez.
6. Le non-respect de ces instructions de nettoyage peut annuler la garantie sur cette machine.

NETTOYAGE DU SYSTÈME À CROCHET DE LA PORTE

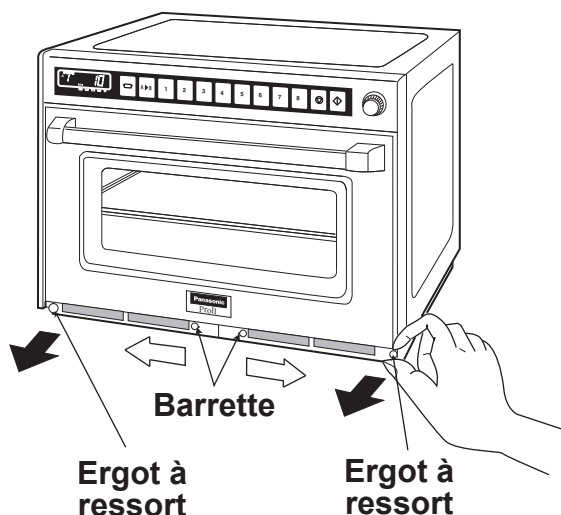
Assurez-vous qu'aucun détergent ménager ou savon ne pénètre dans l'orifice du système à crochet de la porte, car il pourrait s'y infiltrer et endommager l'unité.

Veillez à nettoyer les crochets de la porte à l'aide d'un chiffon humide après avoir nettoyé le four ou quand ils sont sales. Ne fermez jamais la porte s'il reste du savon ou du détergent ménager sur les crochets de la porte. Le savon ou le détergent ménager peut s'infiltrer dans l'unité par l'orifice, puis endommager l'unité.

NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Nettoyez les filtres à air occasionnellement conformément aux instructions suivantes. Des problèmes peuvent survenir avec le four si les filtres à air sont bouchés avec des saletés ou de la poussière.*

1. Retirez le filtre à air de l'embase frontale inférieure en tirant directement sur la ergot à ressort de droite pour la faire sortir, puis faites glisser le filtre vers la droite et retirez-le de la barrette au centre. Retirez le filtre à air de gauche de la même manière, en le faisant glisser vers la gauche.
2. Lavez les filtres à air à l'eau savonneuse.
3. Pour remplacer les filtres à air, alignez-les sur la barrette central et, en maintenant l'avant de la ergot à ressort vers l'avant, positionnez le dos de la ergot dans son orifice. Appuyez sur l'avant de l'ergot pour la mettre en place. Assurez-vous de remplacer les filtres à air avant d'utiliser ce four.



* Si les filtres à air sont trop encrassés, le four risque de surchauffer et de ne plus fonctionner.

Types de récipients à utiliser

1. VERRE

UTILISER: Du verre réfractaire, par ex. du Pyrex

NE PAS UTILISER:

Du verre fragile, du cristal au plomb, etc. qui peut se fissurer ou se cambrer.

2. PORCELAINE/CÉRAMIQUE

UTILISER: La vaisselle en porcelaine vernie, en porcelaine et en céramique, conçue pour la cuisson.

NE PAS UTILISER:

Vaisselle en porcelaine tendre anglaise avec des motifs en métal. Carafes avec des poignées collées.

3. POTERIE/TERRE CUITE/GRÈS

UTILISER: Si le récipient est totalement verni.

NE PAS UTILISER:

S'il n'est pas verni - cette vaisselle peut absorber de l'eau, ce qui absorbe de l'énergie.

Ceci chauffe la vaisselle et augmente le temps de cuisson.

4. FEUILLE D'ALUMINIUM/MÉTAL

UTILISER: Il est possible d'utiliser de petites quantités de feuille d'aluminium pour protéger les morceaux de viande en cours de DÉCONGÉLATION - veillez à ce que la feuille d'aluminium ne touche pas les côtés ou la porte.

NE PAS UTILISER:

Les plateaux en métal, les étagères grillagées, BROCHETTES EN MÉTAL, et toute vaisselle avec des MOTIFS ou des BORDS EN MÉTAL.

NE PAS UTILISER DES RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM - des CAMBRURES peuvent survenir car ils se DÉFORMENT/S'ABIMENT. N'utilisez pas les plats de type Le Creuset (fonte recouverte d'émail).

5. PLASTIQUE

UTILISER: Le plastique sous haute température comme le polysulfone durable plutôt que des plats flexibles. (Retirez toutes les ligatures en métal.)

NE PAS UTILISER:

Récipient en mélamine, en Polypropylène, en phénolurée, et ne pas utiliser de sacs et récipients alimentaires en plastique, comme les pots de margarine, de yaourt et de mayonnaise.

6. FILMS COUVRANTS

UTILISER: Film autocollant non plastifié conçu pour une utilisation en four à micro-ondes. Ne pas laisser le film toucher la nourriture. Pour éviter des brûlures dues à la vapeur, percez le film pour laisser la vapeur s'échapper et retirez prudemment le film du plat.

NE PAS UTILISER:

Film exclusivement conçu pour couvrir des aliments.

7. BOIS/OSIER

UTILISER: Brochettes en bois conçues pour une utilisation alimentaire.

NE PAS UTILISER:

Les paniers en osier, les bols en bois (avec une utilisation prolongée, ces éléments tendent à se dessécher et peuvent prendre feu).

8. PAPIER

UTILISER: Les plats jetables en carton recouvert de polyester s'ils sont conçus pour passer au micro-ondes.

NE PAS UTILISER:

Les serviettes en papier (elles peuvent prendre feu), les gobelets enduits de cire, les produits recyclés (sauf si le fabricant indique qu'ils sont adaptés)

CUISSON SUR 2 NIVEAUX

Lorsque vous réchauffez un seul plat, il faut toujours placer ce dernier au milieu de la sole.

Lorsque vous utilisez le four essentiellement pour réchauffer un seul plat à la fois, retirez l'étagère amovible afin de n'utiliser que la sole.

Lorsque vous réchauffez en même temps 2 aliments, placez—les autant que possible tous deux sur la sole.

Lorsque vous réchauffez plus de 2 assiettes à la fois, essayez de les répartir équitablement sur les 2 niveaux.

Laisser un peu d'espace entre chaque assiette. Ne pas empiler les plats.

Lorsque vous servez du four pour cuire ou décongeler, n'utilisez qu'un seul niveau, la sole.

DÉCONGÉLATION D'ALIMENTS

1. Si vous essayez de décongeler complètement des aliments surgelés dans le four à micro-ondes, la décongélation risque d'être inégale à cause des différences d'épaisseur et de forme des aliments. Des dégoulinades peuvent également se produire, et parfois une partie de la nourriture est cuite alors que d'autres parties restent congelées. Pour bien utiliser les aliments surgelés, il n'est normalement pas nécessaire de les dégivrer à 100%. Une décongélation à 70% dans le four à micro-ondes est idéale et utile pour l'opération de cuisson suivante.
2. Pour les décongeler uniformément, retournez ou redispensez les aliments pendant la décongélation.
3. Pour décongeler de la viande grasse, chauffez-la dans le four à micro-ondes pendant une courte période et laissez-la reposer à température ambiante, ou chauffez-la par intermittence jusqu'à la décongeler.
4. Quand vous décongelez un poulet entier, ou un quelconque aliment surgelé de forme irrégulière, enveloppez les pattes ou les parties fines avec du papier d'aluminium. Autrement, les parties fines seront décongelées plus rapidement et parfois cuites avant que les autres parties aient correctement décongelé. Pour les gros morceaux de viande, enveloppez les côtés dans du papier d'aluminium de sorte que seules les micro-ondes verticales les décongelent uniformément.
5. La glace doit être ponctuellement enlevée pendant la décongélation.

AUTRES INSTRUCTIONS UTILES

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Lorsque vous déterminez le temps de cuisson pour les aliments spéciaux, calculez toujours une durée minimum et contrôlez de temps en temps la progression pendant la cuisson. Le four à micro-ondes cuit tellement rapidement que les aliments peuvent aisément devenir trop cuits.
2. Faites attention au temps de cuisson pour les petites quantités de nourriture, ou pour les aliments à faible teneur en eau. Ils peuvent brûler en cas de cuisson trop longue.
3. N'utilisez pas le four pour sécher vos torchons ou serviettes de cuisine. Ils peuvent brûler en cas de chauffage trop long.
4. N'essayez pas de cuire des oeufs dans le four.
5. Lorsque vous faites cuire un oeuf, assurez-vous de percer la membrane du jaune d'oeuf avant de placer l'oeuf dans le four pour éviter qu'il n'éclate.

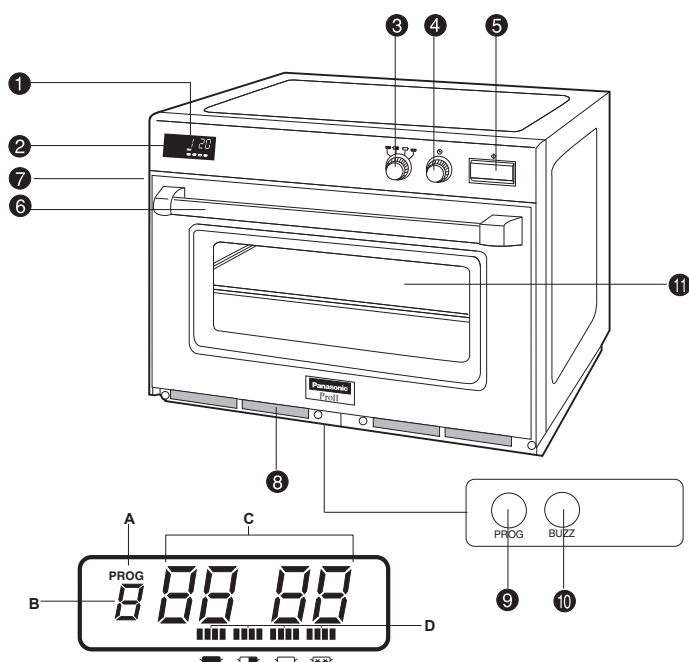
COMMENT OBTENIR LA FINITION BRUNIE

Généralement les aliments ne brunissent pas lors de leur cuisson dans un four à micro-ondes. C'est l'une des caractéristiques de l'équipement. Pour brunir les volailles, appliquez de la sauce sur la surface avant ou pendant la cuisson avec un pinceau. Vous pouvez également brunir la viande dans une poêle conventionnelle avant la cuisson dans le four. Une poêle de brunissement pour le four à micro-ondes peut vous donner le même résultat.

POUR UNE CUISSON UNIFORME

Ouvrez la porte et tournez le plat d'un demi tour, ou retournez les aliments pendant la cuisson. Ceci permet d'obtenir une cuisson plus uniforme.

Schéma descriptif (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ❶ Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
- ❷ Affichage du niveau de puissance
- ❸ Sélecteur de niveau de puissance
- ❹ Sélecteur de minuterie
- ❺ Touche de mise en Marche
- ❻ Poignée de porte
- ❼ Cache de la lampe du four
- ❽ Filtre à air
- ❾ Bouton d'entrée de programmes (derrière le filtre à air)
- ❿ Bouton de Bip sonore (derrière le filtre à air)
- ⓫ Étagère intermédiaire amovible en céramique

- A— Affichage du programme
 B— Affichage du niveau des Bips Sonores
 C— Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
 D— Indicateur du niveau de puissance
- FORT
 - ▢ MOYEN
 - DOUX
 - ▨ DECONGELATION

Mode d'emploi (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. CUISSON MANUELLE

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance ■ doivent s'afficher dans la fenêtre.
2		Choisir le niveau de puissance en tournant le sélecteur.
3		Afficher le temps de cuisson désiré. ☛ (jusqu'à 60 min.)
4		Presser la touche de mise en Marche.

- Dans tous les cas, lorsque la porte est ouverte et que vous pressez la touche de mise en marche, un "0" s'affiche dans la fenêtre.
- Une fois la durée de cuisson sélectionnée, vous pouvez encore modifier la puissance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez encore modifier la durée en tournant le sélecteur de minuterie.
- Vous pouvez aussi interrompre la cuisson en ramenant le sélecteur de minuterie à zéro. Un bip retentit et "0" s'affiche dans la fenêtre.

B. COMPTEUR DE CYCLES

◆ Pour connaître le nombre total d'utilisations du four

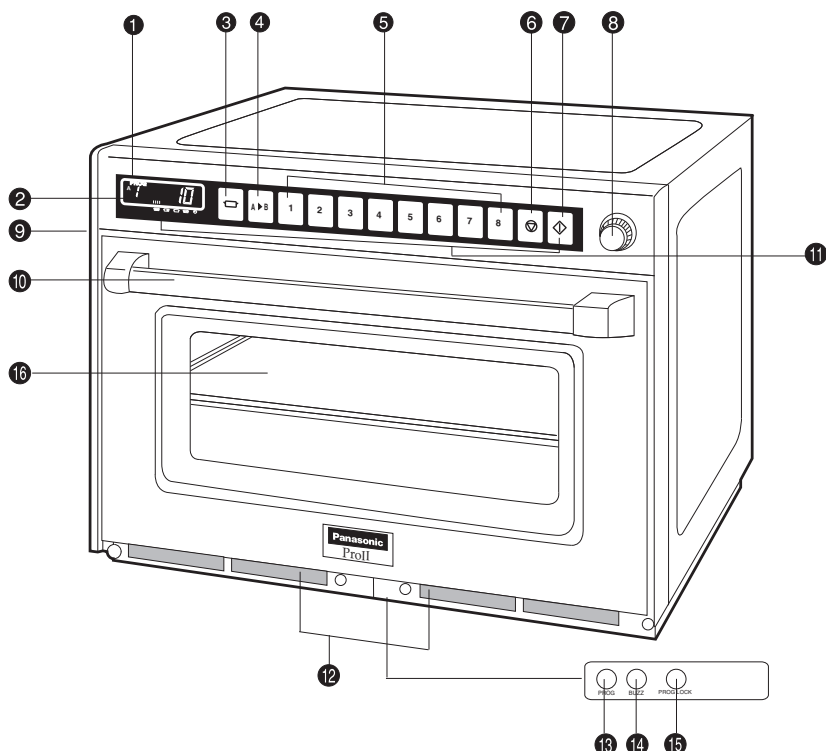
	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte. ☛ "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage.
2		Fermez la porte. NOTE: Poursuivre l'opération 3 dans les 60 secondes, une fois les 60 secondes écoulées, la fenêtre d'affichage se vide.
3	 + 	Tout en appuyant le bouton de bip sonore, presser le bouton d'Entrée de Programme.

C. BIPS SONORES

◆ Pour supprimer les bips sonores

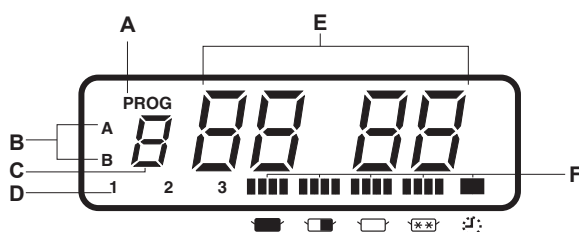
	Touche	Comment procéder
1		Appuyer sur le bouton d'entrée de programme. (Porte indifféremment ouverte ou fermée.)
2		Presser le bouton de Bip sonore. ☛ "bEEP" et l'indicateur de 1ère étape "1" apparaissent dans la fenêtre.
3		Réappuyer sur le bouton de Bip sonore. ☛ "0 bEEP" apparaît dans la fenêtre d'affichage.
4		Réappuyer sur le bouton d'Entrée de programme.

Schéma descriptif (NE-1880)



- ❶ Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
- ❷ Affichage du niveau de puissance
- ❸ Touche de sélection du niveau de puissance (□)
- ❹ Touche de zone de mémoire (A ▶ B) (8 mémoires dans chaque zone)
- ❺ Touche de mémoire
- ❻ Touche d'arrêt/annulation (⊘)
- ❼ Touche de mise en marche (▶)
- ❽ Minuterie

- ❾ Cache de la lampe du four
- ❿ Poignée de porte
- ⓫ Tableau de commande
- ⓬ Filtres à air
- ⓭ Bouton d'entrée de programme (derrière les filtres à air)
- ⓮ Bouton de bip sonore (derrière les filtres à air)
- ⓯ Bouton de verrouillage des programmes (derrière les filtres à air)
- ⓰ Étagère intermédiaire



- A— Affichage du programme
 - B— Indique la zone de mémoire utilisée
 - C— Affichage du numéro de touche de mémoire
 - D— Indique l'étape de cuisson en cours
 - E— Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
 - F— Indicateur du niveau de puissance
- FORT
 - MOYEN
 - DOUX
 - DECONGELATION
 - REPOS

Le four est préréglé en usine comme suit:

- ◆ Fonctionnement manuel
 - ◆ Touches mémoire préréglées sur puissance FORT suivant les temps de cuisson indiqués pour une cuisson à une phase.
- | | | | | |
|--------------------|--------------------|-------------|-------------|------------|
| 1 = 10 sec. | 2 = 20 sec. | 3 = 30 sec. | 4 = 45 sec. | 5 = 1 min. |
| 6 = 1 min. 15 sec. | 7 = 1 min. 30 sec. | 8 = 2 min. | | |
- (Il y a 2 zones de mémoires, A et B. Seule la zone A est préréglée.)

- ◆ Déverrouillage des programmes
- ◆ Compteur de cycles remis à zéro pour toutes les touches mémoire.

Si vous désirez utiliser toute autre fonction, consultez le manuel de l'utilisateur pour trouver comment activer cette fonction.

Mode d'emploi (NE-1880)

A. CUISSON MANUELLE

◆ Cuisson en 1 phase

Exemple: Pour cuire sur FORT pendant 2 minutes

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.
2		Presser une fois la touche de sélection du niveau de puissance.
3		Afficher le temps de cuisson désiré. ☛ 15 min. maximum pour les puissances  et  , 60 min. maximum pour les puissances  et 
4		Presser la touche de mise en Marche.

• Fonction de répétition

Vous pouvez répéter exactement le même temps de cuisson choisi manuellement en appuyant seulement sur la touche , si vous utilisez à nouveau le four dans la minute qui suit (dans les 30 minutes qui suivent si la porte est restée ouverte).

Après 1 minute de non-utilisation avec la porte fermée (30 minutes avec la porte ouverte), la fonction de répétition est annulée.

◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 2 et 3 ci-dessus avant de presser la touche Marche .

Cuisson en 2 phases:



Cuisson en 3 phases:



1 phase

2 phases

3 phases

B. CUISSON PAR TOUCHE MÉMOIRE

◆ En mode déverrouillé

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.
2	Ex. 	Presser la touche mémoire désirée.
3		Presser la touche de mise en Marche.

◆ En mode verrouillé

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four. ☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.
2	Ex. 	Presser la touche mémoire désirée. ☛ La cuisson démarre immédiatement.

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE

◆ Cuisson en 1 phase

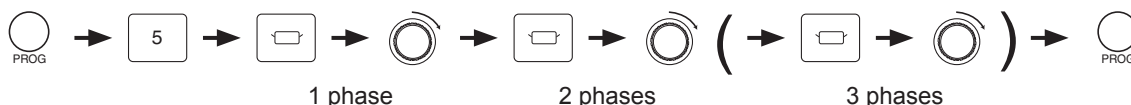
LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ TANT QUE LA FONCTION DE VERROUILLAGE EST ACTIVÉE!
N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LA PROGRAMMATION!

Exemple: Pour programmer une décongélation d'une minute sur la touche mémoire N°=5

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ☛ Maintenir la porte fermée. La fenêtre d'affichage doit être vide ou indiquer "0".
2		Appuyer sur le bouton d'entrée de programme.
3		Presser la touche mémoire désirée.
4		Presser 4 fois la touche de sélection du niveau de puissance.
5		Afficher le temps de cuisson désiré.
6		Réappuyer sur le bouton d'Entrée de programme.

◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 4 et 5 ci-dessus avant de presser le bouton d'entrée de programme.



Pour programmer la zone de Mémoire B,
presser la touche de zone de Mémoire avant de choisir le numéro de Mémoire.

Mode d'emploi (NE-1880)

D. VERROUILLAGE DES PROGRAMMES

◆ Pour activer le verrouillage des programmes

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ☛ La fenêtre d'affichage doit être vide.
2	 PROGLOCK	Maintenir appuyée le bouton de verrouillage des programmes pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'apparaissent "PROG", "P" et "L" dans la fenêtre.

Avec "verrouillage des programmes":

- Le four est mis en marche en enfonçant la touche de mémoire désirée. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche.
- La fonction d'interruption est désactivée: le fait d'ouvrir la porte annule le temps restant du programme.
- Le four ne peut être programmé ou utilisé manuellement tant que la fonction de verrouillage n'est pas désactivée.

◆ Pour déverrouiller le panneau de contrôle

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ☛ La fenêtre d'affichage doit être vide.
2	 PROGLOCK	Maintenir appuyée le bouton de verrouillage des programmes pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'apparaissent "PROG" et "P" dans la fenêtre.

Lorsque les programmes sont déverrouillés:

- Le four fonctionne de nouveau en 2 opérations (Numéro de mémoire plus Touche de Mise en Marche).
- Les fonctions d'annulation et répétition sont opérationnelles.
- Les touches mémoire peuvent être programmées.
- L'intensité et la durée du bip sonore peuvent être réglées.

E. BIPS SONORES

Le bip est réglé en usine sur l'intensité #3 et pour 3 bips.

◆ Pour régler le niveau d'intensité

	Touche	Comment procéder
1	 PROG	Appuyer sur le bouton d'entrée de programme. (Porte indifféremment ouverte ou fermée.)
2	 BUZZ	A l'aide de la touche de bip sonore, sélectionner l'intensité voulue. ☛ Le niveau d'intensité s'affiche de 3 à 0 (FORT à SILENCE) suivi du mot "bEEP"; "3bEEP"=fort, "2bEEP"=moyen, "1bEEP"=faible, "0bEEP"=silencieux
3	 PROG	Réappuyez sur le bouton d'Entrée de programme.

◆ Pour choisir la longueur des bips

4	 BUZZ	Appuyez sur le bouton d'entrée de programmes et sélectionner rapidement la durée des bips sonores à l'aide de la touche de bips sonores. ☛ Indicateur de première phase "1" allumé=3 bips. Indicateur de deuxième phase "2" allumé=bips pdt 60 sec.
5	 PROG	Réappuyez sur le bouton d'Entrée de programme.

Mode d'emploi (NE-1880)

F. LISTE DES PROGRAMMES

Toutes les informations programmées (le programme de cuisson de chaque touche Mémoire—zones A et B—ainsi que les bips sonores et la fonction verrouillage) vont s'afficher en continu.

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2	 + 	Tout en appuyant sur la touche d'Arrêt/annulation, presser la touche de mise en Marche. Une fois l'affichage des mémoires terminé, la fenêtre affiche alors l'intensité et la durée des bips sonores ainsi que le mode "P" et "L" (programmes verrouillés) ou "P" (programmes déverrouillés).

G. COMPTEUR DE CYCLES

◆ *Pour savoir le nombre total d'utilisations du four*

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte. ☛ "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage.
2		Fermer la porte. NOTE: Poursuivre l'opération 3 dans les 60 secondes, autrement la fenêtre d'affichage se vide.
3	 + 	Tout en appuyant le bouton de bip sonore, presser le bouton d'Entrée de Programme.

PRINCIPES DE BASE DES MICRO-ONDES

Des principes fondamentaux déterminent la réussite d'une préparation alimentaire au micro-onde.

Ils incluent:

1. **LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS** — Les produits alimentaires congelés ou réfrigérés nécessiteront un temps de cuisson plus important pour atteindre la température de service désirée par rapport aux aliments à température ambiante.
2. **LA COMPOSITION DES ALIMENTS** — Les nourritures à haute teneur en sucre, sel, graisses et en eau chauffent plus rapidement car ces propriétés attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments plus denses à haute teneur en protéine et en fibre absorbent l'énergie des micro-ondes plus lentement, ce qui signifie un temps de cuisson plus long.
3. **VRAC/VOLUME** — Plus la masse de nourriture est importante, plus elle met de temps à chauffer.
4. **RÉCIPIENTS** — La céramique, le papier, la porcelaine, la mousse de polystyrène, le verre et le plastique conviennent pour un usage en fours à micro-ondes avec la précaution suivante.

Chauffer des aliments avec des contenus à haute teneur en sucre ou en graisse **UNIQUEMENT** dans des récipients résistant à des températures élevées car ces aliments deviennent brûlants. L'utilisation de récipients en mousse de polystyrène provoque la déformation de la mousse de polystyrène. Les verres de restaurant ou plateaux en plastique pour les basses températures peuvent se fendre ou se déformer dans des conditions similaires.

NE CUISEZ PAS des aliments dans un récipient ou un sac **SCELLÉ**. Les aliments grossissent lors de la cuisson et peuvent faire exploser le récipient ou le sac.

5. **ÉVITEZ LE MÉTAL** car il fait "rebondir" les micro-ondes, entraînant une cuisson inégale et parfois même des étincelles, ce qui peut trouser ou marquer l'intérieur du four, du récipient en métal ou de la garniture.
6. Les liquides chauffés peuvent éclabousser s'ils ne sont pas mélangés à de l'air. Ne chauffez pas les liquides dans votre four à micro-ondes sans les remuer au préalable.

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA CUISSON DANS UN FOUR À MICRO-ONDES

Pour les durées spécifiques, consultez chaque catégorie d'aliments pour les techniques de cuisson adéquates, ainsi que la pré-préparation nécessaire des aliments.

CUISSON D'ALIMENTS AYANT ÉTÉ RÉFRIGÉRÉS

Les aliments stockés au réfrigérateur (5 °C) doivent être couverts avant le réchauffage excepté les pains, les pâtisseries ou un quelconque produit pané, qui doivent être cuits sans couvercle pour éviter qu'ils ne ramollissent.

Les aliments préparés de manière la plus conventionnelle doivent être légèrement sous-cuits, de façon à ne pas être surcuits durant la cuisson au micro-ondes.

Les aliments cuits, tels que des légumes, peuvent être mis en assiette et recouvert pour les réchauffer sans perte de couleur, de texture ou de contenu nutritionnel.

CUISSON D'ALIMENTS À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Les produits alimentaires tels que des mets en conserve, des légumes, etc. nécessiteront un temps de cuisson beaucoup moins important que ceux ayant été réfrigérés.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

1. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne pas trop cuire les aliments préparés de manière conventionnelle s'ils vont être par la suite cuits dans ce four.
2. **N'OUBLIEZ PAS** qu'une fois le cycle de cuisson terminé, la température interne des aliments chauffés dans ce four continue à augmenter légèrement.
3. La catégorie des pains, pâtisseries et tartes représente un des principaux abus des applications du micro-onde. Ils sont plus secs que les intérieurs ou les garnitures, ils chauffent plus lentement. Par conséquent, les pâtisseries doivent **SEULEMENT** être chauffées jusqu'à ce que la croûte soit chaude au toucher (50 °C–55 °C).
4. **NE SURCUISEZ PAS VOS ALIMENTS** : 99 % des plaintes sur la qualité alimentaire des aliments cuits au micro-ondes sont liées à la surcuisson.

— Guide Décongélation/Réchauffage —

Les temps donnés dans le tableau ci-dessous ne sont qu'indicatifs. De nombreux facteurs tels que la température initiale, la teneur en graisse ou en sucre, etc...peuvent affecter le résultat. Il importe donc d'adapter les durées de cuisson ou de décongélation en conséquence. Les temps donnés correspondent à des aliments dont la température initiale est de:

Aliments réfrigérés Env. +5 °C

Aliments surgelés Env.-18 °C

Vérifier toujours la température à coeur des aliments à l'aide d'un thermomètre afin d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

Fonction utilisée	Aliment	Poids	Puissance	Durée		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Décongélation	Filets de poisson	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Viande hachée	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Volaille entière	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Plat cuisiné					
	Multi portions	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Portion unique	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Tarte aux pommes	1 portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Gâteau	1 portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Petit pain	1 portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Cuisson d'aliment réfrigéré cru	Oeufs brouillés	2 oeufs+ 2 cs lait		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Brocolis	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Filets de poisson	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 rashers		25 s	40 s	50 s
	Morceaux de poulet	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé	Petits pois	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Riz cuit	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Saucisses cuites	3 x 50 g		40 s	50 s	1 min
	Ailes de poulet cuites	x 7 pièces		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Cheeseburgers cuits	75 g		40 s	50 s	1 min
	Gâteau au chocolat	1 portion		25 s	25 s	30 s
Réchauffage d'aliment réfrigéré	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili con carne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Tarte aux pommes	1 portion		8 s	14 s	16 s
	Sauce au poivre	10 cl		35 s	40 s	50 s
	Flageolets	100 g		35 s	40 s	50 s
	Soupe	12,5 cl		26 s	40 s	50 s

CONSEILS GÉNÉRAUX:

- Ne pas poser directement dans le four les aliments à cuire/réchauffer/décongeler—utiliser un récipient approprié.
- Lorsque vous décongelez des plats cuisinés en multiportions, pensez à découper, retourner et mélanger à mi-décongélation afin d'améliorer la pénétration des ondes et d'optimiser la décongélation.
- Il vaut mieux éviter de cuire directement des aliments surgelés très denses. Ils seraient trop cuits sur les bords avant d'atteindre la température désirée à coeur.
- Lorsque c'est nécessaire, pensez à recouvrir les plats pendant le réchauffage ou la cuisson. Cela évitera le dessèchement de l'aliment et préviendra les éventuelles projections.
- Relâcher un peu le couvercle ou percer le film étirable avant de cuire ou de réchauffer les aliments emballés ou contenus dans un récipient hermétique.
- Remuer ou mélanger les aliments à mi-cuisson ou mi-décongélation afin de favoriser la diffusion de chaleur.
- Respecter un temps de repos avant de vérifier la température ou de servir l'aliment.

Explications des codes de panne de l'autodiagnostic

Le four contrôle son fonctionnement et affiche un code de panne sur la fenêtre d'affichage quand un problème se présente.

Code	Problème	Que faire?
F01	• Aliment trop cuit • Température de l'air expulsé trop élevée.	• Débrancher le four pour arrêter le bip. • Attendre le refroidissement du four pour relancer le programme. • Si l'aliment prend feu, ne pas ouvrir la porte. • Si le fonctionnement reste défectueux, appelez un technicien agréé en lui communiquant le code de panne.
F05	• Circuit mémoire défectueux	• Débrancher le four et attendre au moins 1 minute avant de le rebrancher. • Si le fonctionnement reste défectueux, appelez un technicien agréé en lui communiquant le code de panne.
F33–34	• Circuit de thermostat défectueux	
F44	• Panneau de commandes défectueux	
F81–F84 F86–F89	• Circuit relais défectueux	

Note: Les codes ci-dessus affichés par la fenêtre d'affichage n'indiquent pas toutes les pannes possibles de l'appareil.

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	78–86
Verzorging van uw magnetronoven	86–87
Toegestane materialen/schalen	88–89
Voor gebruik	90
Functieschema (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	91
Bediening van de magnetronoven (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	91
A. HANDINSTELLING KOOKPROCES	91
B. BEDRIJFSTELLER	92
C. HET KIEZEN VAN DE PIEPTOONAFSTELLINGEN	92
Functieschema (NE-1880)	93
Bediening van de magnetronoven (NE-1880)	94
A. HANDINSTELLING KOOKPROCES Eénstaps koken	94
Twee- of driestaps koken	94
B. GEPROGRAMMEERD KOKEN	94–95
C. HET PROGRAMMEREN VAN DE GEHEUGENTOETSEN Eénstaps koken	95
Twee- of driestaps koken	95
D. PROGRAMMA BLOKKERING	96
E. HET KIEZEN VAN DE PIEPTOONAFSTELLINGEN	96
F. HET AFLEZEN VAN DE PROGRAMMALIJST	97
G. BEDRIJFSTELLER	97
Alvorens te koken	98
Kook-instructies — Tabellen voor verwarmen en ontdooien —	99
Zelf-diagnose (opsporen van fouten) — verklaring van de codes	100
Technische gegevens	246
Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur	250

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

Fabrikant: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Invoerder: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Duitsland

INSTALLATIE

CONTROLEER UW OVEN

Haal de oven uit de verpakking, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op eventuele beschadigingen, zoals deuken, kapotte deurvergrendelingen of scheurtjes in de deur. Breng de verkoper onmiddellijk op de hoogte als het toestel beschadigd is. Installeer het toestel NIET als het beschadigd is.

WAARSCHUWINGS-STICKER.

Voordat u de oven in gebruik neemt, dient u de waarschuwings-sticker op een zichtbare plaats te bevestigen.

BEVESTIG DE WAARSCHUWINGSLABEL.

Als er een waarschuwingslabel met uw oven wordt meegeleverd, bevestig dit voor gebruik bovenaan op uw apparaat.

AARDEN

BELANGRIJK: VOOR UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID MOET DIT APPARAAT GEAARD WORDEN.

Het netsnoer van dit apparaat is voorzien van een randaarde stekker. Wanneer het stopcontact niet is geaard, dient de gebruiker het te laten vervangen door een volgens voorschrift van randaarde voorzien stopcontact.

WAARSCHUWING BETREFFENDE VOLTAGE

Het gebruikte voltage moet overeenkomen met het op deze magnetronoven gespecificeerde voltage. Toepassing van een hogere netspanning is gevaarlijk en kan brand of andere ongelukken veroorzaken.

Sluit de oven niet aan via een verlengkabel, omdat dit gevaarlijk kan zijn. Het is belangrijk dat u de oven rechtstreeks op een stopcontact aansluit.

De achterkant van het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de achterkant van het toestel of het oppervlak van de kast.

VOORZORGSMaatregelen (NE-3240/NE-2140)

Dit apparaat wordt zonder stekker geleverd en moet door een gekwalificeerde elektricien worden geïnstalleerd. Het apparaat dient te worden afgezekerd op minimaal 16 A (400 V 3/N/PE 50 Hz). De installatie moet voldoen aan de lokale standaarden en regelgeving. Raadpleeg de gegevens op de typenummerplaat.

BELANGRIJK: de kleurcodes van de stroomkabel zijn:

Groen/geel: aarde

Blauw: neutraal

De kleuren van de stroomkabels L1, L2 en L3 kunnen afwijkend zijn. Omdat er geen fase volgorde is, kunnen deze willekeurig worden aangesloten.

Plaatsing van de oven

Zet de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Zet deze nooit op een warme of vochtige plaats—bijvoorbeeld vlakbij een elektrische- of gasverwarming of in direct zonlicht. Gebruik de oven niet, wanneer de omgevingstemperatuur hoger dan 40 °C is en/of wanneer de relatieve luchtvochtigheid meer dan 85% bedraagt. Een vrije luchtcirculatie rond de oven is erg belangrijk.

De magnetron kan alleen goed functioneren als er voldoende ruimte voor ventilatie aanwezig is (ongeveer 5 cm aan de linker-, rechter-, en achterkant en ongeveer 20 cm aan de bovenkant).

Installeer geen apparaten hoger dan 1,6 m en ook niet lager dan 0,8 m. De oven moet zodanig worden geplaatst dat het bedieningspaneel en de deur goed bereikbaar zijn en dat u het toestel eenvoudig kunt loskoppelen van het stroomnet of de stroom kunt uitschakelen via de zekering of stroomonderbreker.

 Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich een externe equipotentiale aardgeleider waarop dit symbool is aangebracht.

Garantiekaart

Vul de voorgeadresseerde garantiekaart in en stuur deze op.

Geluidsdruk niveau is minder dan 70 dB (A gewogen).

WAARSCHUWING

1. Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon werd hersteld.
2. De inhoud van zuigflessen en babyvoedselpotjes moet vóór consumptie geroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
3. Vloeistoffen en andere voedingswaren mogen niet in afgesloten verpakkingen worden opgewarmd, omdat ze kunnen ontploffen.
4. Bij het opwarmen van dranken kan de vloeistof vertraagd ineens gaan koken, wees daarom voorzichtig bij het hanteren van de vloeistof of drank houder.
5. Voor een niet-vakman is het gevaarlijk om het onderhoud of een reparatie uit te voeren waarbij een beschermkap wordt verwijderd, dat bescherming biedt tegen blootstelling aan de energie van de microgolven.

VOORZORGSMATREGELEN

1. Om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand, persoonlijk letsel of excessieve magnetronenergie te verminderen: Lees alle instructies alvorens de magnetronoven te gebruiken.
2. Om de goede kwaliteit van de magnetronbuizen te behouden, moet u de oven nooit inschakelen zonder dat er zich voedsel in bevindt.
3. Het apparaat functioneert op hoogspanning. Reparaties en afregelingen dient u aan een gekwalificeerd vakman over te laten.

4. De magnetronoven heeft voor een goede koeling een maximale ventilatie ruimte aan de achterzijde nodig. Tijdens het koken moeten alle ventilatie-openingen goed vrij zijn.
5. Droog geen kleding in de oven omdat er dan kans bestaat op verbranding.
6. Gebruik de magnetronoven alleen voor het beoogde gebruik zoals in deze handleiding wordt beschreven.
7. Gebruik deze magnetronoven niet als deze niet naar behoren werkt, of als deze is beschadigd of gevallen.
8. Niet buiten gebruiken.
9. Het netsnoer of de stekker niet in water onderdompelen.
10. Houd het netsnoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of toonbank hangen.
12. Om het risico op brand in de oven te beperken:
 - a) Het voedsel niet te lang laten koken. De magnetronoven aandachtig in het oog houden als er papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven worden geplaatst om het koken te vergemakkelijken.
 - b) Verwijder de metalen sluitstrips van de zakken voordat u deze in de oven steekt.
 - c) Als het materiaal in de oven vlam vat: houd de deur van de oven gesloten, schakel de oven uit met de wandschakelaar of zet de stroom uit met behulp van de zekering of de stroomonderbreker.
13. Bewaar geen ontvlambare stoffen naast, boven of in de oven. Dit kan brand veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

14. Gebruik deze oven NIET om chemicaliën of andere niet-voedingsproducten op te warmen. Reinig deze oven NIET met een product dat corrosieve chemicaliën bevat. Het opwarmen van corrosieve chemicaliën in deze oven kan lekkages van de magnetronstraling veroorzaken.
15. Gebruik uw oven niet om thuis in te blikken of een gesloten pot op te warmen. De druk aan de binnenkant zal oplopen waardoor de pot kan ontploffen. De magnetronoven kan bovendien niet de correcte temperatuur voor het inblikken van voedsel aanhouden. Verkeerd ingeblikt voedsel kan bederven en gevaarlijk zijn om te consumeren.
16. Probeer niet te frituren in uw magnetronoven.
17. Aardappelen, appels, eigeel, hele pompoen en worsten zijn voorbeelden van voedingsmiddelen met een niet-poreuze schil of vel. Dit soort voedingsmiddelen moet worden doorprikt alvorens ze te koken, om te vermijden dat ze barsten.
18. GEBRUIK GEEN TRADITIONELE VLEESTHERMOMETER IN DE MAGNETRONOVEN. Gebruik een MAGNETRON THERMOMETER om te controleren in welke mate gebrad en gevogelte reeds gaar is. Als alternatief kan een conventionele vleesthermometer worden gebruikt nadat het voedsel uit de oven werd gehaald. Plaats het vlees of het gevogelte dat onvoldoende gaar is terug in de oven en laat het enkele minuten op de aanbevolen stand verder koken. Het is belangrijk dat vlees en gevogelte goed gaar is.
19. Wees extra voorzichtig bij het maken van popcorn in een magnetronoven. Plaats de popcorn niet langer in de magnetron dan de minimumtijd die wordt aangeraden door de popcornfabrikant. Gebruik de instructies die specifiek bedoeld zijn voor het wattage van uw magnetronoven. Laat de magnetronoven NOOIT onbeheerd achter wanneer u popcorn maakt.

20. Bij het opwarmen van zuigflessen altijd de stop en speen verwijderen. De vloeistof bovenin de fles zal veel warmer zijn dan onderin. Daarom moet de fles eerst goed worden geschud alvorens de temperatuur te controleren. Het deksel moet ook van potjes met babyvoeding worden verwijderd en de inhoud geroerd of geschud alvorens de temperatuur te controleren.
21. De deurafdichtingen en de gebieden er omheen moeten met een vochtige doek worden schoongemaakt.
22. Als rook vrijkomt, het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
23. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de verkoper of een vakman worden vervangen om gevaar te voorkomen.
24. Het te gebruiken kookgerei moet magnetronoven bestendig zijn.
25. Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en drank opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt beginnen te spatten op de binnenwand van de oven. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:
 - a) Gebruik geen vierkante schotels met smalle rand.
 - b) Niet oververwarmen.
 - c) Roer de vloeistof voor en nog een keer halverwege de kooktijd.
 - d) Zodra de vloeistof op de juiste temperatuur gebracht is, laat ze nog even in de oven rusten en roer ze goed door voordat u de schotel uit de oven haalt.

Veiligheidsvoorschriften

26. Bij het opwarmen van voedsel in een plastic of papieren verpakking, de oven in het oog houden omdat dit vuur kan vatten.
27. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron, want ze kunnen ontploffen zelfs nadat ze in de magnetron werden opgewarmd.
28. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet reinigen of onderhouden.
29. Het apparaat mag niet onder een waterstraal worden gereinigd.
30. Er bestaat een mogelijkheid van gevaar als gevolg van elektromagnetische velden, en personen met pacemakers worden aangeraden om zich buiten de zones met elektromagnetische velden te houden. Neem in voorkomend geval kennis van de instructies van de fabrikant.
31. Bewaar geen dingen in deze oven als hij niet wordt gebruikt. Dit kan gevaarlijk zijn voor de omgeving als de schakelaar per ongeluk wordt aangezet.
32. Gebruik geen gerecyclede papieren producten, deze kunnen onzuiverheden bevatten, die voor vonken zorgen of kunnen branden wanneer deze gebruikt worden, tenzij de verpakking vermeldt dat ze specifiek ontworpen zijn voor gebruik met een magnetron.

33. Bij het onderhoud en het vervangen van onderdelen moet de stekker van het apparaat uit het stopcontact worden getrokken. Nadat de stekker uit het stopcontact is verwijderd, moet de stekker voor de onderhoudstechnicus zichtbaar blijven om te voorkomen dat de stekker per ongeluk in het stopcontact wordt gestoken.
34. De oven moet regelmatig worden gereinigd en voedingsresten verwijderd.
35. Gebruik geen metalen of keramisch servies met vergulde of verzilverde randen of een verpakking die metaal bevat.
36. Het is belangrijk dat opnieuw verwarmd voedsel “gloeïend heet” wordt opgediend (72 °C). Controleer dit altijd voordat u het voedsel opdient. Als u twijfelt, plaatst u het opnieuw in de magnetron om het verder te verwarmen.
37. Standtijden zijn essentieel voor voedsel dat in de magnetronoven wordt gekookt of opnieuw verwarmd. Tijdens de standtijd wordt er warmte naar het midden geleid om het voedsel volledig te koken. Hoe hoger de dichtheid van het voedsel, hoe langer de standtijd. Opnieuw verwarmd voedsel vereist ook een standtijd.

DE OVEN GEBRUIKEN

Bewaar geen objecten in de oven voor het geval deze per ongeluk wordt ingeschakeld.

Bij een elektronische storing kan de oven worden uitgeschakeld door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

Schuif de verwijderbare middenplaat niet in of uit de oven wanneer er voedsel op staat. Hiermee kunt u de plaat beschadigen of voedsel morsen op degene die de oven bedient.

Als het tweede niveau wordt gebruikt, trek dan het plateau van het eerste niveau niet met gerechten of voedingsmiddelen uit het apparaat, of er ook niet in.

ONDERHOUD VAN DE OVEN

WANNEER DE OVEN EEN ONDERHOUDSBEURT VEREIST, moet u contact opnemen met de Panasonic-monteur bij u in de buurt.

U moet niet proberen om de deur, de behuizing van het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of een ander onderdeel van de oven aan te passen of te repareren.

Verzorging van uw magnetronoven

Als de oven niet wordt schoon gehouden, kan dit leiden tot een verslechtering van de oppervlakte, hetgeen een negatieve invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
2. Houd de binnenkant van de oven schoon. Als stukjes voedsel of gemorste vloeistof aan de wanden van de oven of tussen de deurafdichting en het deuroppervlak blijven kleven, worden microgolven daarin geabsorbeerd waardoor vonken worden veroorzaakt. Veeg al het gemorste af met een vochtige doek. Als de oven erg vuil is, mag een afwasproduct of ontsmettingsmiddel voor gebruik met voedingsmiddelen worden gebruikt. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende producten.
3. De buitenkant van deze magnetronoven moet met water en zeep worden gereinigd en daarna gedroogd met een zachte doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat of in het bedieningspaneel terechtkomt, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
4. Het raam van de deur moet met een zeer milde zeep en water worden schoongemaakt. Zorg ervoor een zachte doek te gebruiken. Gebruik nooit een ruitenreiniger. De voordeur kan door agressieve zeep of schoonmaakmiddelen worden gekrast.
5. Richt een spuitbus niet direct op de deur, de wanden of in de oven zelf. Spuit eerst op een doek en gebruik deze om de oven af te nemen.
6. Als deze reinigingsinstructies niet worden nageleefd, kan de garantie op dit toestel komen te vervallen.

HET DEURVERGRENDINGSSYSTEEM REINIGEN

Zorg dat de keukenreiniger of zeep niet in het gat van het deurvergrendelingssysteem terechtkomt, omdat deze in het deurvergrendelingssysteem kan komen en hiermee het toestel beschadigd kan raken.

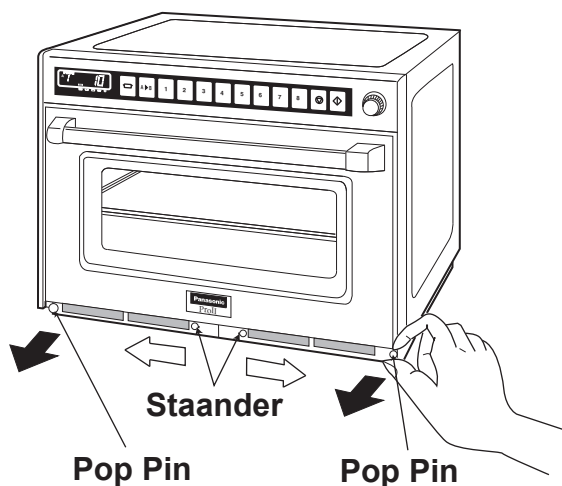
Reinig de deurvergrendelingen met een vochtige doek nadat u de oven hebt gereinigd of wanneer de vergrendelingen vies zijn. Sluit de deur nooit als er zeep- of keukenreiniger op de deurvergrendelingen zit. De zeep- of keukenreiniger komt via het gaatje in het toestel terecht en zal het toestel beschadigen.

DE LUCHTFILTERS REINIGEN

Reinig de luchtfilters regelmatig volgens onderstaande instructies. U kunt problemen krijgen met de oven als de luchtfilters verstopt raken met vuil of stof.*

1. Verwijder het rechter luchtfilter aan de voorkant door de pin aan de rechterkant naar voren te trekken. Schuif het filter daarna naar rechts en til het uit de staander in het midden.
Verwijder het linker luchtfilter op dezelfde manier, maar dan door het naar links te verschuiven.
2. Was de luchtfilters met zeep en water.
3. U plaatst de luchtfilter terug door deze uit te lijnen met de staander in het midden met de voorkant van de pin naar voren en de achterkant van de pin weer in het gaatje te duwen. Druk op de voorkant van de pin om het filter weer terug te plaatsen. Zorg dat de luchtfilters zijn teruggeplaatst, voordat u de oven weer gebruikt.

* De oven kan oververhit raken indien de filters verstopt zijn door vuil of stof.



Toegestane materialen/schalen

1. GLAS

WEL GEBRUIKEN: Hittebestendig glas, zoals Pyrex

NIET GEBRUIKEN: Delicaat glas, loodkristal, enz, dat kan barsten of vonken.

2. PORSELEIN/KERAMIEK

WEL GEBRUIKEN: Verglaasde, porseleinen serviesgoed en keramisch serviesgoed dat ontworpen is voor de keuken.

NIET GEBRUIKEN: Fine Bone China serviesgoed met metalen patronen. Mokken met gelijmde handgrepen.

3. POTTENBAKKERSKUNST/AARDEWERK/STEENGOED

WEL GEBRUIKEN: Indien volledig geglazuurd.

NIET GEBRUIKEN: Indien niet geglazuurd - Dit serviesgoed kan water absorberen dat energie absorbeert. Hierdoor wordt het gerecht heet en is de verwarmingstijd langer.

4. FOLIE/METAAL

WEL GEBRUIKEN: Er kunnen kleine stukken aluminiumfolie worden gebruikt om lapjes vlees te beschermen tijdens het ONTDOOIEN - Pas op dat de folie de wanden of de deur niet raakt.

NIET GEBRUIKEN: Metalen borden, roosters, METALEN VLEESPENNEN of elk serviesgoed met een METALEN PATROON of RAND.
FOLIEVERPAKKINGEN NIET GEBRUIKEN - deze kunnen gaan VONKEN wanneer ze GEDEUKT/BESCHADIGD raken. Gebruik geen servies zoals van Le Crueset (gietijzer met emaillelaag).

5. PLASTIC

WEL GEBRUIKEN: Hittebestendig plastic, zoals duurzaam polysulfon, in plaats van zacht flexibel serviesgoed.

(Verwijder alle metalen twist ties.)

NIET GEBRUIKEN: Verpakkingen die zijn gemaakt van melamine, polypropyleen, fenol-ureum. Gebruik ook geen plastic voedselverpakkingen, zoals die van boter, yoghurt en mayonaise.

6. SCHERMFOLIE

WEL GEBRUIKEN: Niet geplastificeerde huishoudfolie ontworpen voor gebruik in magnetronoven. Pas op dat de folie het voedsel niet raakt. U voorkomt nare brandwonden door stoom door gaatjes in de folie te prikken zodat de stoom kan ontsnappen en verwijder de folie voorzichtig van het gerecht.

NIET GEBRUIKEN: De folie is alleen bedoeld om het voedsel af te dekken.

7. HOUT/RIETWERK

WEL GEBRUIKEN: Houten vleespennen ontworpen voor voedselgebruik.

NIET GEBRUIKEN: Rieten mandjes, houten kommen (bij aanhoudend gebruik kunnen deze uitdrogen en vlam vatten)

8. PAPIER

WEL GEBRUIKEN: Kartonnen wegwerpbordjes van polyester indien ontworpen voor de magnetronoven.

NIET GEBRUIKEN: Papieren zakdoekjes (deze kunnen vlam vatten), bekertjes van waspapier, gerecyclede producten (tenzij geschikt bevonden door fabrikant)

KOKEN OP TWEE NIVEAU'S

Indien u 1 portie opwarmt, moet u deze altijd in het midden van bodemplaat plaatsen.

Indien de oven hoofdzakelijk gebruikt wordt voor het verwarmen van kleine portie's, verwijder dan de keramische tussenplaat.

Voor het verwarmen van 2 portie's dient u deze naast elkaar op de bodemplaat te zetten. Voor grotere schalen kunt u ook gebruik maken van de tussenplaat.

Indien u meerdere portie's wilt verwarmen, moeten de portie's evenredig over de twee platen verdeeld worden.

Laat wat ruimte open tussen de portie's, plaats niet teveel voedsel tegelijk in de oven.

Voor koken of ontdooien van gerechten dient u alleen gebruik te maken van bodemplaat. Dit dient niet op twee niveau's tegelijk te geschieden.

DIEPVRIESPRODUCTEN ONTDOOIEN

1. Als u probeert om diepvriesproducten volledig te ontdooien in de magnetronoven, kan als gevolg van de verschillen in dikte en vorm van het voedsel, ongelijkmatige ontdooiing optreden. Het voedsel kan ook druipen en soms kan het zijn dat een deel van het voedsel al kookt terwijl andere delen nog steeds bevroren zijn. Bij het daadwerkelijke gebruik van diepvriesproducten, moeten deze normaliter niet voor 100% worden ontdooid. Een ontdooiing voor 70% in de magnetronoven is ideaal en voldoende voor de volgende bereidingsstap.
2. Om gelijkmatig te ontdooien, het voedsel omdraaien of herschikken tijdens het ontdooien.
3. Om vet vlees te ontdooien, dit voor een korte tijd in de magnetronoven opwarmen en bij kamertemperatuur laten rusten, of het met tussenpozen opwarmen tot het is ontdooid.
4. Wanneer u een hele kip of een diepvriesproduct van onregelmatige vorm ontdooit, pak dan de poten of dunne delen met aluminiumfolie in. Anders zullen de dunne delen sneller ontdooien en soms zelfs gaar zijn voordat de andere delen goed zijn ontdooid. Bij grote stukken vlees de zijkanten met aluminiumfolie omwikkelen zodat ze gelijkmatig worden ontdooid door alleen maar verticale microgolven.
5. Tijdens het ontdooien moet soms ijs worden verwijderd.

ANDERE NUTTIGE INSTRUCTIES

VOOR HET BESTE RESULTAAT

1. Bij het bepalen van de bereidingstijd van bepaalde voedingsmiddelen, steeds de minimale tijd zoeken en de bereiding tijdens het koken controleren. De magnetronoven kookt zeer snel, daarom kunnen de voedingswaren snel overgaan zijn.
2. Wees voorzichtig met de bereiding van kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een laag watergehalte. Dit kan aanbranden als het te lang wordt bereid.
3. Gebruik de oven niet om keukenhanddoeken of servetten te drogen. Deze kunnen vlam vatten als ze te lang worden opgewarmd.
4. Probeer geen eieren in de oven te koken.
5. Als u een ei kookt, moet u het membraan van de dooier doorboren voordat u het ei in de oven plaatst, om te voorkomen dat het ei barst.

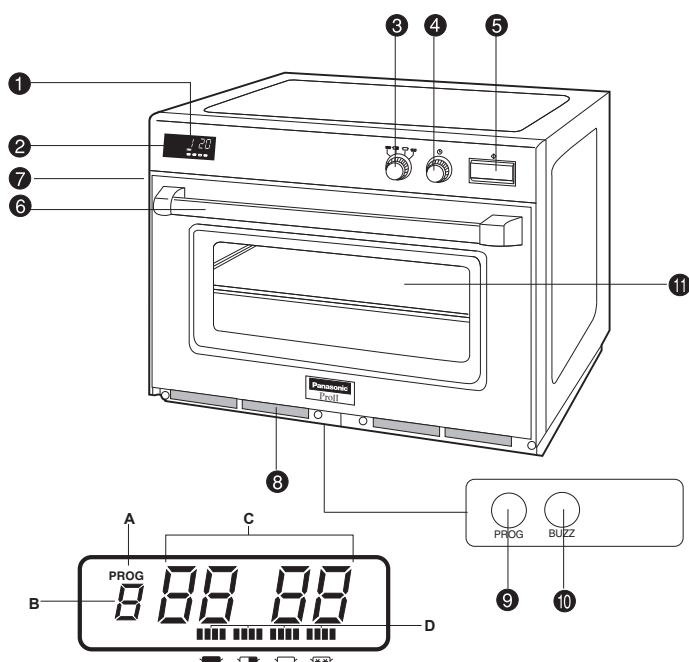
INSTRUCTIES VOOR EEN KNAPPERIG BRUIN RESULTAAT

Voedsel dat in een magnetronoven wordt bereid, wordt meestal niet bruin. Dit is een van de kenmerken van de apparatuur. Om kippen te bruinen, brengt u vóór of tijdens het koken met een borstel saus aan op het oppervlak. U kunt het vlees ook eerst in een conventionele braadpan bruinen voordat u het in de oven bereidt. Met een braadpan voor magnetronoven behaalt u hetzelfde resultaat.

VOOR EEN GELIJKMATIGE BEREIDING

Open de deur en draai de schotel een halve draai om, of draai het voedsel tijdens de bereiding om. Dit helpt voor een meer gelijkmatige bereiding.

Functieschema (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ❶ Digitaal uitleesvenster
 - ❷ Uitleesvenster ingestelde capaciteit
 - ❸ Vermogensknop
 - ❹ Tijdknop
 - ❺ Starttoets
 - ❻ Deurgreep
 - ❼ Deksel ovenlamp
 - ❽ Luchtfilter
 - ❾ Programmeertoets (achter luchtfilter)
 - ❿ Pieptoontoets (achter luchtfilter)
 - ⓫ Glasplaat
- A— Programma uitlezing
 B— Uitlezing pieptoon-instelling
 C— Uitlezing kooktijd in min./sec.
 D— Capaciteits indicatie
- HOOG
 - ▢ MIDDEN
 - LAAG
 - ONTDOOIEN

Bediening van de magnetronoven (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. HANDINSTELLING KOOKPROCES

TOETSEN		INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. ☛ Let op dat "0" en het vermogenssymbool ■ in het uitleesvenster verschijnen.
2		Kies het gewenste vermogen door de vermogensknop te draaien.
3		Stel de gewenste kookduur in. ☛ (tot 60 minuten)
4		Druk de starttoets in.
• Indien u de starttoets indrukt terwijl de ovendeur open is, zal "0" in het uitleesvenster verschijnen. • Na het instellen van de kooktijd kan het vermogen worden gewijzigd. • Gedurende het kookproces kan de kooktijd worden gewijzigd met de tijdknop. • De magnetronoven kan UIT gezet worden door de tijdknop naar links te draaien tot "0" in het uitleesvenster verschijnt en de pieptoon klinkt.		

Bediening van de magnetronoven (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. BEDRIJFSTELLER

◆ Aflezen Van De Gebruiksteller

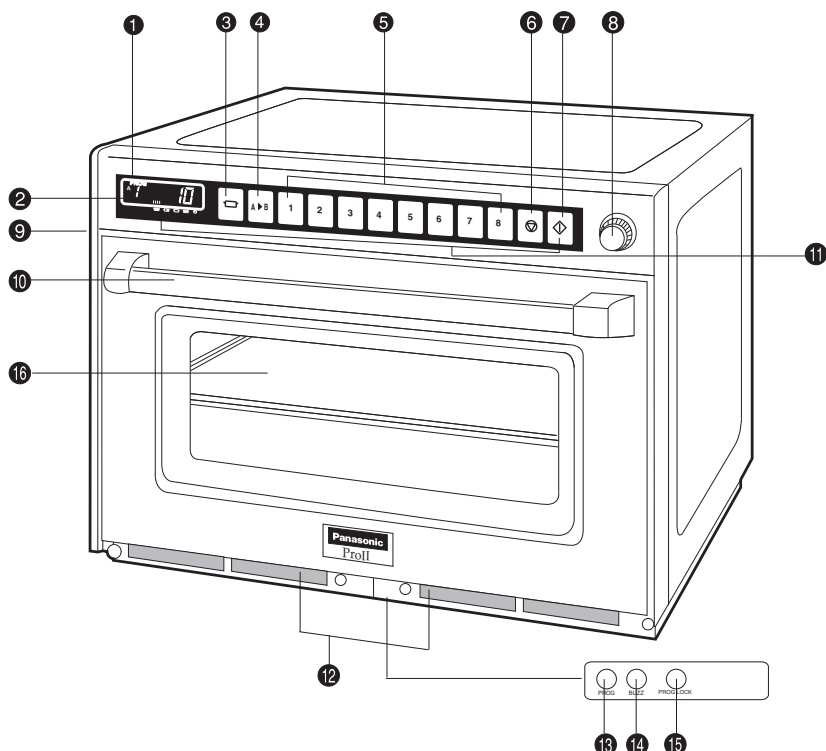
	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de deur. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het teken "0".
2		Sluit de deur. NOOT: Voer stap 3 uit binnen 60 seconden, om te voorkomen dat de uitlezing in het venster verdwijnt.
3	 + 	Druk de pieptoonstoets en de programmeertoets tegelijk in.

C. HET KIEZEN VAN DE PIEPTOONAFSTELLINGEN

◆ Het Opheffen Van De Pieptoon

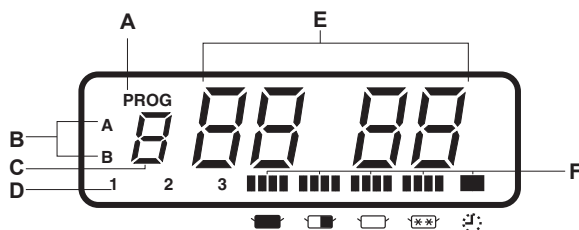
	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Druk de programmeertoets in. (Ook met een geopende deur kan deze handeling uitgevoerd worden.)
2		Druk de pieptoonstoets in. ☛ In het uitleesvenster verschijnen het "bEEP" teken en "1" (eenstaps kookindicator).
3		Druk opnieuw de pieptoonstoets in. ☛ "0 bEEP" verschijnt in het uitleesvenster.
4		Druk opnieuw de programmeertoets in.

Functieschema (NE-1880)



- ① Digitaal uitleesvenster
- ② Uitleesvenster ingestelde capaciteit
- ③ Vermogenstoets (□)
- ④ Wisseltoets (A ▶ B)
- ⑤ Voorkeuzetoetsen
- ⑥ Stop-/hersteltoets (⏏)
- ⑦ Starttoets (▶)
- ⑧ Tijdknop
- ⑨ Deksel ovenlamp

- ⑩ Deurgreep
- ⑪ Bedieningspaneel
- ⑫ Luchtfilter
- ⑬ Programmeertoets (achter luchtfilter)
- ⑭ Pieptoonstoets (achter luchtfilter)
- ⑮ Programma-blokkeertoets (achter luchtfilter)
- ⑯ Glasplaat



- A— Programma uitlezing
- B— Voorkeuzetoetsen-groep indicatie
- C— Nummer geheugentoets
- D— Kook programma indicatie
- E— Uitlezing kooktijd in min./sec.
- F— Capaciteits indicatie
 - HOOG
 - ▒ MIDDEN
 - LAAG
 - ✖✖ ONTDOOIEN
 - ⌚ 0-STAND

Deze magnetronoven is in de fabriek reeds afgesteld op de volgende punten:

- ◆ Bediening met de hand
 - ◆ Nummertoeetsen zijn vooraf ingesteld op hoge capaciteit op de aangegeven kooktijden met éénstaps verwarming.

1 = 10 seconden	2 = 20 seconden	3 = 30 seconden	4 = 45 seconden	5 = 1 minuut
6 = 1 minuut 15 seconden	7 = 1 minuut 30 seconden	8 = 2 minuten		

 (Er zijn twee mogelijkheden A en B. Alleen A is reeds ingesteld.)
 - ◆ Programma ontgrendeling
 - ◆ De bedrijfsteller is voor alle toetsen op "0" ingesteld.
- Voor andere gewenste functies gelieve u de handleiding door te lezen, om na te gaan, hoe zij in werking worden gesteld.

Bediening van de magnetronoven (NE-1880)

A. HANDINSTELLING KOOKPROCES

◆ Eénstaps koken

Voorbeeld: Koken op HOOG vermogen gedurende 2 minuten

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het getal "0".
2		Druk de vermogenstoets 1× in.
3		Stel de gewenste kookduur in. ☛ Tot 15 min. op stand  of  , 60 minuten op stand  ,  of 
4		Druk de starttoets in.

• Herhaal Functie

U kunt het met de hand gekozen kookprogramma herhalen door éénmaal de  toets aan te tippen, indien u de oven binnen één minuut weer gebruikt (en binnen 30 minuten, indien u de deur van de oven openlaat). Na deze minuut van niet gebruiken (30 minuten met geopende ovendeur) wordt de herhaalfunctie gewist.

◆ Twee- of driestaps koken

Herhaal de hierboven genoemde stappen 2 en 3, voordat u de starttoets indrukt .

Tweestaps koken:



Driestaps koken:



Eerste stap

Tweede stap

Derde stap

B. GEPROGRAMMEERD KOKEN

◆ In de gedeblokkeerde stand

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het getal "0".
2	voorb. 	Druk de gewenste geheugentoets in.
3		Druk de starttoets in.

Bediening van de magnetronoven (NE-1880)

◆ In de geblokkeerde stand

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het getal "0".
2	voorb. 	Druk de gewenste geheugentoets in. ☛ Het verwarmen begint automatisch.

Het programmeren van geheugentoetsen onder "B",
druk eerst op de wisseltoets , voordat u de gewenste geheugentoets kiest.

C. HET PROGRAMMEREN VAN DE GEHEUGENTOETSEN

◆ Eénstaps koken

DE OVEN KAN NIET GEPROGRAMMEERD WORDEN ALS DE PROGRAMMABLOKKERING IS
GEACTIVEERD!

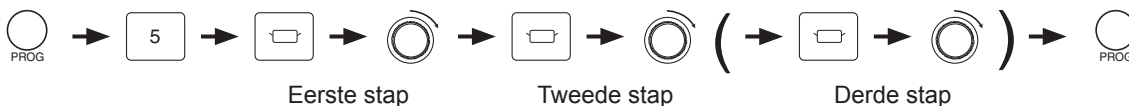
ZORG DAT DE DEUR GESLOTEN BLIJFT TIJDENS HET PROGRAMMEREN!

Voorbeeld: Het programmeren van de ontdooistand gedurende 1 minuut onder geheugentoets "5"

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Houdt de deur gesloten. ☛ Het uitleesvenster moet leeg zijn of teken "0" tonen.
2		Druk de programmeertoets in.
3	voorb. 	Druk de gewenste geheugentoets in.
4		Druk de vermogenstoets vier keer in.
5		Stel de gewenste kooktijd in.
6		Druk wederom de programmeertoets in.

◆ Twee- of driestaps koken

Herhaal de bovengenoemde stappen 4 en 5, voordat u de programmeertoets indrukt.



Het programmeren van geheugentoetsen onder "B",
druk eerst op de wisseltoets , voordat u de gewenste geheugentoets kiest.

Bediening van de magnetronoven (NE-1880)

D. PROGRAMMA BLOKKERING

◆ Programma blokkering

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Houdt de deur gesloten. ☛ Het uitleesvenster moet leeg zijn.
2	 PROG LOCK	Druk de programma-blokkertoets in, totdat in het uitleesvenster "PROG", "P" en "L" verschijnen (langer dan 5 seconden).

programma blokkering:

- De oven wordt in werking gesteld door de gewenste geheugentoets aan te tippen. Het is niet nodig de starttoets  aan te tippen.
- De onderbrekings functie werkt niet—Door de ovendeur te openen wordt de resterende tijd van het programma gewist.
- De oven kan niet met de hand worden geprogrammeerd of met de hand worden geregeld voordat het programma is gedeblokkeerd.

◆ Deblokkering van het programma

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Houdt de deur gesloten. ☛ Het uitleesvenster moet leeg zijn.
2	 PROG LOCK	Druk de programma-blokkertoets in, totdat in het uitleesvenster "PROG" en "P" verschijnen (langer dan 5 seconden).

programma deblokkering:

- Oven gaat nu terug naar bediening met 2 toetsen (nummertoes plus  toets).
- De herhaal en onderbrekingsfuncties werken weer.
- De geheugentoetsen kunnen worden geprogrammeerd.
- Het volume en de lengte van de pieptoon kunnen weer worden ingesteld.

E. HET KIEZEN VAN DE PIEPTOONAFSTELLINGEN

Het volume en de lengte van de pieptoon aan het einde van de kookcyclus, kunnen ingesteld worden. Het hoogste volume en 3 pieptoonjes zijn reeds door de fabriek ingesteld.

◆ Het kiezen van het volume

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1	 PROG	Druk de programmeertoets in. (De deur mag geopend of gesloten zijn.)
2	 BUZZ	Kies het gewenste volume door het indrukken van de pieptoontoets. ☛ Het volume wordt aangegeven door een cijfer gevolgd door het woord "bEEP", "3bEEP"=hoog volume, "2bEEP"=gemiddeld, "1bEEP"=laag, "0bEEP"=stil
3	 PROG	Druk wederom de programmeertoets in.

◆ Het kiezen van de pieptoon lengte

4	 BUZZ	Binnen 3 seconden na het indrukken van de programmeertoets van stap 3, is de gewenste pieptoon lengte in te stellen door de pieptoontoets in de drukken. ☛ De lengte van de pieptoon wordt aangegeven door de eerste, —of tweede stap kook indicatie. "1"=3 pieptoonjes, "2"=korte pieptoonjes gedurende 60 seconden
5	 PROG	Druk wederom de programmeertoets in.

Bediening van de magnetronoven (NE-1880)

F. HET AFLEZEN VAN DE PROGRAMMALIJST

Alle geprogrammeerde informatie, [programma's onder alle geheugentoetsen (A en B kant), pieptonen en programmablokkering] zal achtereenvolgens verschijnen.

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2		Houdt de stop/hersteltoets ingedrukt en druk de starttoets in. Nadat de instellingen van alle geheugentoetsen zijn weergegeven, laat het uitleesvenster de instelling van de pieptoon zien, gevolgd door de programmablokkering: "P", "L" (of programmedblokkering "P")

G. BEDRIJFSTELLER

◆ Aflezen Van De Gebruiksteller

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de deur. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het teken "0".
2		Sluit de deur. NOOT: Voer stap 3 uit binnen 60 seconden, om te voorkomen dat de uitlezing in het venster verdwijnt.
3		Druk de pieptoon toets en de programmeertoets tegelijk in.

BASISPRINCIPES BIJ HET GEBRUIK VAN EEN MAGNETRON

Er zijn enkele basisprincipes die het succes van het bereiden van voedsel in een magnetron bepalen.

Deze zijn:

1. **DE TEMPERATUUR VAN HET VOEDSEL** — Diepvriesproducten of gekoeld voedsel hebben een langere opwarmtijd nodig dan voedsel op kamertemperatuur, om een geschikte temperatuur voor het opdienen te bereiken.
2. **DE VOEDINGSBESTANDDELEN** — Voedsel met een hoog gehalte aan suiker, zout, vetten en vocht warmen sneller op omdat ze door hun karakteristieke microgolfenergie aantrekken. Compactere voedingswaren met een hoog gehalte aan proteïnen en vezels, absorberen trager de microgolfenergie, hierdoor hebben ze een langere opwarmtijd.
3. **BULK/VOLUME** — Hoe groter de massa van het voedsel, hoe langer het duurt om het op te warmen.
4. **DE HOUDERS** — Keramiek, papier, porselein, piepschuim, glas en kunststof zijn geschikt voor gebruik in de magnetronoven mits de volgende voorzorgen.

Het opwarmen van voedsel met een hoog gehalte aan vet of suiker mag alleen gebeuren in voedselhouders die aan hoge temperaturen weerstaan, omdat deze voedingswaren zeer heet worden. Wanneer u voor dergelijke voedingswaren een voedselhouder gebruikt uit piepschuim, zal deze verschrompelen. Andere restaurantglazen of plastic schotels voor lage temperaturen kunnen onder vergelijkbare omstandigheden barsten of kromtrekken.

Voedsel **NIET IN EEN AFGESLOTEN**

voedselhouder of zak **OPWARMEN**. Voedsel zet uit bij verhitting en de voedselhouder of zak kan breken.

5. **VERMIJD METAAL** omdat dit de microgolven weerkaatst, waardoor ongelijkmatige verwarming en soms zelfs flitsen ontstaan, die de binnenkant van de oven, de metalen voedselhouders of draagplaat kunnen beschadigen.
6. Opgewarmde vloeistoffen kunnen overkoken als ze niet met lucht worden vermengd. Geen vloeistoffen in de magnetronoven opwarmen zonder eerst te roeren.

ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HET OPWARMEN IN EEN MAGNETRONOVEN

Zie elke voedselcategorie voor specifieke tijden, de juiste opwarmtechnieken en de noodzakelijke voorbereiding van voedingswaren.

OPWARMEN VAN GEKOELD VOEDSEL

In de koelkast bewaard voedsel (5 °C) moet worden bedekt voordat het wordt opgewarmd, met uitzondering van brood, gebak of gepaneerde producten die onbedekt moeten worden opgewarmd om te voorkomen dat ze zompig worden.

De meeste conventioneel bereide voedingsmiddelen moeten licht gaar zijn en in de koelkast bewaard worden, zodat ze tijdens het opwarmen in de magnetron niet te gaar worden.

Gekookte gerechten, zoals groenten, kunnen per portie op een schotel worden gelegd en bedekt om zonder verlies van kleur, textuur of voedingswaarde te worden opgewarmd.

OPWARMEN VAN VOEDSEL OP KAMERTEMPERATUUR

Vorbereide schotels, zoals ingeblikte voorgerechten, groenten, enz. vereisen een aanzienlijk kortere opwarmtijd dan voor gekoeld voedsel.

BELANGRIJKE AANBEVELINGEN

1. Voor de beste resultaten is het aanbevolen dat het conventioneel bereide voedsel licht gaar wordt bereid wanneer dit naderhand in deze oven moet worden opgewarmd.
2. **ONTHOUD** dat wanneer de opwarmcyclus is beëindigd, de kerntemperatuur van het voedsel dat in deze oven werd opgewarmd nog een beetje hoger wordt.
3. De microgolftoepassingen worden voornamelijk verkeerd gebruikt bij de categorie van brood, gebak en taarten. Ze zijn droger aan de buitenkant dan aan de binnenkant of de vullingen en ze verwarmen langzamer. Daarom moeten gebakken producten **ALLEEN** worden opgewarmd totdat de korst warm is bij aanraking (50 °C–55 °C).
4. **UW VOEDSEL NIET TE GAAR KOKEN**: 99% van alle klachten over de voedselkwaliteit van voedingswaren die in een magnetron werden opgewarmd, kan worden toegeschreven aan oververhitting.

Kook-instructies

— Tabellen voor verwarmen en ontdooien —

De tijden aangegeven in de tabel zijn slechts richtlijnen. Vele factoren, zoals de begintemperatuur van het voedsel zijn van invloed op de opwarm, of ontdooitijd. De tijden voor het verwarmen en ontdooien moeten, indien nodig, worden aangepast. Alle tijden zijn gebaseerd op de volgende temperaturen;

gekoeld voedsel ca. +5 °C

bevroren voedsel ca. -18 °C

Controleer altijd of de temperatuur binnen in het voedsel, in overeenstemming is, met de geldende wettelijke hygiëne voorschriften.

Functie	Voedsel	Gewicht	Magnetron vermogen	Tijd		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Ontdooien	visfilet	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	gehakt	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	hele kip	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	samengestelde maaltijd					
	meervoudige portie	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	enkelvoudige portie	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	appeltaart	1 punt		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Taart	1 punt		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	broodjes	1 punt 50 g		25 s	25 s	30 s
Koken van gekoeld, ongekookt voedsel	roerei	2 eieren+ 2 eetl. melk		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	visfilet	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	spek	2 lapjes		25 s	40 s	50 s
	kip portie's	500 g		2 min 30 s	6 min	7–8 min
				–3 min 25 s	–6 min 50 s	
Koken en/of opwarmen van bevroren voedsel	erwten	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	gekookte rijst	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	gekookte worst	150 g		40 s	50 s	1 min
	Gebakken kippenvleugeltjes	x 7 stuks		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	kant en klaar cheeseburger	75 g		40 s	50 s	1 min
	chocolade cake	1 portie		25 s	25 s	30 s
Opwarmen van gekookt, gekoeld voedsel	lasagna	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	appeltaart	1 portie		8 s	14 s	16 s
	peper saus	100 ml		35 s	40 s	50 s
	gebakken bonen	100 ml		35 s	40 s	50 s
	soep	125 ml		26 s	40 s	50 s

- Aanwijzingen:**
- Niet rechtstreeks op de bodemplaat van de oven koken, verwarmen of ontdooien. Gebruik hiervoor een geschikte schaal.
 - Indien er meervoudige portie's ontdooit moeten worden, moet deze halverwege de ontdooitijd omgedraaid, en in stukken gebroken worden. Zodoende wordt een betere werking van de microgolven verkregen.
 - Bevroren voedsel met een hoge dichtheid, moet niet direct gekookt worden, omdat anders de randen al gaar zijn voordat het binnenste gaar is.
 - Dek borden of schalen af teneinde uitdroging en spetteren te voorkomen.
 - Maak deksels los of prik gaatjes in de folie voordat u begint met koken of opwarmen.
 - Roer of schep het voedsel om halverwege de ontdooitijd om het voedsel gelijkmatig op te warmen.
 - Laat het voedsel een tijdje staan voordat u de temperatuur controleert en/of aanbiedt voor consumptie.

Zelf-diagnose (opsporen van fouten) — verklaring van de codes

In het uitleesvenster van de oven kunt u steeds zien, welk proces er gaande is. In geval van storing verschijnt er in het venster een fout code.

Code	Oorzaak	Hoe te handelen
F01	• Voedsel wordt te lang verwamd • Temperatuur van afgezogen lucht is te hoog	• Stekker uit stopcontact halen • Magnetronoven laten afkoelen alvorens stekker weer terug te plaatsen. • Indien voedsel gaat branden, deur gesloten houden. • Indien, na afkoeling, bediening niet mogelijk is, neem dan contact op met de servicedienst.
F05	• Defect geheugen IC	• Stekker uit stopcontact halen en na 1 minuut weer terugplaatsen. • Indien bediening niet meer mogelijk is, neem dan contact op met de servicedienst en geef informatie over de foutcode.
F33–34	• Defect thermistor (warmteregeling) circuit	
F44	• Defect in bedieningspaneel	
F81–84 F86–F89	• Defect in relais	

Opmerking: De bovengenoemde codes geven slechts een beperkt aantal storingsmogelijkheden aan.

Contenido

Español

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.

Importador: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Alemania

INSTALACIÓN

EXAMINE SU HORNO

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examínelo para comprobar que no presenta daños como abolladuras, roturas en los cierres de la puerta o grietas en la puerta. Notifique al distribuidor de inmediato si la unidad está dañada. NO instale la unidad si está dañada.

SAQUE LA PELÍCULA PROTECTORA

Para evitar que se raye la parte exterior del horno durante su transporte, éste lleva una película protectora que deberá retirarse antes de instalar o utilizar el aparato.

ETIQUETA DE PRECAUCIÓN

Si se adjunta una etiqueta de precaución con el horno, péguela en la parte superior del electrodoméstico antes de utilizarlo.

CONEXIÓN A TIERRA

IMPORTANTE: COMO MEDIDA DE SEGURIDAD, ESTE APARATO HA DE SER DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA.

Si la base del enchufe no está conectada a tierra, es obligación del cliente y de su responsabilidad cambiarla por otra que reúna este requisito.

ADVERTENCIA RELATIVA AL VOLTAJE

El voltaje utilizado ha de ser el mismo que se indique en el Horno Microondas. El uso de un voltaje mayor es peligroso y podría ser causa de incendio u otro tipo de accidente.

No enchufe el horno a través de un cable alargador, ya que puede ser peligroso. Es importante enchufar el horno directamente en una toma de corriente.

La parte trasera del electrodoméstico se calienta durante el uso. No permita que el cable esté en contacto con la parte trasera del electrodoméstico o la superficie del armario.

Importante: Instrucciones de seguridad

PRECAUCIONES (NE-3240/NE-2140)

Este aparato se entrega sin conector. Un electricista calificado deberá efectuar la conexión a un enchufe de 400 V 3/N/PE 50 Hz. La instalación debe corresponder con reglas locales y estándares. Por favor compruebe los datos en la placa.

IMPORTANTE: los cables en el conector principal son de color e indican lo siguiente:

Verde y Amarillo: tierra

Azul: neutral

La asignación precisa de los cables no es necesario porque la conexión no depende de fase secuencias. El color de los cables puede variar.

COLOCACIÓN DEL HORNO

El horno debe colocarse sobre una superficie llana y estable; pero no debe estar en un lugar cálido o húmedo (como, por ejemplo, junto a una cocina de gas o eléctrica). No se hará funcionar el horno cuando la temperatura ambiente sea superior a 40 °C y/o la humedad mayor del 85%.

Es importante que el aire circule libremente alrededor del horno.

Existe la posibilidad de que se produzcan pequeñas interferencias con señales de emisión débiles, si el Horno Microondas está demasiado cerca de un aparato de radio o de un televisor.

Para un uso eficiente y seguro, el microondas deberá tener suficiente espacio libre, tanto por delante y detrás (5 cm.) como por la parte superior (20 cm.).

No instale electrodomésticos a una altura superior a los 1,6 m ni inferior a los 0,8 m.

El horno debe colocarse en un lugar que permita acceder fácilmente al panel de control y a la puerta, así como para permitir apagar la alimentación o desconectarla mediante un fusible o un disyuntor.

 Se proporciona un conductor de conexión equipotencial en la parte posterior del horno y está marcado con este símbolo.

TARJETA DE GARANTÍA

Rellene y envíe la tarjeta de garantía con la dirección impresa.

El nivel de presión acústica es inferior a los 70 dB (ponderación A).

CONSEJOS

1. Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no puede utilizarse hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
2. El contenido de los biberones y de los potitos debe removerse o agitarse y la temperatura debe comprobarse antes del consumo, para evitar quemaduras.
3. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que existe la posibilidad de que exploten.
4. Al calentar bebidas en el microondas puede producirse una ebullición retardada; deben tomarse, por lo tanto, precauciones al manipular el recipiente.
5. Es peligroso que una persona que no esté cualificada lleve a cabo cualquier servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.

PRECAUCIONES

1. Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, lesiones o un exceso de energía de microondas:
Lea la totalidad de las instrucciones antes de utilizar el horno microondas.
2. A fin de mantener la alta calidad de los tubos de magnetrón, así como de los otros componentes, tenga la precaución de no conectar el horno si no hay alimentos en su interior.
3. Dentro del aparato hay alto voltaje. Las reparaciones y los ajustes sólo debe realizarlos personal de servicio cualificado.

Importante: Instrucciones de seguridad

4. Este Horno Microondas necesita que el aire circule libremente por su parte posterior, para la máxima eficacia en su refrigeración. Durante el funcionamiento, procure que las aberturas de ventilación estén despejadas.
5. No ponga ropas a secar dentro del Horno Microondas, ya que podrían quemarse si se dejaran en él demasiado tiempo.
6. Utilice este horno microondas únicamente para el uso para el que fue diseñado y que se describe en este manual.
7. No utilice este horno microondas si no funciona correctamente, si ha sufrido algún daño o si ha sufrido un fuerte impacto.
8. No lo utilice en el exterior.
9. No sumerja el cable o el enchufe en agua.
10. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
11. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera.
12. Para reducir el riesgo de que se produzca un incendio en el interior del horno:
 - a) No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al horno microondas si ha colocado papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno para facilitar la cocción.
 - b) Retire las bridas de alambre de las bolsas antes de colocarlas en el horno.
 - c) Si los materiales colocados en el interior del horno se incendiaran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno desde el interruptor de pared o corte la alimentación desde el fusible o el cuadro de distribución.
13. No almacene materiales inflamables cerca, en la parte superior o en el interior del horno. Podrían incendiarse.

Importante: Instrucciones de seguridad

14. NO utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos que no sean alimentos. NO limpie este horno con ningún producto cuya etiqueta indique que contiene productos químicos corrosivos. El calentamiento de productos químicos corrosivos en el horno puede producir fugas de radiación de microondas.
15. No utilice el horno para preparar conservas caseras o calentar un tarro cerrado. Se acumulará presión y el tarro podría explotar. Además, el horno microondas no puede mantener los alimentos a la temperatura correcta para preparar conservas caseras. Las conservas de alimentos preparadas incorrectamente pueden estropearse y su consumo resultar peligroso.
16. No intente freír en el horno microondas.
17. Las patatas, las manzanas, las yemas de huevo, los calabacines enteros y las salchichas son ejemplos de alimentos con piel no porosa. Este tipo de alimentos debe pincharse antes de su cocción, para evitar que exploten.
18. NO UTILICE UN TERMÓMETRO CONVENCIONAL PARA CARNE EN EL HORNO MICROONDAS. Para comprobar el grado de cocción de los asados utilice un TERMÓMETRO PARA MICROONDAS. Como alternativa, puede utilizar un termómetro para carne convencional una vez que haya retirado los alimentos del horno. Si la cocción es insuficiente, vuelva a colocar la carne en el horno y cocínela durante unos minutos más, al nivel de potencia recomendado. Es importante que se asegure de que la carne quede correctamente cocinada.
19. Debe prestarse especial atención a la hora de cocinar palomitas en un horno microondas. Deben cocinarse durante el tiempo mínimo recomendado por el fabricante. Utilice las instrucciones adecuadas a la potencia de su horno microondas. NUNCA deje el horno desatendido cuando prepare palomitas.

Importante: Instrucciones de seguridad

20. Cuando recaliente biberones, retire siempre la parte superior y la tetina. El líquido que se encuentra en la parte superior del biberón estará más caliente que el que está en la parte inferior; el biberón debe agitarse bien antes de comprobar la temperatura. También debe retirarse la tapa de los potitos para bebés y el contenido debe agitarse o removerse antes de comprobar la temperatura.
21. Las juntas de la puerta o las zonas donde se encuentran dichas juntas deben limpiarse con un paño húmedo.
22. Si se observa la presencia de humo, debe apagarse o desenchufarse el horno y mantener la puerta cerrada para ahogar cualquier posible llama.
23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
24. Previamente, el usuario debe comprobar que los accesorios son apropiados para el uso correcto de los hornos microondas.
25. Cuando caliente líquidos con MICROONDAS (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas), si se dejan mucho tiempo pueden llegar a hervir sin que se perciban burbujas, lo que podría dar como resultado un repentino derrame de líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, deben tomarse las siguientes precauciones:
 - a) Evitar el uso de envases de superficie lateral recta con cuello estrecho.
 - b) No calentar en exceso.
 - c) Agitar el líquido antes de colocar el utensilio en el horno y a mitad de cocción.
 - d) Una vez calentado, déjese en el horno unos instantes y agítese una vez más, antes de retirar con cuidado el utensilio.

Importante: Instrucciones de seguridad

26. Debido a la posibilidad de que se produzca un incendio, cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, esté pendiente del horno.
27. Los huevos con cáscara y los huevos duros no deberían calentarse en hornos microondas porque podrían explotar incluso después de haber parado el horno microondas.
28. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si reciben la supervisión necesaria o las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y entienden los peligros que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento realizados por el usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin la debida supervisión.
29. El aparato no debe limpiarse con agua a presión.
30. Existe un posible riesgo debido a los campos electromagnéticos. Se recomienda que las personas con marcapasos se alejen de las áreas con campos electromagnéticos. En este caso, tome nota de las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
31. Si este producto no va a ser utilizado, no guarde objetos en su interior. De lo contrario, la zona circundante estará en peligro si el interruptor se enciende accidentalmente.
32. No use productos de papel reciclado, pueden contener impurezas que provoquen chispas o fuego, a menos que se indique que están diseñados específicamente para usarlos en el microondas.

Importante: Instrucciones de seguridad

33. El aparato debe desconectarse de la alimentación durante el mantenimiento y la sustitución de piezas. Tras desenchufarlo, el enchufe debe permanecer visible para el profesional de mantenimiento, para garantizar que no se vuelva a enchufar accidentalmente.
34. El horno debe limpiarse regularmente y deben retirarse los restos de comida.
35. No utilice utensilios de metal, cerámica ribeteada con oro o plata ni ningún recipiente que contenga metal.
36. Es esencial que los alimentos recalentados se sirvan muy calientes (72 °C). Compruebe siempre la temperatura antes de servirlos y, si tiene alguna duda, devuélvalos al horno para calentarlos más.
37. Los tiempos de reposo son esenciales para los alimentos cocinados o recalentados mediante microondas. Durante el tiempo de reposo, el calor continuará transmitiéndose hacia el centro para cocinar los alimentos por completo. Cuanto más denso sea el alimento, más largo será el tiempo de reposo.
Los alimentos recalentados también requieren un tiempo de reposo.

USO DEL HORNO

No guarde objetos dentro del horno por si se enciende accidentalmente.

En caso de fallo electrónico, el horno se puede apagar desde la toma de corriente.

No deslice el estante extraíble hacia dentro o hacia fuera cuando introduzca o extraiga los alimentos. Esta acción podría causar daños en el estante o provocar que los alimentos se volcasen sobre el usuario.

Si se utiliza el segundo nivel, no tire o inserte la segunda bandeja de nivel junto con los platos o productos alimenticios.

Importante: Instrucciones de seguridad

MANTENIMIENTO DEL HORNO

CUANDO SU HORNO NECESITE MANTENIMIENTO llame al técnico local de Panasonic.

No intente manipular o hacer ajustes o reparaciones en la puerta, la carcasa del panel de control, los interruptores de bloqueo de seguridad o cualquier otra parte del horno.

Cuidado del horno microondas

Si el horno no se mantiene limpio, la superficie podría deteriorarse, afectando negativamente a la vida útil del electrodoméstico y dando como resultado una posible situación de peligro.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar la limpieza.
2. Mantenga el interior del horno limpio. Si se pegan trozos de alimentos o líquidos vertidos en las paredes del horno, o entre la junta de la puerta y la superficie de esta, absorberán microondas y podrían provocar arcos eléctricos o chispas. Limpie los líquidos derramados con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio, puede utilizar lavavajillas o una solución desinfectante para alimentos. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos.
3. La superficie exterior de este microondas debe limpiarse con agua y jabón, y secarse con un paño suave. Asegúrese de que el agua no se introduce en la abertura de la ventilación posterior o el panel de control, ya que esto podría dañar la unidad.
4. La ventana de la puerta debe limpiarse con agua y jabón muy suave. Asegúrese de utilizar un paño limpio. No utilice limpiacristales. La puerta frontal podría rayarse debido al detergente o al producto de limpieza.
5. No pulverice ningún producto directamente sobre la puerta y las paredes, ni dentro de la cavidad del horno. Pulverice sobre un paño y limpie.
6. No seguir estas instrucciones de limpieza puede anular la garantía de este aparato.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE GANCHOS DE LA PUERTA

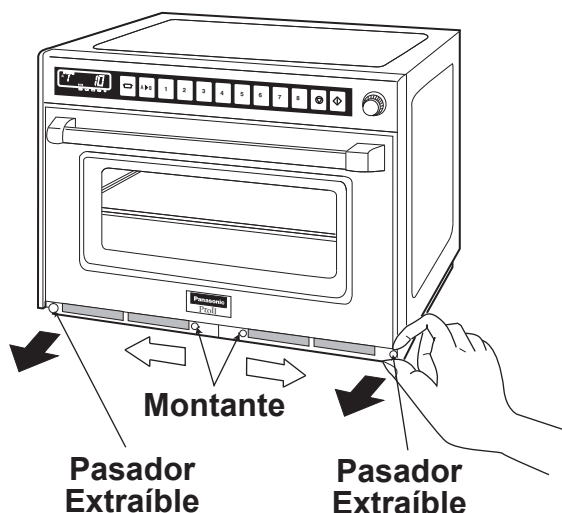
Asegúrese de que el detergente de cocina o jabón no entre en el orificio del sistema de ganchos de la puerta, ya que puede penetrar en él y dañar la unidad.

Asegúrese de limpiar los ganchos de la puerta con un paño húmedo después de limpiar el horno o cuando los ganchos de la puerta estén sucios. Nunca cierre la puerta si todavía hay jabón o detergente de cocina en los ganchos de la puerta. El jabón o el detergente de cocina entrarán en la unidad a través del orificio y dañarán la unidad.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE

Limpie los filtros de aire de forma regular y según lo indicado en las instrucciones que figuran a continuación. Si los filtros de aire se obstruyen debido a la suciedad o al polvo, el horno puede no funcionar correctamente.*

1. Retire el filtro de aire derecho del faldón inferior frontal tirando del pasador extraíble en línea recta hacia fuera, deslice el filtro hacia la derecha y levántelo para separarlo del montante central. Retire el filtro de aire izquierdo del mismo modo, deslizándolo hacia la izquierda.
2. Lave los filtros de aire con agua jabonosa.
3. Para volver a instalarlos, alinee el filtro de aire con el montante central y sujetando la parte frontal del pasador extraíble hacia delante, coloque la parte trasera del pasador en su orificio. Presione la parte frontal del pasador y encajará en su posición. Asegúrese de volver a colocar los filtros de aire antes de utilizar este horno.



* Si el filtro de aire se obstruye a causa de la acumulación de polvo o grasa, originará un problema de sobrecalentamiento del horno.

Tipos de recipientes que se deben utilizar

1. CRISTAL

UTILICE: Cristal resistente al calor, por ejemplo Pyrex

NO UTILICE: Cristal delicado, cristal de plomo, etc., ya que pueden agrietarse o formar arco eléctrico.

2. PORCELANA/CERÁMICA

UTILICE: Platos de porcelana vidriada, platos de porcelana y cerámica diseñados para cocinar.

NO UTILICE: Platos de porcelana fina con dibujos metálicos. Jarras con asas pegadas.

3. ALFARERÍA/LOZA DE BARRO/GRES

UTILICE: Si están completamente vidriados.

NO UTILICE: Si no están vidriados, estos platos pueden absorber agua, que absorbe energía.

Esto hace que el plato se caliente y aumenta el tiempo de calentamiento.

4. PAPEL DE ALUMINIO/METAL

UTILICE: Pueden utilizarse pequeñas cantidades de papel de aluminio para proteger las articulaciones de la carne durante la DESCONGELACIÓN. Procure que el papel de aluminio no toque los laterales ni la puerta.

NO UTILICE: Fuentes metálicas, estantes de rejilla metálica, BROCHETAS METÁLICAS, cualquier plato con DIBUJO o BORDE METÁLICO.

NO UTILICE RECIPIENTES DE PAPEL DE ALUMINIO – Podría formarse ARCO ELÉCTRICO cuando tengan ABOLLADURAS/DAÑOS. No utilice platos de tipo Le Crueset (hierro fundido cubierto con esmalte).

5. PLÁSTICO

UTILICE: Platos de plástico de alta temperatura como la polisulfona, en lugar de platos flexibles blandos. (Retire las bridas metálicas.)

NO UTILICE: No utilice recipientes de melamina, polipropileno, fenol-urea, ni tampoco bolsas y recipientes de plástico para almacenar alimentos, por ejemplo envases de margarina, yogur y mayonesa.

6. FILMS PARA ENVOLVER

UTILICE: Film transparente no plastificado diseñado para uso en microondas. No permita que el film toque los alimentos. Para evitar desagradables quemaduras por el vapor, perfora el film para permitir que escape y retírelo del plato con cuidado.

NO UTILICE: Film diseñado solo para cubrir los alimentos.

7. MADERA/MIMBRE

UTILICE: Brochetas de madera diseñadas para uso alimentario.

NO UTILICE: Cestas de mimbre, cuencos de madera (con el uso prolongado tienden a secarse y pueden arder)

8. PAPEL

UTILICE: Platos de cartón recubiertos de poliéster desechables si se han diseñado para el microondas.

NO UTILICE: Servilletas de papel (pueden arder), vasos encerados, productos reciclados (a menos que el fabricante indique que son aptos para el microondas)

COCCIÓN EN 2 ETAPAS

En la cocción de un solo elemento, coloque siempre el recipiente en el centro del estante del microondas.

Al usar el microondas principalmente para recalentar un solo elemento en un determinado tiempo, extraiga el estante del microondas o sitúe el recipiente sobre el plato de cristal del microondas.

Al calentar dos elementos a la vez, sitúe los dos platos en la base del estante, uno al lado del otro, a menos que los recipientes sean demasiado grandes (en ese caso, coloque cada uno de los recipientes en estantes distintos.)

Cuando cocine más de dos platos, sitúe los platos equitativamente en los dos estantes.

Deje algún espacio entre los platos y no sobrecargue con demasiada comida el horno.

Cuando descongele o cocine en el horno, trabaje únicamente sobre el estante inferior, no use los dos estantes simultáneamente.

DESCONGELAR ALIMENTOS CONGELADOS

1. Si intenta descongelar completamente alimentos congelados en el horno microondas, puede producirse una descongelación desigual debido a las diferencias de grosor y a la forma del alimento. Los alimentos también pueden gotear y, en ocasiones, una parte de los alimentos queda cocinada mientras que otras permanecen congeladas. No debería descongelar los alimentos congelados al 100%. Una descongelación del 70% en el microondas resulta ideal y útil para su cocción.
2. Para descongelar uniformemente, gire o redistribuya los alimentos durante la descongelación.
3. Para descongelar carne grasa, caliéntela en el horno microondas durante un breve periodo de tiempo y déjela a temperatura ambiente, o caliéntela intermitentemente hasta que se descongele.
4. Cuando descongele un pollo entero, o cualquier alimento con forma irregular, envuelva las partes delgadas en papel de aluminio. De lo contrario, estas partes se descongelarán más rápidamente y, en ocasiones, se cocerán antes de que otras partes se hayan descongelado correctamente. Para los trozos de carne de gran tamaño, envuelva los lados con papel de aluminio, de forma que se descongelen solo mediante microondas verticales.

5. Durante la descongelación, debería retirarse el hielo de vez en cuando.

OTRAS INSTRUCCIONES ÚTILES

PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

1. Cuando determine el tiempo para alimentos específicos, utilice siempre el tiempo mínimo y vaya comprobando el progreso de la cocción. El horno microondas cocina muy rápido, por lo que es fácil cocinar excesivamente los alimentos.
2. Tenga cuidado con el tiempo de cocción para pequeñas cantidades de alimentos o para alimentos con bajo contenido en agua. Pueden quemarse si se cocinan en exceso.
3. No utilice el horno para secar los paños de cocina ni las servilletas. Podrían quemarse si se calientan durante demasiado tiempo.
4. No intente hervir huevos en el horno.
5. Cuando cocine un huevo, asegúrese de perforar la membrana de la yema antes de colocar el huevo en el horno para evitar que explote.

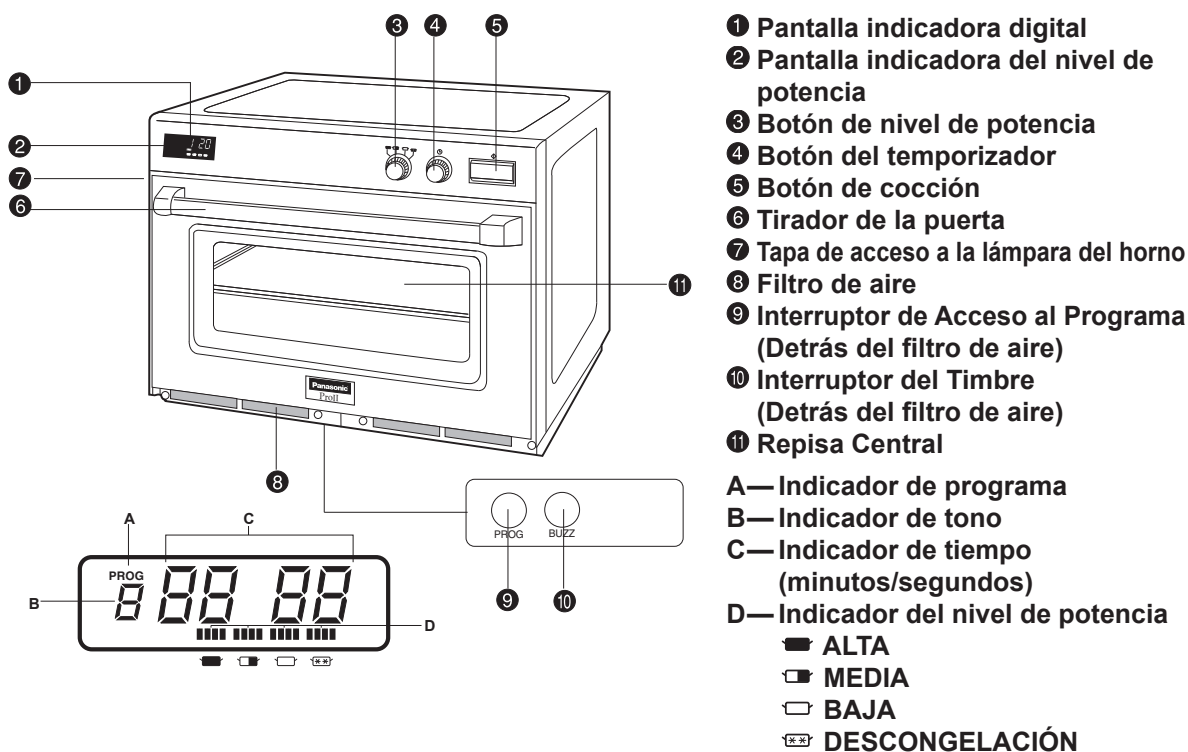
COMO OBTENER UN ACABADO TOSTADO

Generalmente, los alimentos no se doran cuando se cocinan en un horno microondas. Esta es una de las funciones del equipo. Para dorar un pollo, extienda la salsa sobre la superficie del pollo antes o durante la cocción. También puede dorar la carne en una sartén convencional antes de cocinarla en el horno. Una sartén para microondas puede conseguir el mismo resultado.

PARA COCINAR UNIFORMEMENTE

Abra la puerta y gire el plato media vuelta, o gire el alimento durante la cocción. Esto permite obtener una cocción más uniforme.

Esquema descriptivo (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



Español

Modo de funcionamiento (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. Función manual

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y ponga la comida en el horno. ➡ Asegúrese de que en la pantalla digital aparezca "0" y en el indicador de nivel de potencia
2		Seleccione el nivel de potencia deseado haciendo girar el dial del selector de nivel de potencia.
3		Seleccione el tiempo de cocción deseado. ➡ (hasta 60 minutos)
4		Presione el botón de cocción.

• Cuando presione el botón de comienzo con la puerta abierta, aparecerá "0" en la pantalla.
 • Aun habiendo establecido el tiempo de cocción, puede cambiar el nivel de potencia.
 • Si desea cambiar el tiempo de cocción durante la cocción, simplemente ajuste el dial al tiempo deseado.
 • El horno microondas puede ser apagado girando el dial hacia la izquierda hasta que aparezca "0" en el display digital y el tono "BIP" pueda ser oído.

Modo de funcionamiento (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. Contador cíclico

◆ **Para leer el total acumulado de veces que el horno ha sido utilizado**

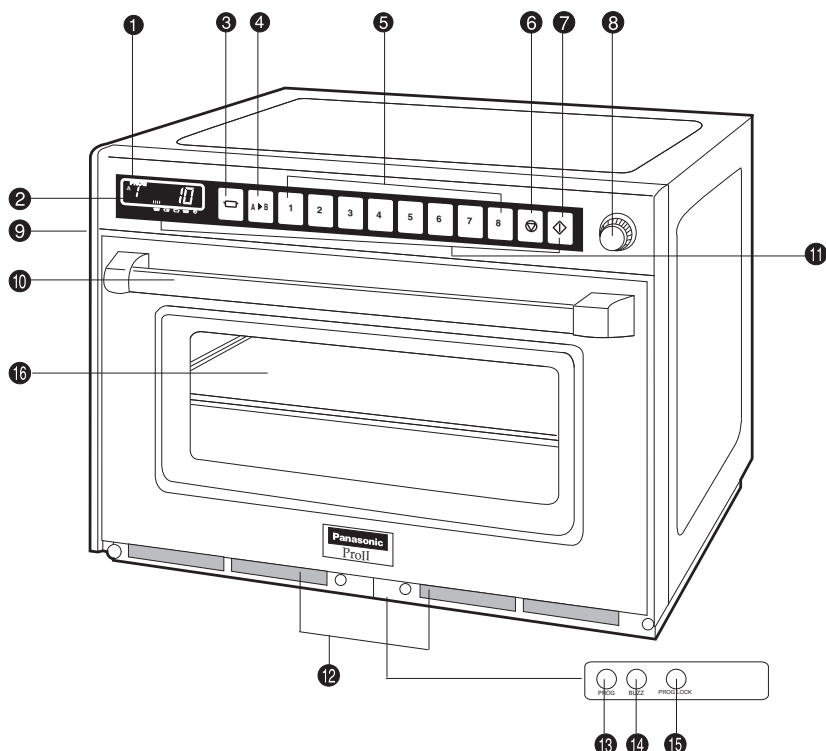
	Mandos	Información
1		Abra la puerta. ☛ Aparecerá "0" en el display.
2		Cierre la puerta. NOTA: Lleve a cabo el paso 3 en los 60 segundos siguientes de haber cerrado la puerta, o el display se quedará en blanco.
3	 + 	Mientras presiona el interruptor del timbre, presione el interruptor de Acceso al Programa.

C. Tono "BIP"

◆ **Anular el sonido avisador**

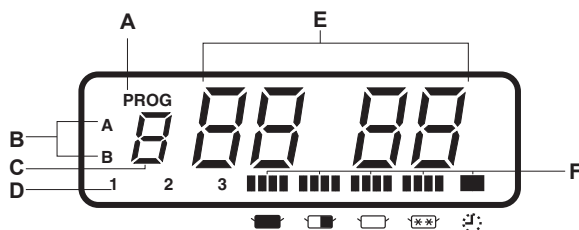
	Mandos	Información
1		Presione el interruptor de Acceso al Programa. (La puerta puede estar abierta o cerrada en esta etapa.)
2		Presione el interruptor del timbre. ☛ Aparecerá "bEEP" y el indicador de cocción "1" de la primera etapa, en la ventana de la pantalla digital.
3		Presione el interruptor del timbre otra vez. ☛ Aparecerá "0 bEEP" en la ventana de la pantalla digital.
4		Presione el interruptor de Acceso al Programa otra vez.

Esquema descriptivo (NE-1880)



- ① Pantalla indicadora digital
- ② Pantalla indicadora del nivel de potencia
- ③ Sensor del nivel de potencia (□)
- ④ Tecla de cambio de memoria (A ▶ B)
- ⑤ Sensores de memoria
- ⑥ Sensor de parada/reposición (◊)
- ⑦ Sensor de inicio (◇)
- ⑧ Dial temporizador

- ⑨ Tapa de acceso a la lámpara del horno
- ⑩ Tirador de la puerta
- ⑪ Panel de control
- ⑫ Filtro de aire
- ⑬ Interruptor acceso de programas (Detrás del filtro de aire)
- ⑭ Interruptor avisador acústico (Detrás del filtro de aire)
- ⑮ Programa bloqueo de memoria (Detrás del filtro de aire)
- ⑯ Repisa Central



- A— Indicador de programa
- B— Pantalla código de memoria
- C— Indicador numérico del sensor de memoria
- D— Indicador cambio de etapas
- E— Indicador de tiempo (minutos/segundos)
- F— Indicador del nivel de potencia
 - ALTA
 - ▒ MEDIA
 - BAJA
 - ❄ DESCONGELACIÓN
 - ⌚ ESPERO

Este horno es preajustado en fábrica para lo siguiente:

- ◆ Funcionamiento manual
- ◆ Los sensores de números se preajustan a una potencia elevada en los tiempos indicados de calentamiento para una única etapa de calentamiento.

1 = 10 segundos	2 = 20 segundos	3 = 30 segundos	4 = 45 segundos	5 = 1 minuto
6 = 1 minuto 15 segundos	7 = 1 minuto 30 segundos	8 = 2 minutos		

 Hay dos opciones, A y B. Sólo la A está preestablecida.
- ◆ Desbloqueo de programas
- ◆ Contador cíclico se ajusta a "0" en todos los sensores.

Si usted desea cualquier otra característica, por favor consulte el manual para encontrarla.

Modo de funcionamiento (NE-1880)

A. Función manual

◆ Funcionamiento en una etapa

Ejemplo: para cocinar comida a alta potencia durante 2 minutos

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y ponga la comida en el horno. ☛ Asegúrese de que aparecerá "0".
2		Presione el selector de nivel de potencia una vez.
3		Selecccione el tiempo de cocción deseado. ☛ hasta 15 minutos para  o  , 60 minutos para  ,  ó 
4		Pulse el sensor de inicio.

• Repetición de función

Usted puede repetir exactamente el mismo tiempo de calentamiento seleccionado manualmente, pulsando sólo el sensor de inicio , únicamente si usted utiliza el horno antes de 1 minuto como máximo (antes de 30 minutos si la puerta se ha dejado abierta.)

Después de 1 minuto de no utilizar el horno con la puerta cerrada (30 minutos con la puerta abierta), la repetición se cancelará.

◆ Funcionamiento en dos o tres etapas

Repita los pasos 2 y 3 anteriores antes de presionar el sensor de inicio .

Calentar en dos etapas:



Calentar en tres etapas:



primera etapa

segunda etapa

tercera etapa

B. Calentamiento programado

◆ Modo Programa Unlock

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y ponga la comida en el horno. ☛ Asegúrese de que aparecerá "0".
2	Ex. 	Presione el sensor de memoria deseada.
3		Pulse el sensor de inicio.

Modo de funcionamiento (NE-1880)

◆ Modo Bloqueo de Programa

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y ponga la comida en el horno. ☛ Asegúrese de que aparecerá "0".
2	Ex. 	Presione el sensor de memoria deseada. ☛ La cocción empezará automáticamente.

Para usar programas de la cara B,

pulse la tecla de cambio de memoria  antes de pulsar el sensor de memoria deseada.

C. Programación de sensores de memoria

◆ Funcionamiento en una etapa

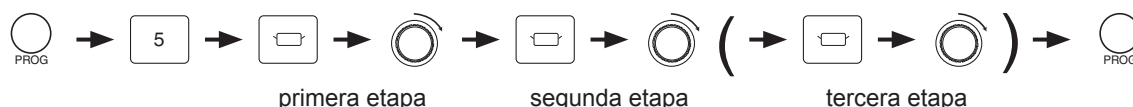
¡NO PROGRAME EL MICROONDAS MIENTRAS EL BLOQUEO DE PROGRAMAS ESTÉ ACTIVADO!
¡NO ABRA LA PUERTA MIENTRAS PROGRAME!

Ejemplo: Para programar con potencia descongelación durante 1 minuto en la memoria "5"

	Mandos	Información
1		Mantenga la puerta cerrada. ☛ El visor digital debe estar en blanco o mostrar "0".
2		Presione el interruptor de acceso al programa.
3		Presione el sensor de memoria que desee programar.
4		Presione el selector de nivel de potencia cuatro veces.
5		Seleccione el tiempo de cocción.
6		Presione el interruptor de acceso al programa otra vez.

◆ Funcionamiento en dos o tres etapas

Repita los pasos 4 y 5 anteriores antes de presionar el interruptor de acceso al programa.



Para programar el área de memoria B,

pulse la tecla de cambio  antes de pulsar el sensor de memoria deseada.

Modo de funcionamiento (NE-1880)

D. Bloqueo de programas

◆ Para activar el bloqueo del programa

	Mandos	Información
1		Mantenga la puerta cerrada. ☛ Asegúrese de que la pantalla aparece en blanco.
2	 PROG LOCK	Presione el interruptor de programa unlock hasta que aparezca "PROG", "P" y "L". (más de cinco segundos).

En el "Bloqueo de programas":

- El horno empieza a funcionar pulsando el sensor de memoria deseado. No es necesario pulsar el sensor de inicio.
- La cocción se interrumpirá, si abre la puerta durante la misma, cancelándose el tiempo restante de cocción.
- El horno no puede ser programado manualmente hasta que la característica de "Bloqueo de programas" sea desactivada.

◆ Para desactivar el panel de control

	Mandos	Información
1		Mantenga la puerta cerrada. ☛ Asegúrese de que la pantalla aparece en blanco.
2	 PROG LOCK	Presione el interruptor de programa unlock hasta que aparezca "PROG" y "P". (más de cinco segundos).

En el "Desbloqueo de programas":

- El horno vuelve al modo de operación por pulsación 2 (sensor memorial más el sensor de inicio).
- Las características de repetición e interrupción son operacionales.
- Los sensores de memoria pueden ser programados.
- El control de compensación de tono y el control de extensión son operacionales.

E. Tono "BIP"

El sonido "BIP" y la longitud del tono "BIP" puede ser establecido al final del ciclo de cocción.

El nivel más bajo y 3 beeps (o bips) son preestablecidos en la fábrica.

◆ Para seleccionar el nivel de compensación

	Mandos	Información
1	 PROG	Presione el interruptor de acceso al programa. (La puerta puede estar abierta ó cerrada en esta etapa.)
2	 BUZZ	Seleccione el nivel del tono "BIP", pulsando el interruptor del timbre. ☛ La posición se indica con un número seguido por la palabra "bEEP"; "3bEEP" = máximo, "2bEEP" = medio, "1bEEP" = mínimo, "0bEEP" = silencio
3	 PROG	Presione el interruptor de acceso al programa otra vez.

◆ Para seleccionar la duración del tono

4	 BUZZ	Tres segundos después de pulsar el sensor de inicio en el paso 3, seleccione el nivel de tono "BIP" deseado, presionando el interruptor del timbre. ☛ Se mostrará con el primer ó segundo botón del indicador de cocción; "1" = 3 "bips", "2" = 60 segundos de "Bips"
5	 PROG	Presione el interruptor de acceso al programa otra vez.

Modo de funcionamiento (NE-1880)

F. Lista de programas

Le permite revisar todos los números de sensores programados, tiempo de calentamiento y nivel de potencia de cada etapa.

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y déjela abierta.
2		Mientras presione el sensor de parada/reposición, presione el sensor de inicio. Después de que los ajustes del sensor de memoria hayan sido mostrados, la pantalla mostrará las opciones del sonido "BIP" seguidos por el bloqueo de programa: "P", "L" (ó Programa Unlock "P")

G. Contador cíclico

◆ Para leer el total acumulado de veces que el horno ha sido utilizado

	Mandos	Información
1		Abra la puerta. ☛ Aparecerá "0" en el display.
2		Cierre la puerta. NOTA: Lleve a cabo el paso 3 en los 60 segundos siguientes de haber cerrado la puerta, o el display se quedará en blanco.
3		Mientras presione el interruptor del timbre, presione el interruptor de Acceso al Programa.

CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE MICROONDAS

Determinados principios fundamentales determinan el éxito de la preparación de alimentos en el microondas.

Incluyen:

1. **TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS:** los alimentos refrigerados o congelados requerirán tiempos más prolongados para alcanzar la temperatura deseada que los alimentos que están a temperatura ambiente.
2. **COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS:** los alimentos con un alto contenido en azúcar, sal, grasas y humedad se calientan más rápidamente porque estas propiedades atraen la energía de microondas. Los alimentos más densos, con un alto contenido en proteínas y fibra absorben la energía de microondas más lentamente, lo que significa que tardan más en calentarse.
3. **GRUESO/VOLUMEN:** a mayor peso del alimento, más tiempo se requerirá para calentarlo.
4. **RECIPIENTES:** la cerámica, el papel, la porcelana, la espuma de poliestireno, el cristal y el plástico son adecuados para su uso en hornos microondas, siempre que se tomen las precauciones que se indican a continuación.

Los alimentos con un alto contenido en azúcar o grasa SOLO deben calentarse en recipientes resistentes a temperaturas elevadas, ya que estos alimentos alcanzan temperaturas muy altas. El uso de recipientes de espuma de poliestireno para estos alimentos provocará que esta se deforme. Otros cristales o bandejas de plástico para temperaturas bajas pueden agrietarse o deformarse bajo condiciones similares.

NO CALENTAR alimentos en recipientes o bolsas **SELLADOS**. Los alimentos aumentan de tamaño cuando se calientan y pueden romper el recipiente o la bolsa.

5. **EVITE EL METAL** porque "hace rebotar" las microondas, produciendo un calentamiento irregular y, en ocasiones, incluso produce destellos, que podrían dejar marcas en el interior del horno, el recipiente de metal o el ribete del plato.
6. Pueden producirse erupciones en los líquidos calentados si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en el horno microondas sin antes haberlos removido.

DIRECTRICES GENERALES PARA CALENTAR UN HORNO MICROONDAS

Para el tiempo específico, consulte cada categoría de alimentos para conocer las técnicas de calentamiento adecuadas más la preparación previa necesaria de los alimentos.

CALENTAR ALIMENTOS RECIÉN SACADOS DE LA NEVERA

Los alimentos almacenados en el refrigerador (5 °C) deben cubrirse antes de recalentarlos, a excepción del pan, las pastas y cualquier producto empanado, que deberán calentarse destapados para evitar que se reblandezcan.

La mayoría de alimentos preparados de modo convencional deben estar un poco crudos y dejarse en el refrigerador, de forma que no se cocinen excesivamente al calentarlos en el microondas.

Los productos cocinados como, por ejemplo, verduras, pueden colocarse en un plato en porciones y cubrirse para que al recalentarlos no pierdan color, textura o nutrientes.

CALENTAR ALIMENTOS QUE ESTÁN A TEMPERATURA AMBIENTE

Los productos como platos principales enlatados, verduras, etc. requerirán mucho menos tiempo para calentarse que aquellos que se sacan de la nevera.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

1. Para obtener resultados óptimos, se recomienda que los alimentos preparados de modo convencional se dejen ligeramente crudos cuando se tengan que calentar en este horno.
2. **RECUERDE** una vez que se haya completado el ciclo de calentamiento, la temperatura interior de los alimentos calentados en este horno sigue aumentando ligeramente.
3. Un uso incorrecto del microondas es la categoría de los panes, las pastas y las tartas. Quedan más secos por la parte exterior que en el interior o que el relleno y se calientan más lentamente. Por lo tanto, los productos horneados SOLO deben calentarse hasta que la corteza esté tibia (50 °C–55 °C).
4. **NO CALIENTE LOS ALIMENTOS EN EXCESO:** El 99% de las quejas respecto a la calidad de la comida calentada en un microondas guarda relación con un exceso de temperatura.

Guía de cocción/Descongelación

Los tiempos que se dan en la tabla que sigue son sólo como orientación. Hay muchos factores - como, por ejemplo, la **temperatura de los alimentos en el momento de la puesta en marcha** - que pueden afectar al tiempo final de calentamiento necesario. Los tiempos de cocción y descongelación deben ajustarse cuando sea necesario.

Todos los tiempos se han probado con las siguientes temperaturas de los alimentos en el momento de la puesta en marcha:

Alimentos fríos Aprox. +5 °C

Alimentos congelados Aprox. -18 °C

Para verificar la correcta temperatura en el interior de los alimentos, utilice siempre un termómetro sonda, de acuerdo con las normas de higiene en la alimentación vigentes.

Función	Alimento	Peso	Potencia	Tiempo		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Descongelación	Filetes de pescado	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Carne picada de buey	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Pollo entero	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Plato combinado					
	Varias porciones	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Una sola porción	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Tarta de manzanas	1 porción		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Pastel	1 porción		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Panecillos	1 porción 50 g		25 s	25 s	30 s
Cocción de alimentos crudos fríos	Huevos revueltos	2 huevos+ 2 cucharadas de leche		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Brócoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Filetes de pescado	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 lonchas		25 s	40 s	50 s
	Porciones de pollo	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Cocción y/o recalentamiento de alimentos congelados	Guisantes	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Arroz cocido	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Salchichas cocidas	x 3 (50 g cada una)		40 s	50 s	1 min
	Alitas de pollo cocinadas	x 7 piezas		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Hamburguesas con queso cocidas	75 g		40 s	50 s	1 min
	Pastel de chocolate	1 porción		25 s	25 s	30 s
Recalentamiento de alimentos cocidos fríos	Lasaña	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Tarta de manzanas	1 porción		8 s	14 s	16 s
	Salsa de pimienta	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Judías en salsa de tomate	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Sopa	125 ml		26 s	40 s	50 s

CONSEJOS: • No cocine/recaliente/descongele directamente sobre la base del horno, use un recipiente adecuado.

- Cuando descongele multiporciones de comida, vuelque y sepárela, hacia la mitad del tiempo de descongelación, a fin de obtener una mejor penetración de la energía del microondas.
- Comida sólida/densa no deberá ser cocinada estando congelada, debido a que se sobrecocinara por los bordes cuando el centro alcance la temperatura óptima.
- Cubra los platos, por donde sea apropiado, durante la cocción/recalentamiento. Esto retendrá la humedad y evitará posibles salpicaduras y vertidos.
- Extraiga las tapas o plástico de envolver antes de cocinar/recalentar comidas cubiertas.
- Agite la comida hacia la mitad del tiempo de cocción/descongelación a fin de distribuir la cocción equitativamente.
- Espere un cierto tiempo, antes de comprobar la temperatura de la comida y/o ofrecerla para su consumo.

Códigos de auto-comprobación

Este horno monitoriza su funcionamiento y cuando ocurre un problema muestra un código de fallo en la pantalla. Qué hay que hacer cuando aparece un código de avería.

Código	Problema	Qué hay que hacer
F01	• Alimento demasiado cocido. • La temperatura del aire expulsado es demasiado alta.	• Desenchufe el horno para que pare el sonido avisador. • Espere que el horno se enfríe para reponer su funcionamiento al estado inicial. • Si se prende fuego en los alimentos, no abra la puerta. • Si no se reanuda el funcionamiento normal, llame al servicio técnico informándoles del código de avería.
F05	• Circuito integrado con memoria defectuosa.	• Desenchufe el aparato, espere más de un minuto y vuelva a conectarlo. • Si no se reanuda el funcionamiento normal, llame al servicio técnico informándoles del código de la avería.
F33–34	• Circuito del termistor defectuoso.	
F44	• Panel de control defectuoso.	
F81–F84 F86–F89	• Circuito del relé defectuoso.	

Nota: Los códigos arriba citados que aparecen en pantalla digital ("display") no señalan todas las posibles averías del aparato.

Italiano

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.

- 125 -

INSTALLAZIONE

ESAMINARE IL FORNO

Togliere il forno dall'imballo, rimuovere tutto il materiale dell'imballaggio ed esaminare l'apparecchio per accertarsi che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature dello sportello. Avvertire subito il rivenditore se si riscontrano danni. **NON** installare l'unità se risulta danneggiata.

RIMOZIONE DELLA PELLICOLA PROTETTIVA.

Una pellicola protettiva è avvolta attorno al forno per evitare che venga graffiato durante il trasporto. Levatela completamente prima di procedere all'installazione e all'uso.

ATTACCARE L'ETICHETTA CON LE AVVERTENZE

Se l'etichetta di cautela è in dotazione al forno, si prega di applicarla sulla sua parte superiore prima dell'utilizzo.

MESSA A TERRA

IMPORTANTE: PER GARANTIRE LA VOSTRA SICUREZZA, QUESTO APPARECCHIO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.

Quando la presa di corrente a muro non ha la messa a terra, è obbligo e responsabilità dell'acquirente provvedere alla sostituzione con una che sia provvista di messa a terra.

AVVERTENZE SU VOLTAGGIO E POTENZA

Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno a microonde. L'uso di un voltaggio superiore a quello specificato è pericoloso e può causare incendi o altri incidenti.

Non collegare il forno a una presa di corrente tramite una prolunga poiché potrebbe essere pericoloso. È importante collegare il forno direttamente a una presa a muro.

La parte posteriore dell'apparecchio si riscalda durante l'utilizzo. Fare in modo che il cavo non entri in contatto con la parte posteriore dell'apparecchio o con la superficie del quadro di alimentazione.

PRECAUZIONI (NE-3240/NE-2140)

Questo apparecchio viene fornito senza spina e deve essere installato in conformità alle norme vigenti e solo da personale qualificato.

Collegarlo ad una presa 400 V/50 Hz pentapolare, interponendo un interruttore differenziale-magnetico da 16 A. Fate riferimento ai dati riportati sulla targhetta.

IMPORTANTE: i fili nel cavo principale sono colorati nella conformità seguente:

Verde e Giallo: Messa a terra

Blu: Neutro

Una precisa assegnazione dei fili principali non è necessaria nella sequenza di collegamento della fase.

Il colore dei fili può cambiare.

SISTEMAZIONE DEL FORNO

Sistematelo il forno su una superficie stabile e piana. Non collocare il forno in luoghi caldi o umidi, ad esempio vicino a sorgenti elettriche o di gas. Non fate funzionare il forno quando la temperatura dell'ambiente è superiore ai 40 gradi C. e/o il tasso di umidità è superiore all'85%.

È importante mantenere attorno al forno un giusto ricambio di aria.

Se il forno a microonde è troppo vicino ad apparecchi tipo radio o televisore, si possono verificare delle interferenze. Al fine di garantire la massima efficienza e sicurezza, è necessario mantenere una buona areazione esterna al forno, distanziandolo da altre superfici lateralmente e posteriormente di 5 cm, nella parte superiore di 20 cm. Non installare elettrodomestici ad altezza superiore a 1,6 m o inferiore a 0,8 m.

Il forno deve essere sistemato in modo da poter accedere facilmente al pannello di controllo e allo sportello e disconnettere l'alimentazione/ spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore a fusibile o di circuito.

↓ Sul retro del forno si trova un conduttore di collegamento
 equipotenziale contrassegnato da questo simbolo.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Compilare e spedire il certificato di garanzia pre-indirizzato.

Il livello di pressione sonora è inferiore a 70 dB (pesatura A).

AVVERTENZE

1. Se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da un tecnico qualificato.
2. Il contenuto di biberon e di vasetti di omogeneizzati deve essere agitato o mescolato, e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, in modo da evitare bruciature.
3. Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché potrebbero esplodere.
4. Il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può provocare una bollitura eruttiva ritardata, ed è perciò necessario fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
5. È rischioso per chiunque non sia esperto effettuare un qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione che implichi la rimozione del coperchio, che serve a proteggere dall'esposizione all'energia delle microonde.

PRECAUZIONI

1. Per ridurre il rischio di bruciature, scosse elettriche, incendi, lesioni personali o utilizzo eccessivo di energia:
Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno a microonde.
2. Per mantenere inalterata l'alta qualità del magnetron e di altri componenti, vi preghiamo di non accendere il forno senza cibo all'interno.
3. All'interno dell'unità sono presenti alti voltaggi, per questo motivo ogni tipo di manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.

4. Per la massima efficienza del sistema di raffreddamento, questo forno a microonde richiede un continuo flusso d'aria sul retro; è necessario quindi non ostruire le prese d'aria quando il forno è in funzione.
5. Non asciugate vestiti nel forno per evitare che questi prendano fuoco se lasciati nel forno troppo a lungo.
6. Utilizzare questo forno a microonde solo per gli scopi per cui è stato progettato, descritti in questo manuale.
7. Non utilizzare questo forno a microonde qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato o fatto cadere.
8. Non utilizzarlo all'esterno.
9. Non immergere nell'acqua il cavo o la spina.
10. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
11. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un banco.
12. Per ridurre il rischio d'incendio nel vano cottura:
 - a) Non cuocere troppo il cibo. Tenere d'occhio il forno a microonde nel caso siano stati posti al suo interno carta, plastica o altri materiali infiammabili al fine di facilitare la cottura.
 - b) Rimuovere i legacci metallici dai sacchetti prima di introdurli nel forno.
 - c) Qualora si verifichi un principio d'incendio dei materiali all'interno del forno, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno tramite l'interruttore sulla parete oppure disattivare l'alimentazione tramite il pannello dell'interruttore a fusibile o di circuito.
13. Non posizionare materiali infiammabili in prossimità, sopra o dentro il forno. Potrebbero essere causa di incendi.

Istruzioni di Sicurezza

14. NON utilizzare il forno per riscaldare sostanze chimiche o altri prodotti non alimentari. NON pulire il forno con un prodotto sulla cui etichetta sia riportata la dicitura "Contenente sostanze chimiche corrosive". Il riscaldamento di sostanze chimiche corrosive nel forno potrebbe causare perdite di radiazioni da parte del forno.
15. Non utilizzare il forno per l'inscatolamento domestico o il riscaldamento di un barattolo chiuso. La pressione potrebbe aumentare facendo esplodere il barattolo. Inoltre, il forno a microonde non è in grado di mantenere il cibo alla corretta temperatura di inscatolamento. Il cibo non correttamente inscatolato potrebbe deteriorarsi ed essere pericoloso per il consumo.
16. Non tentare di friggere cibo nel forno a microonde.
17. Patate, mele, tuorli d'uovo, zucche intere e salsicce sono esempi di alimenti caratterizzati da superfici esterne non porose. Alimenti di questo tipo devono essere perforati prima della cottura, per prevenirne l'esplosione.
18. **NON UTILIZZARE UN TERMOMETRO DA CARNE CONVENZIONALE NEL FORNO A MICROONDE.** Per controllare il grado di cottura di arrostiti e pollame, utilizzare un **TERMOMETRO DA MICROONDE**. In alternativa, è possibile utilizzare un termometro da carne convenzionale dopo che il piatto è stato rimosso dal forno. Se la cottura non è terminata, reintrodurre la carne o il pollame nel forno e cuocerli per qualche minuto in più alla potenza consigliata. È importante assicurarsi che la carne e il pollame siano ben cotti.
19. È necessario prestare la massima cura durante la cottura di popcorn nel forno a microonde. Cuocere per il tempo minimo consigliato dal produttore di questo alimento. Seguire le istruzioni relative alla potenza del forno. Non lasciare MAI il forno incustodito durante la cottura dei popcorn.

20. Quando si riscalda un biberon, rimuovere sempre il tappo e la tettarella. Il liquido nella parte superiore del biberon sarà molto più caldo di quello sul fondo, ed è quindi necessario scuoterlo bene prima di controllare la temperatura. È necessario anche rimuovere il tappo dai barattoli degli omogeneizzati, e il contenuto deve essere mescolato o agitato prima di controllarne la temperatura.
21. I sigilli dello sportello e le aree intorno ai sigilli devono essere puliti con un panno umido.
22. Se si nota del fumo, spegnere o staccare la spina dell'apparecchiatura, e tenere chiuso lo sportello in modo da soffocare le fiamme.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'addetto alla manutenzione o da altro personale qualificato, in modo da evitare qualsiasi rischio.
24. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
25. Il riscaldamento dei liquidi (zuppe, salse e bevande) nel forno a microonde, può arrivare fino al punto di ebollizione senza evidenza di bolle in superficie ma con la formazione di grumi. Per prevenire questa possibilità è sufficiente prendere le seguenti precauzioni:
 - a) Evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto.
 - b) Non surriscaldare.
 - c) Mescolate i liquidi nei loro contenitori prima e durante il riscaldamento.
 - d) Dopo averli riscaldati, lasciateli riposare nel forno per qualche minuto, e mescolate con cura prima di rimuoverli dal contenitore.

Istruzioni di Sicurezza

26. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, è necessario tenere d'occhio il forno, perché vi è la possibilità che prendano fuoco.
27. Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
28. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a condizione che vengano sorvegliati o che vengano fornite loro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchiatura, e a condizione che ne abbiano compresi i rischi correlati. Ai bambini non deve essere consentito giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione ad opera dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
29. L'apparecchiatura non deve essere pulita con un getto d'acqua.
30. Potrebbero verificarsi situazioni di pericolo causate dalla presenza di campi elettromagnetici. Pertanto si consiglia ai portatori di pacemaker cardiaco di allontanarsi dalle aree in cui sono presenti campi elettromagnetici. In tali casi, seguire scrupolosamente le istruzioni fornite dal produttore.
31. Se non si intende utilizzare il prodotto, evitare di conservare oggetti al suo interno. In caso di mancata osservazione di tale accorgimento, l'accensione accidentale dell'apparecchiatura potrebbe causare danni all'ambiente circostante.
32. Non utilizzare prodotti in carta riciclata, poiché potrebbero contenere impurità che causano scintille, a meno che la confezione non indichi che sono specificamente progettati per l'uso con microonde.

33. L'apparecchiatura deve essere scollegata dalla fonte di alimentazione durante la manutenzione e la sostituzione delle parti. Dopo la rimozione della spina di alimentazione, questa dovrà rimanere visibile all'addetto alla manutenzione, per evitare che l'apparecchiatura venga inavvertitamente ricollegata.
34. Il forno deve essere pulito regolarmente, e qualsiasi residuo di cibo deve essere rimosso.
35. Non utilizzare materiali metallici, ceramica lavorata con oro o argento, o contenitori che contengano metallo.
36. È indispensabile servire gli alimenti riscaldati ancora "fumanti" (72 °C). Verificare sempre prima di servire e in caso di dubbio reinserire gli alimenti nel forno per scaldarli ulteriormente.
37. I tempi di riposo sono fondamentali per gli alimenti cucinati o riscaldati con il microonde. Durante il tempo di riposo, il calore continuerà a essere propagato verso il centro per terminare la cottura. Maggiore è la consistenza degli alimenti, più lungo sarà il tempo di riposo.
Il tempo di riposo è necessario anche per gli alimenti riscaldati.

UTILIZZO DEL FORNO

Non conservare oggetti all'interno del forno per evitare danni in caso di accensione accidentale.

In caso di guasto elettronico, è possibile spegnere il forno dalla presa a muro.

Non inserire o togliere il ripiano mobile per introdurre o estrarre gli alimenti dal forno. Ciò potrebbe danneggiare il ripiano stesso o far sì che il cibo bollente si rovesci su di voi.

Se viene utilizzato il secondo livello, non estrarre né inserire il relativo vassoio con piatti o vivande appoggiati sopra di esso.

MANUTENZIONE DEL FORNO

PER EVENTUALI INTERVENTI AL FORNO contattare il centro di assistenza tecnica Panasonic locale.

Non cercare in alcun modo di manomettere, modificare o riparare lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di interblocco di sicurezza o altre parti del forno.

Buon uso del forno a microonde

L'inosservanza delle normali condizioni di pulizia del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre conseguentemente la vita utile dell'elettromestico e causare situazioni pericolose.

1. Rimuovere la spina dalla presa elettrica prima della pulizia.
2. Tenere pulito l'interno del forno. Se parti di cibo o gocce di liquido si attaccano alle pareti del forno, oppure tra il sigillo dello sportello e la sua superficie, potrebbero assorbire microonde e causare scariche o scintille. Ripulire bene tutte le gocce con un panno umido. Se il forno è molto sporco è possibile utilizzare detergenti da cucina o una soluzione disinfettante per alimenti. Non utilizzare detergenti aggressivi o sostanze abrasive.
3. La superficie esterna di questo forno a microonde deve essere pulita con acqua e sapone, e asciugata con un panno morbido. Assicurarsi che l'acqua non penetri nelle aperture di ventilazione posteriore o nel pannello di controllo, poiché potrebbe danneggiare l'unità.
4. La finestra dello sportello deve essere lavata con acqua e sapone molto delicato. Assicurarsi di utilizzare un panno morbido. Non utilizzare detergenti per i vetri delle finestre. Saponi o detergenti aggressivi potrebbero graffiare lo sportello anteriore.
5. Non spruzzare alcun prodotto direttamente sullo sportello, sulle pareti del forno e nel vano cottura. Spruzzare il prodotto su un panno e quindi procedere alle operazioni di pulizia.
6. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe rendere nulla la garanzia.

PULIZIA DEL SISTEMA DI AGGANCIO DELLO SPORTELLLO

Evitare di far penetrare detersgenti per cucina o sapone nel foro del sistema di aggancio dello sportello, poiché potrebbero entrare all'interno dell'unità danneggiandola.

Pulire i ganci dello sportello con un panno inumidito dopo aver pulito il forno o quando i ganci dello sportello sono sporchi. Non chiudere mai lo sportello se sui ganci sono presenti sapone o detersgente da cucina. Il sapone o detersgente da cucina può penetrare nell'unità attraverso il foro e danneggiare l'unità stessa.

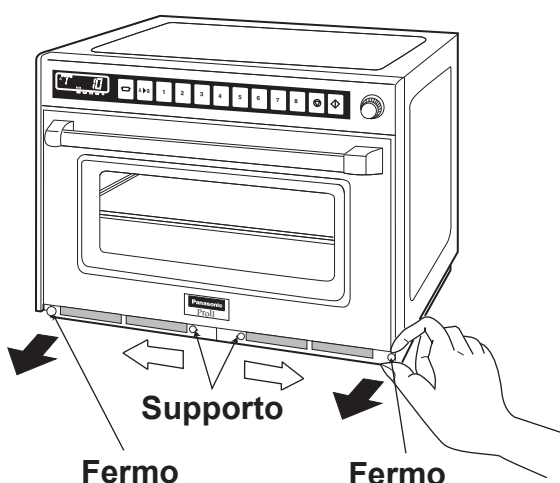
PULIZIA DEI FILTRI DELL'ARIA

Pulire occasionalmente i filtri dell'aria seguendo le apposite istruzioni.

Potrebbero verificarsi problemi al forno se i filtri dell'aria sono ostruiti da polvere o sporcizia.*

1. Rimuovere il filtro dell'aria destro dalla sua sede posta nella parte anteriore del forno estraendo il fermo destro. Far scivolare il filtro verso destra estraendolo dal supporto al centro. Rimuovere il filtro dell'aria sinistro allo stesso modo facendolo scivolare verso sinistra.
2. Lavare i filtri dell'aria con acqua saponata.
3. Per reinserire il filtro dell'aria, allinearli con il supporto centrale; tenendo in avanti la parte frontale del fermo, sistemare la parte posteriore nell'apposito foro. Premere quindi la parte frontale del fermo che scatterà in posizione. Ricordarsi di reinserire i filtri dell'aria prima di utilizzare il forno.

* Spingete quindi la parte posteriore del fermo sistemandolo nella posizione corretta.



Tipi di contenitori utilizzabili

1. VETRO

- UTILIZZARE: Vetro resistente al calore, ad es. Pyrex
NON UTILIZZARE: Vetro delicato, cristallo al piombo, ecc. che potrebbero incrinarsi o produrre scintille.

2. PORCELLANA/CERAMICA

- UTILIZZARE: Piatti in ceramica smaltata, piatti in porcellana e ceramica da cucina.
NON UTILIZZARE: Piatti delicati in porcellana con elementi in metallo. Caraffe con manici incollati

3. STOVIGLIE/TERRECOTTE/UTENSILI IN GRÈS

- UTILIZZARE: Se interamente smaltati.
NON UTILIZZARE: Se non smaltati - questi piatti possono assorbire acqua che a sua volta assorbe energia. Ciò rende il piatto bollente e aumenta il tempo di riscaldamento.

4. ALLUMINIO/METALLO

- UTILIZZARE: È possibile utilizzare piccole quantità di pellicola di Alluminio per proteggere parti di carne durante lo SCONGELAMENTO - Fare in modo che la pellicola di alluminio non entri in contatto con le pareti o con lo sportello del forno.
- NON UTILIZZARE: Vassoi in metallo, griglie, SPIEDINI IN METALLO, qualsiasi tipo di piatto con ELEMENTI o BORDO IN METALLO. NON UTILIZZARE I CONTENITORI IN ALLUMINIO - Potrebbero PRODURSI INCURVATURE se i contenitori si AMMACCANO/DANNEGGIANO. NON UTILIZZARE I CONTENITORI IN ALLUMINIO - Potrebbero PRODURSI INCURVATURE se i contenitori si AMMACCANO/DANNEGGIANO. Non utilizzare piatti Le Crueset (piatti in ghisa smaltata).

5. PLASTICA

- UTILIZZARE:** Plastica resistente alle elevate temperature quali il polisolfone piuttosto che piatti leggeri e flessibili.
(Rimuovere i legacci metallici.)
- NON UTILIZZARE:** Contenitori realizzati in melamina, polipropilene, urea fenolica. Non utilizzare nemmeno buste e contenitori in plastica per alimenti, ad es. confezioni di margarina, yogurt e tubetti di maionese.

6. PELLICOLE PROTETTIVE

- UTILIZZARE:** Pellicola per alimenti non plasticizzata progettata per essere utilizzata nei forni a microonde. Evitare che la pellicola entri a contatto con gli alimenti. Per evitare fastidiose ustioni causate dal vapore, bucherellare la pellicola per far fuoriuscire il vapore e rimuoverla delicatamente dal piatto.
- NON UTILIZZARE:** Pellicole create esclusivamente per coprire alimenti.

7. LEGNO/VIMINI

- UTILIZZARE:** Spiedini in legno per uso alimentare.
- NON UTILIZZARE:** Cestini in vimini, scodelle in legno (con l'uso prolungato tendono a seccarsi e potrebbero incendiarsi)

8. CARTA

- UTILIZZARE:** Piatti in carta usa e getta rivestiti di poliestere se compatibili con forno a microonde.
- NON UTILIZZARE:** Tovaglioli di carta (possono incendiarsi), tazze con rivestimento in cera, prodotti riciclati (a meno che non siano indicati come utilizzabili dal produttore)

COTTURA A DUE LIVELLI

Quando riscaldate un piatto singolo, ponetelo sempre al centro del piano inferiore del forno.

Quando usate il forno principalmente per riscaldare un piatto alla volta, rimuovete il ripiano e lavorate sul piano inferiore.

Quando riscaldate 2 piatti alla volta, ponete entrambe sul piano inferiore affiancati: se dovessero essere troppo larghi poneteli in centro su ciascun piano.

Quando cuocete più di 2 piatti, disponeteli equamente sui 2 ripiani.

Lasciate un po' di spazio tra i piatti, non mettete troppo cibo nel forno.

Quando scongelate o cuocete nel forno, lavorate solamente sul piano inferiore: non usate i 2 ripiani contemporaneamente.

SCONGELAMENTO CIBI CONGELATI

1. Se si tenta di scongelare completamente cibi congelati nel forno a microonde, potrebbe verificarsi uno scongelamento non uniforme, a causa delle differenze di spessore e di forma dell'alimento. Potrebbero inoltre verificarsi anche gocciolamenti, e in alcuni casi una parte del cibo potrebbe cuocere, mentre altre parti potrebbero rimanere congelate. Quando si utilizzano alimenti surgelati, è opportuno non scongelarli al 100%. Scongelare l'alimento per il 70% nel forno a microonde è il metodo ideale e più utile alla successiva operazione di cottura.
2. Per scongelare in maniera uniforme, capovolgere o riposizionare l'alimento durante lo scongelamento.
3. Per scongelare la carne grassa, riscaldarla nel forno a microonde per breve tempo e poi lasciarla a temperatura ambiente, oppure riscaldarla a intermittenza fino al termine dello scongelamento.
4. Per scongelare un pollo intero, o un altro alimento congelato di forma irregolare, avvolgere dei fogli di alluminio sulle zampe o sulle parti sottili. Altrimenti le parti sottili si scongeleranno più rapidamente, e in alcuni casi si cuoceranno prima che le altre parti si siano adeguatamente scongelate. Per grandi pezzi di carne, avvolgere i lati con fogli di alluminio, in modo da farli scongelare uniformemente solo dalle microonde verticali.
5. Durante lo scongelamento, può essere utile rimuovere il ghiaccio di tanto in tanto.

ALTRE ISTRUZIONI UTILI

PER OTTENERE RISULTATI MIGLIORI

1. Quando si stabilisce il tempo di cottura per cibi particolari, considerare sempre il tempo minimo, e controllare di tanto in tanto i progressi durante la cottura. Il forno a microonde cuoce rapidamente, perciò capita spesso che i cibi si cuociano troppo.
2. Fare attenzione al tempo di cottura per le piccole quantità di cibo, o per i cibi con basso contenuto d'acqua. Potrebbero bruciare se cotti troppo a lungo.
3. Non utilizzare il forno per asciugare tovaglie da cucina o salviette. Potrebbero bruciare se riscaldate troppo a lungo.
4. Non tentare di bollire uova nel forno.
5. Quando si cuoce un uovo, assicurarsi di perforare la membrana del tuorlo prima di introdurlo nel forno, per evitarne l'esplosione.

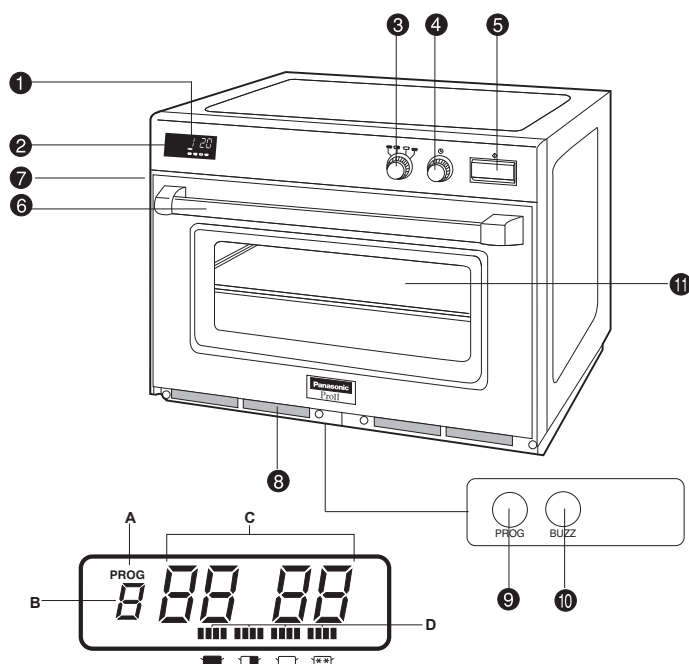
COME OTTENERE LA ROSOLATURA

In genere il cibo non si rosola se cotto in un forno a microonde. Questa è una delle caratteristiche dell'apparecchiatura. Per dare colore al pollo, spalmare della salsa sulla superficie prima o durante la cottura. È anche possibile rosolare la carne in una padella da frittura convenzionale prima di cuocerla nel forno. Una padella di rosolatura per il forno a microonde potrebbe offrire lo stesso risultato.

PER UNA COTTURA UNIFORME

Aprire lo sportello e far fare mezzo giro al piatto, oppure capovolgere il cibo durante la cottura. Questa operazione consente di ottenere una cottura più uniforme.

Schema illustrativo (parte esterna) (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ① Display digitale (vedi particolare)
- ② Display con indicazione del livello di intensità
- ③ Selettore di potenza
- ④ Timer
- ⑤ Pulsante di inizio
- ⑥ Maniglia del portello
- ⑦ Copertura luce forno
- ⑧ Filtro dell'aria
- ⑨ Pulsante di accesso ai programmi (dietro al filtro dell'aria)
- ⑩ Interruttore del segnale sonoro (dietro al filtro dell'aria)
- ⑪ Ripiano medio

- A— Display programmi
- B— Indicatore di volume del segnale sonoro
- C— Display dei tempi di cottura (min. e sec.)
- D— Indicatore livello intensità
 - ALTA
 - ▒ MEDIA
 - BASSO
 - ☼ SCONGELAMENTO

Come usare il forno (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. Riscaldamento manuale

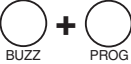
	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta e ponete il cibo all'interno. ☛ Assicuratevi che appaia sul display "0" e l'indicatore di livello di potenza ■.
2		Selezionate il livello di potenza desiderato girando la manopola del Selettore Livello di Potenza.
3		Selezionate il tempo di cottura. ☛ (fino a 60 minuti)
4		Premete il pulsante di inizio.

- Quando premete il tasto Start con la porta aperta, "0" apparirà sul display in ogni caso.
- Anche dopo aver stabilito il tempo di cottura, potrete ancora cambiare il livello di potenza.
- Se desiderate cambiare il tempo di cottura durante la stessa, variate semplicemente con il timer i minuti/secondi desiderati.
- Il forno può essere anche spento girando il timer in senso antiorario fintantoché "0" non apparirà sul display e si udirà un suono.

Come usare il forno (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. Contatore

◆ ***Per leggere il totale cumulativo di quante volte il forno stato usato***

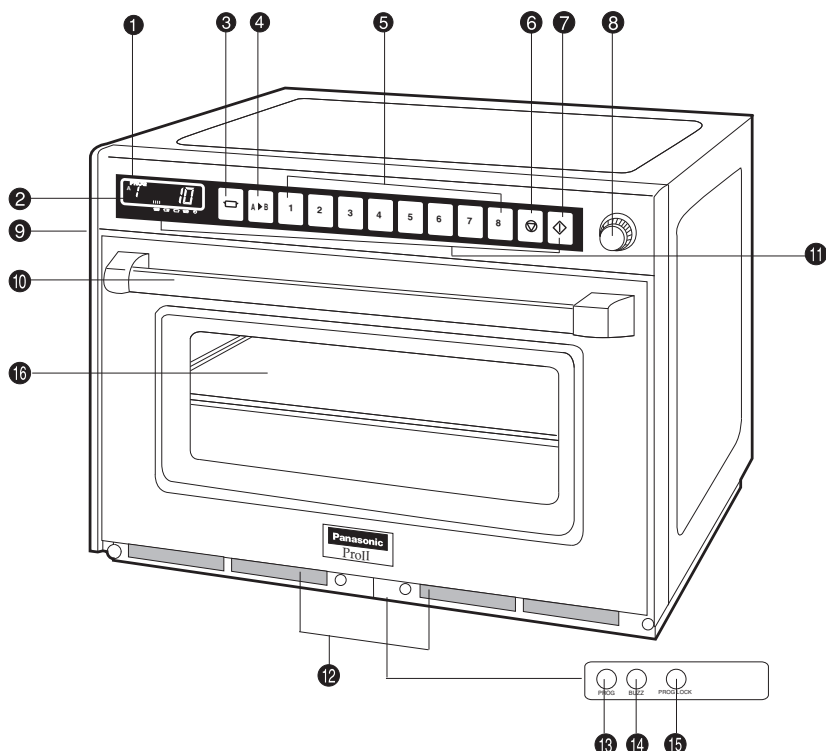
	Tasto	Istruzione
1		Aprite la porta. ☛ "0" apparirà sul display.
2		Chiudete la porta. Nota: Impostate il punto 3 entro 60 secondi dopo aver chiuso la porta, altrimenti il display si spegnerà.
3		Mentre premete l'interruttore Segnale sonoro, premete l'interruttore Program.

C. Segnale sonoro

◆ ***Per cancellare il segnale sonoro***

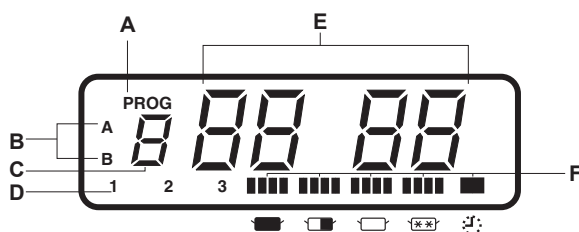
	Tasto	Istruzione
1		Premete l'interruttore Program. (La porta può essere aperta o chiusa a questo punto.)
2		Premete l'interruttore Segnale sonoro. ☛ "bEEP" e l'indicatore di stadio di cottura 1 apparirà sul display.
3		Premete nuovamente l'interruttore Segnale sonoro. ☛ "0 bEEP" apparirà sul display.
4		Premete ancora l'interruttore Program.

Schema illustrativo (parte esterna) (NE-1880)



- ❶ Display digitale (vedi particolare)
- ❷ Display con indicazione del livello di intensità
- ❸ Tasto selettore livello intensità (□)
- ❹ Pulsante dei gruppi di memoria (A►B)
- ❺ Tasti memoria
- ❻ Tasto stop/annullamento (◊)
- ❼ Tasto di avviamento (◊)
- ❽ Timer
- ❾ Copertura luce forno
- ❿ Maniglia del portello

- ⓫ Pannello di controllo
- ⓬ Filtro aria
- ⓭ Pannello di accesso ai programmi (dietro ai filtri dell'aria)
- ⓮ Interruttore dell'indicatore sonoro (dietro ai filtri dell'aria)
- ⓯ Interruttore per blocco programmi (dietro ai filtri dell'aria)
- ⓰ Ripiano medio



- A— Display programmi
- B— Display codice memoria
- C— Display numeri dei tasti di memoria
- D— Indicatore stadio di riscaldamento
- E— Display dei tempi di cottura (min. e sec.)
- F— Indicatore livello intensità
 - ALTA
 - MEDIA
 - BASSO
 - ☒ SCONGELAMENTO
 - ⌚ ATTESA

Questo forno è predisposto dalla casa costruttrice per le seguenti funzioni:

- ◆ Operazione manuale
- ◆ Tasti memoria preselezionati per alta intensità sui tempi di cottura indicati, per cottura a 1 stadio.

1 = 10 sec.	2 = 20 sec.	3 = 30 sec.	4 = 45 sec.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sec.	7 = 1 min. 30 sec.	8 = 2 min.		

 (Ci sono due livelli di memorie, A e B. Solo il livello A è preselezionato.)
- ◆ Sblocco programma
- ◆ Contatore predisposto su "0" per tutti i tasti funzione.

Se volete cambiare questi tempi preselezionati, consultate il manuale delle istruzioni per variare le funzioni già predisposte.

Come usare il forno (NE-1880)

A. Riscaldamento manuale

◆ Riscaldamento a 1 stadio

Esempio: Per cuocere il cibo ad alta potenza per 2 minuti

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta e ponete il cibo all'interno. ☛ Assicuratevi che "0" appaia sul display.
2		Premete il tasto Selettore di Potenza 1 volta.
3		Inserite il tempo di cottura. ☛ Fino a 15 minuti a  oppure  , 60 minuti a  , oppure 
4		Premete il tasto Start.

• Ripetizioni

Potete ripetere esattamente lo stesso tempo di cottura selezionato manualmente premendo soltanto il tasto , se usate il forno nuovamente entro un minuto (entro 30 minuti se la porta è stata lasciata aperta).

• Dopo un minuto di non uso a porta chiusa (30 minuti a porta aperta), la ripetizione è annullata.

◆ Riscaldamento a 2 o 3 stadi

Ripetete i passi 2 e 3 prima di premere il tasto Start .

Cottura a 2 stadi:



Cottura a 3 stadi:



Primo stadio

Secondo stadio

Terzo stadio

B. Riscaldamento programmato

◆ Inserimento programma in modo sbloccato

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta e ponete il cibo all'interno. ☛ Assicuratevi che "0" appaia sul display.
2	Es. 	Premete il tasto di Memoria prescelto.
3		Premete il tasto Start.

Come usare il forno (NE-1880)

◆ Inserimento programma in modo bloccato

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta e ponete il cibo all'interno. ☛ Assicuratevi che "0" appaia sul display.
2	Es. 	Premete il tasto di Memoria prescelto. ☛ La cottura parte immediatamente.

Per programmare la memoria nell'area B,
tenete premuto il tasto Gruppi Memorie, prima di selezionare il tasto di memoria desiderata.

C. Tasti per memorie programmabili

◆ Riscaldamento a 1 stadio

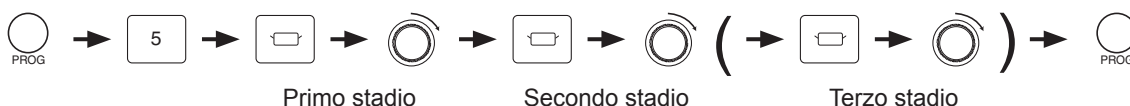
IL FORNO NON PUÒ ESSERE PROGRAMMATO FINCHÈ IL BLOCCO PROGRAMMA È ATTIVATO!
NON APRITE IL FORNO MENTRE STATE PROGRAMMANDO!

Esempio: Programmare la cottura a livello Scongelamento per 1 minuto nei tasti Memoria "5"

	Tasto	Istruzione
1		Tenete la porta chiusa. ☛ La finestra del display digitale deve essere vuota o mostrare lo "0".
2		Premete l'interruttore Program.
3		Premete il tasto Memoria dove volete memorizzare il programma.
4		Premete il Selettore di Livello Potenza 4 volte.
5		Inserite il tempo di cottura.
6		Premete nuovamente l'interruttore Programma.

◆ Riscaldamento a 2 o 3 stadi

Ripetete i punti 4 e 5 su riportati prima di premere l'interruttore Programma.



Per programmare l'area B,
tenete premuto il tasto Gruppi Memorie, prima di selezionare il tasto di Memoria desiderata.

Come usare il forno (NE-1880)

D. Blocco programma

◆ Per attivare la funzione di Blocco programma

	Tasto	Istruzione
1		Tenete la porta chiusa. ☛ Assicuratevi che il display sia spento.
2	 PROGLOCK	Premete l'interruttore Blocco Programma fino a che "PROG", "P" e "L" appariranno. (più di 5 secondi)

In "Blocco programma":

- Il forno è messo in funzione premendo il tasto-memoria desiderato; non è necessario premere il tasto d'avviamento ◊.
- "L'interruzione programma" è disattivata. Aprendo il portello si cancella il tempo rimanente del programma.
- Il forno non può essere programmato fino a che il "Blocco programma" è in funzione.

◆ Per togliere la funzione Blocco programma

	Tasto	Istruzione
1		Tenete la porta chiusa. ☛ Assicuratevi che il display sia spento.
2	 PROGLOCK	Premete l'interruttore Blocco Programma fino a che "PROG" e "P" appariranno. (più di 5 secondi)

In "Sblocco programma":

- Il forno ritorna al funzionamento manuale in due riprese (tasti Memoria più tasto d'avviamento ◊).
- Sono operative le funzioni di "Ripetizione" ed "Interruzione".
- Le memorie possono essere programmate.
- Sono operative le funzioni di controllo dell'intensità del volume e della durata del segnale sonoro.

E. Segnale sonoro

Il volume del segnale sonoro e la lunghezza dello stesso può essere stabilito alla fine di ogni ciclo di cottura.

Il livello più alto e 3 segnali sono stabiliti dalla fabbrica.

◆ Per scegliere il livello del volume

	Tasto	Istruzione
1	 PROG	Premete l'interruttore Programma. (La porta può essere aperta o chiusa a questo livello.)
2	 BUZZ	Selezionate il livello sonoro desiderato premendo l'interruttore "Segnale Sonoro". ☛ Il livello indicato da un numero seguito dalla parola "bEEP". "3bEEP"=Alto, "2bEEP"=Medio, "1bEEP"=Basso, "0bEEP"=Silenzio
3	 PROG	Premete nuovamente l'interruttore Programma.

◆ Per scegliere la lunghezza del segnale

4	 BUZZ	Entro 3 secondi dopo aver premuto l'interruttore Program come al punto 3, selezionate la lunghezza desiderata del segnale premendo l'interruttore Segnale Sonoro. ☛ La lunghezza indicata dall'indicatore di 1 o 2 stadio di cottura. "1"=3 segnali, "2"=1 segnale per 60 secondi
5	 PROG	Premete nuovamente l'interruttore Programma.

Come usare il forno (NE-1880)

F. Lista dei programmi

Tutte le informazioni attualmente programmate [il programma inserito in ciascun tasto Memoria (area A/B), livello sonoro e Blocco Programma] appariranno di continuo.

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.
2	 + 	Mentre premete il tasto Stop/annullamento, premete il tasto Start. Dopo che tutti i tasti memoria sono stati mostrati sul display, questo poi indica il livello del segnale sonoro seguito dal Blocco Programma: "P", "L" (oppure lo Sblocco Programma)

G. Contatore

◆ **Per leggere il totale cumulativo di quante volte il forno è stato usato**

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta. ☛ "0" apparirà sul display.
2		Chiudete la porta. Nota: Impostate il punto 3 entro 60 secondi dopo aver chiuso la porta, altrimenti il display si spegnerà.
3	 + 	Mentre premete l'interruttore Segnale sonoro, premete l'interruttore Program.

INTRODUZIONE AL MICROONDE

I principi fondamentali determinano il successo della preparazione del cibo tramite il microonde.

Essi includono:

1. **TEMPERATURA DEI CIBI** — Cibi congelati o freddi richiedono tempi di riscaldamento più lunghi per raggiungere la temperatura desiderata, rispetto ai cibi a temperatura ambiente.
2. **COMPONENTI DEL CIBO** — I cibi ad alto contenuto di zucchero, sale, grassi e acqua assorbono il calore più rapidamente, perché le loro proprietà attraggono l'energia delle microonde. Alimenti densi, ricchi di proteine e fibre, assorbono l'energia delle microonde più lentamente, e perciò richiedono tempi di riscaldamento più lunghi.
3. **MASSA/VOLUME** — Maggiore è la massa degli alimenti, più lungo è il tempo necessario per riscaldarli.
4. **CONTENITORI** — Ceramica, carta, porcellana, polistirolo, vetro e plastica sono adatti all'utilizzo in un forno a microonde, ma con le seguenti precauzioni.

Il riscaldamento di cibi ad alto contenuto di zucchero o grassi dovrebbe essere effettuato SOLO in contenitori resistenti alle alte temperature, poiché tali cibi diventano molto caldi. L'utilizzo di contenitori di polistirolo per questi alimenti provoca la deformazione dello stesso. Anche bicchieri o vassoi da ristorante per basse temperature potrebbero creparsi o deformarsi in condizioni simili.

NON RISCALDARE i cibi in un contenitore o involucro **SIGILLATO**. I cibi si espandono quando riscaldati e possono rompere il contenitore o l'involucro.

5. **EVITARE IL METALLO** poiché fa rimbalzare le microonde, causando riscaldamento non uniforme e a volte anche scariche elettriche, che potrebbero bucherellare o segnare l'interno del forno, il contenitore di metallo o il bordo del piatto.
6. I liquidi riscaldati possono fuoriuscire se non mescolati con aria. Non riscaldare liquidi nel microonde senza prima mescolarli.

LINEE GUIDA PER IL RISCALDAMENTO IN UN FORNO A MICROONDE

Per i tempi specifici, verificare le tecniche di riscaldamento adeguate per ciascuna categoria di cibo, oltre che le necessarie pre-preparazioni del cibo stesso.

RISCALDAMENTO DI CIBI DALLA TEMPERATURA DI CONGELAMENTO

I cibi conservati in frigorifero (5 °C) devono essere coperti prima di essere riscaldati, ad eccezione di pane, paste o prodotti a base di pane, che devono essere riscaldati scoperti per evitare che rammolliscano.

La maggior parte dei cibi preparati in maniera convenzionale dovrebbero essere cotti un po' meno del solito e tenuti in frigorifero, in modo da evitare la cottura eccessiva durante il riscaldamento nel microonde.

Cibi cotti come le verdure possono essere disposti su un piatto e coperti per il riscaldamento, senza che perdano colore, consistenza e valori nutritivi.

RISCALDAMENTO DI CIBI DALLA TEMPERATURA AMBIENTE

Alimenti come cibi in scatola, verdure, ecc. richiedono molto meno tempo per il riscaldamento rispetto a quelli che si trovano a temperature da frigorifero.

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

1. Per un miglior risultato, si raccomanda che il cibo preparato in maniera convenzionale sia cotto un po' meno del solito, se deve essere poi riscaldato nel forno.
2. **RICORDARE** che, dopo che il ciclo di riscaldamento è completato, la temperatura interna del cibo continua a salire gradualmente nei cibi riscaldati in questo forno.
3. Uno dei maggiori abusi del microonde è il suo utilizzo per il riscaldamento di pane, paste e strudel. Più i loro ripieni sono secchi, più si riscaldano lentamente. Perciò, i prodotti da forno dovrebbero essere riscaldati SOLO finché la crosta non è divenuta calda al tatto (50 °C–55 °C).
4. **NON RISCALDARE ECCESSIVAMENTE IL CIBO**: Il 99% delle lamentele sulla qualità del cibo riguardanti i cibi cotti al microonde dipende dal riscaldamento eccessivo.

— Guida par Cottura/Scongellamento —

I tempi dati nello schema sotto riportato sono solo indicativi. Molti fattori (come ad es. la temperatura iniziale del cibo) possono influenzare i tempi di riscaldamento. I tempi di cottura e riscaldamento devono essere adattati e modificati a seconda delle necessità.

Tutti i tempi indicati sono stati ottenuti utilizzando alimenti alla seguente temperatura iniziale;

Cibi a temperatura di frigorifero (refrigerati) Approssimativamente +5 °C

Cibi congelati Approssimativamente -18 °C

E' consigliabile controllare sempre con un termometro per cibi l'esatta temperatura raggiunta dalla parte centrale per osservare le norme riguardanti l'igienicità degli alimenti.

Funzione	Cibi	Peso	Livello di potenza	Tempi		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Scongela-mento	Filetti di pesce	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Carne trita (manzo)	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Pollo intero	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Piatto composto					
	porzione multipla	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	porzione singola	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Torta di mele	1 porzione		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Torta	1 porzione		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Panini	1 porzione 50 g		25 s	25 s	30 s
Cottura di cibi crudi refrigerati	Uova strapazzate	2 uova+due cucchiaini di latte		13-17 s	22-25 s	26-30 s
	Broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Filetti di pesce	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Pancetta affumicata (bacon)	2 fettine		25 s	40 s	50 s
	Porzioni di pollo	500 g		2 min 30 s	6 min	7-8 min
				-3 min 25 s	-6 min 50 s	
Cottura e/o riscaldamento di cibi congelati	Piselli	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Riso cotto	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Salsicce	x 3 (50 g cad.)		40 s	50 s	1 min
	Ali di pollo cotte	x 7 pezzi		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Hamburger al formaggio (cotto)	75 g		40 s	50 s	1 min
	Torta al cioccolato	1 porzione		25 s	25 s	30 s
Riscaldamento di cibi cotti refrigerati	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Torta di mele	1 porzione		8 s	14 s	16 s
	Salsa al pepe	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Fagioli stufati	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Minestre	125 ml		26 s	40 s	50 s

SUGGERIMENTI:

- Non cuocere/riscaldare/scongellare direttamente sul piano del forno; mettere sempre il cibo in un recipiente adatto.
- Quando si scongelano porzioni multiple, rigirare e spezzettare il cibo a metà del tempo di scongelamento per permettere una migliore penetrazione dell'energia delle microonde.
- Cibi solidi o densi non dovrebbero essere cotti partendo da congelati, poichè essi risulterebbero troppo cotti nelle parti più esterne prima che la parte centrale abbia raggiunto la temperatura richiesta.
- Durante la cottura e/o il riscaldamento di piatti che lo richiedono, ricordarsi di coprire gli alimenti. Ciò allo scopo di trattenere l'umidità, prevenire gli schizzi e la fuoriuscita di liquidi.
- Scostare il coperchio o bucherellare la pellicola trasparente prima di cuocere/riscaldare cibi coperti.
- Mescolare o agitare il cibo a metà cottura/riscaldamento per distribuire il calore uniformemente.
- Prima di controllare la temperatura finale dell'alimento o di servirlo lasciar trascorrere un tempo di riposo.

Codice guasti per autodiagnosi

Questo forno controlla costantemente le proprie operazioni. In caso di guasto il display indicherà un codice guasti.

Cosa fare nel caso in cui appaia un codice guasto nel display.

Codice Guasti	Problema	Cosa fare
F01	• Cibo troppo cotto. • Temperatura troppo elevate dell'aria in uscita dal forno.	• Se il cibo all'interno del forno prende fuoco, non aprire la porta. • Togliere la spina dalla presa. • Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di re-impostare le operazioni. • Se il forno non riprende a funzionare, chiamare il Servizio Assistenza, indicando il codice guasti.
F05	• Guasto al circuito della memoria.	• Togliere la spina dalla presa di rete elettrica ed attendere oltre 1 minuto prima di ricollegarla. • Se il forno non riprende a funzionare, chiamare il Servizio Assistenza, indicando il codice guasti.
F33-34	• Guasto al circuito termistore.	
F44	• Guasto al pannello comandi.	
F81-F84 F86-F89	• Guasto al circuito relay.	

Nota: I codici sopra riportati, che appaiono nel display, non indicano tutti i possibili guasti dell'apparecchio.

Innehåll

Viktiga Säkerhets Instruktioner	150–158
Skötsel av din mikrovågsugn	158–159
Typer av behållare för användning	160–161
Före användning	162
Översiktsbild (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	163
Användning (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	163
A. MANUELL TILLAGNING	163
B. RÄKNEVERK	164
C. PIPSIGNAL	164
Översiktsbild (NE-1880)	165
Användning (NE-1880)	166
A. MANUELL TILLAGNING En-steps tillagning	166
Två-steps eller tre-steps tillagning	166
B. PROGRAMMERAD TILLAGNING	166–167
C. PROGRAMMERING AV PROGRAMKNAPPAR En-steps tillagning	167
Två-steps eller tre-steps tillagning.	167
D. PROGRAMLÅS	168
E. PIPSIGNAL	168
F. PROGRAMLISTA	169
G. RÄKNEVERK	169
Före tillagning	170
— Guide för upptining och tillagning —	171
Förklaring av den automatiska felsökningens felkoder	172
Tekniska data	247
Information om kassering för användare av elektrisk & elektronisk utrustning	252

Denna produkt uppfyller de europeiska standard EN 55011 för EMC bestämmelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radio-frekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att denna produkt kan användas i det normala hushållet.

Tillverkad av: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importör: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Tyskland

INSTALLATION

UNDERSÖK DIN UGN

Packa upp ugnen, ta bort allt förpackningsmaterial och undersök ugnen efter eventuella skador så som bucklor, skadade luckspärrar eller sprickor i dörren. Meddela omedelbart återförsäljaren om enheten är skadad. Installera INTE den om enheten är skadad.

BORTTAGNING AV SKYDDSFILM

Ugnen har en skyddsfilm som skydd mot repor under transporten. Ta bort skyddsfilmen innan du installerar eller använder ugnen.

KLISTRA PÅ VARNINGS MÄRKE

Om ett varningsmärke medföljde ugnen, fäst det ovanpå apparaten före användning.

SKYDDSJORDNING

VIKTIGT: DENNA APPARAT MÅSTE ANSLUTAS TILL ETT SKYDDSJORDAT ELUTTAG.

Låt en elektriker installera ett skyddsjordat eluttag nära apparatens plats, om det inte redan finns. Använd aldrig provisoriska kablar eller förlängningskablar. Det kan vara livsfarligt.

VARNING FÖR FELAKTIG ELANSLUTNING

Elnätets spänning måste vara den som anges på mikrovågsugnen. Om du ansluter mikrovågsugnen till högre spänning kan brand eller andra skador uppstå.

Anslut inte din ugn via en förlängningskabel då detta kan vara farligt. Det är viktigt att ansluta ugnen direkt i ett vägguttag.

Baksidan på ugnen blir varm under användning. Låt inte kabeln komma i kontakt med baksidan på apparaten eller höljets yta.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER (NE-3240/NE-2140)

Denna utrustning är levererad utan stickpropp och måste installeras av en kvalificerad elektriker till en 16 A säkring 400 V 3/N/PE 50 Hz. Installationen måste överensstämma med lokala regler och standarder. Var vänlig se data på namnplåten.

VIKTIGT: Kablarna i huvudledningen är färgade enligt följande:

Grön och gul: Jord

Blå: Neutral

En exakt tillpassning av ledningarna är inte nödvändigt då anslutningen inte är beroende av speciell ordningsföljd. Färgerna på ledningarna kan variera.

PLACERING AV UGNEN

Placera ugnen på en yta som är jämn och stabil. Placera inte ugnen på en varm eller fuktig plats, t.ex. i närheten av en gas- eller elspis. Använd inte ugnen när rumstemperaturen är högre än 40 °C och/eller luftfuktigheten är mer än 85%. Det är viktigt att luften kan flöda fritt runt ugnen.

Det kan hända att en viss störning av signaler från svaga sändare uppstår om ugnen står för nära en radio eller TV-apparat.

För en säker och effektiv användning måste ugnen ha tillräckligt med luftflöde till luftventilerna d.v.s. ett fritt utrymme på 5 cm vid sidorna och baksidan, 20 cm på ovensidan.

Installera inte apparater högre upp än 1,6 m eller lägre än 0,8 m.

Ugnen måste placeras så att kontrollpanelen och luckan lätt kan kommas åt och så att du lätt kan koppla loss kabeln eller koppla bort strömmen via säkring eller huvudströmbrytaren.

 Ugnen är försedd med en extern potentialutjämningsledare på baksidan och den är märkt med denna symbol.

GARANTIKORT

Fyll i och posta det föradresserade garantikortet.

Ljudnivån är lägre än 70 dB (A-vägd).

VARNING

1. Om dörren eller dörrens tätningar är skadade, får ugnen inte användas till dess att den har reparerats av en sakkunnig person.
2. Skaka nappflaskor och rör om barnmat extra noga efter uppvärmningen. Kontrollera temperaturen så att barnet inte bränner sig på maten.
3. Vätskor och mat får inte värmas i kärl med tättslutande lock eftersom de kan explodera.
4. Om du värmer drycker i mikrovågsugnen kan de koka över plötsligt även sedan ugnen är avstängd. Var därför försiktig när du hanterar kärlet.
5. Det är farligt för annan än behörig person att utföra service eller reparationer som involverar att ta bort ett skydd mot mikrovågor.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

1. För att minska risken för brännskador, elektriska stötar, brand, personskador eller för hög mikrovågsenergi:
Läs alla instruktioner innan ugnen används.
2. För att den höga kvaliteten i magnetron-röret och andra komponenter ska bevaras, får ugnen aldrig startas när den är tom.
3. Det finns farlig högspänning innanför höljet. Överlåt alla reparationer och justeringar till kvalificerad servicepersonal.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

4. För säker och effektiv användning skall ugnen ha fritt luftflöde för maximal kyleffekt. Håll ventilationsöppningarna rena under tillagning.
5. Torka inte kläder i ugnen då det finns en risk att de fattar eld om de värms upp för mycket.
6. Använd denna ugn endast för avsett ändamål enligt beskrivningarna i denna anvisning.
7. Använd inte ugnen om den inte fungerar korrekt, eller om den har skadats eller fallit ner.
8. Får inte användas utomhus.
9. Sänk inte ner sladden eller kontakten i vatten.
10. Håll sladden borta från varma ytor.
11. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanten.
12. För att minska risken för brand inuti ugnen:
 - a) Koka inte mat för länge. Håll ugnen under noga uppsikt om papper, plast eller annat brännbart material har placerats inuti ugnen för att underlätta tillagningen.
 - b) Ta bort påsförslutare med metalltråd från påsen innan den placeras i ugnen.
 - c) Om material inuti ugnen skulle fatta eld, håll ugnsluckan stängd, slå av väggkontakten eller huvudströmbrytaren.
13. Förvara inte brännbart material nära, ovanpå eller inuti ugnen. Det kan skapa risk för brand.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

14. Använd INTE denna ugn för att värma upp kemikalier eller andra produkter som inte är mat. Rengör INTE denna ugn med en produkt vars etikett anger att den innehåller frätande kemikalier. Uppvärmning av frätande kemikalier i denna ugn kan orsaka att mikrovågor läcker ut.
15. Använd inte ugnen för konservering eller uppvärmning av tillslutna burkar. Tryck kommer att byggas upp och burken kan explodera. Dessutom kan inte ugnen hålla maten vid rätt konserveringstemperatur. Felaktigt konserverad mat kan fördärvas och vara farlig att förtära.
16. Försök inte att fritera i ugnen.
17. Potatis, äpplen, äggulor, hela grönsaker och korvar är exempel på mat med icke poröst skinn. På sådan mat måste skinnet hålas med en gaffel före tillagning för att förhindra att de spricker.
18. ANVÄND INTE EN VANLIG KÖTTERMOMETER I UGNEN. För att kontrollera invändig temperatur i stekar och fjäderfä, använd en MIKROVÅGSTERMOMETER. Alternativt kan en vanlig kötttermometer användas efter det att maten tagits ut från ugnen. Om den inte är tillräckligt kokt, sätt tillbaka köttet eller fjäderfät i ugnen och koka ytterligare några minuter på rekommenderad styrka. Det är viktigt att se till att kött och fjäderfä är ordentligt genomstekt.
19. Var mycket försiktig när du poppar popcorn i mikrovågsugnen. Tillaga i minsta tid som rekommenderas av popcorn tillverkaren. Följ anvisningarna för din ugn beträffande lämplig effektinställning. Lämna ALDRIG ugnen utan uppsikt när du poppar popcorn.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

20. Vid återuppvärmning av vällingflaskor, ta alltid bort locket och nappen. Vätskan överst i flaskan kommer att bli mycket varmare än den i botten, så skaka noga innan du kontrollerar temperaturen. Locket måste även tas bort från barnmatsburkar, och innehållet blandas väl innan temperaturen kontrolleras.
21. Ugnsluckans tätning och området runt omkring den ska rengöras med en fuktig trasa.
22. Om du ser rök, slå av eller dra ur sladden och håll luckan stängd för att kväva eventuella flammor.
23. Om den medföljande sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombud eller liknande behörig person för att undvika fara.
24. Kontrollera att kokkärlen är lämpliga för användning i en mikrovågsugn, innan du använder dem.
25. Vid uppvärmning av vätskor, till exempel soppa, sås och drycker, kan vätskan nå kokpunkten utan att det syns genom att vätskan bubblar. Därefter kan vätskan koka över plötsligt. Du kan undvika detta med följande åtgärder:
 - a) Använd inte kärl med raka sidor och liten öppning.
 - b) Värm inte vätskan för länge.
 - c) Rör om vätskan innan du placerar den i ugnen och en gång till, när halva uppvärmningstiden har gått.
 - d) Låt vätskan stå en stund i ugnen efter uppvärmningen och rör om den igen, innan du tar ut kärlet försiktigt.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

26. Håll uppsikt på ugnen när du värmer upp mat i kärl av plast eller papper då det finns risk för antändning.
27. Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas upp i mikrovågsugnar då de kan explodera även efter det att uppvärmningen har avslutats.
28. Denna produkt får användas av barn som är 8 år eller äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer med otillräcklig erfarenhet och kunskap förutsatt att de övervakas eller har instruerats beträffande användningen av produkten på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att dessa personer förstår vilka faror som finns. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
29. Rengör inte apparaten med en vattenstråle.
30. Det finns risk för fara på grund av elektromagnetiska fält och personer med pacemakers bör inte vara i närheten av områden med elektromagnetiska fält. I dessa fall, var uppmärksam på tillverkarens instruktioner.
31. Om denna produkt inte kommer att användas, förvara inga saker inuti den. Det kan leda till fara för omgivningen om strömbrytaren slås på av misstag.
32. Återanvänd inte pappersprodukter eftersom de kan innehålla föroreningar som kan orsaka gnistor och/eller brand när de används, om inte det på förpackningen anges att de tillverkats speciellt för användning i mikrovåg.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

33. Apparaten måste kopplas bort från strömkällan under service och utbyte av delar. Efter det att kontakten tagit bort, ska kontakten förbli inom synhåll för servicepersonal för att tillse att anslutning inte sker av misstag.
34. Ugnen måste rengöras regelbundet och eventuella matrester avlägsnas.
35. Använd inte redskap av metall, redskap av keramik pläterade med guld eller silver, eller någon behållare som innehåll metall.
36. Det är viktigt att återuppvärmd mat serveras "rykande varm" (72 °C). Kontrollera alltid innan servering och vid tvekan sätt tillbaka maten i ugnen för ytterligare uppvärmning.
37. Hålltiderna är viktig för mat som lagas eller återuppvärmts med mikrovågsugn. Under hålltiderna kommer värme att fortsätta att leda till mitten för att laga maten helt. Ju tätare mat desto längre hålltid.
Återuppvärmd mat kräver också en hålltid.

ANVÄNDA DIN UGN

Förvara inga föremål inuti ugnen då den kan slås på av misstag. Vid elektroniska fel kan ugnen slås av vid väggkontakten.

Skjut inte in eller ut den borttagbara hyllan när mat placeras eller tas bort. Detta kan orsaka skada på hyllan eller orsaka att het mat välter på användaren.

Om andra våningen används, ta inte ut eller sätt i pannan tillsammans med tallrikar eller mat.

Viktiga Säkerhets Instruktioner

UNDERHÅLL AV DIN UGN

NÄR DIN UGN KRÄVER SERVICE ring din lokala Panasonic-tekniker.

Försök inte att mixtra med eller utföra några justeringar eller reparationer på luckan, kontrollpanelens hölje, säkerhetsförregleringsbrytare eller andra delar på ugnen.

Skötsel av din mikrovågsugn

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparatens livslängd avsevärt och även leda till farliga situationer.

1. Koppla ur kontakten från uttaget före rengöringen.
2. Håll insidan av ugnen ren. Om matrester och vätskor fastnar på ugnens väggar eller mellan ugnsluckans tättningslist och tättningsytorna, absorberar de mikrovågorna och kan orsaka gnistbildningar eller gnistor. Torka upp allt spill med en fuktad trasa. Använd köksrengöringsmedel om ugnen är mycket smutsig. Använd inte kraftiga rengöringsmedel eller slipande medel.
3. Gör rent utsidan av ugnen med ett mildt rengöringsmedel och torka med en mjuk trasa. Se till att vatten inte kommer in i ventilationsöppningarna på baksidan eller kontrollpanelen då det kan skada ugnen.
4. Gör rent fönstret i luckan med ett mycket mildt rengöringsmedel och vatten. Använd endast en mjuk trasa. Använd aldrig fönsterrengöringsmedel. Luckans framsida kan repas av kraftiga rengöringsmedel eller pulver.
5. Spreja inte något direkt på luckan eller väggarna och i inuti ugnen. Spreja på en trasa och torka.
6. Om dessa rengöringsinstruktioner inte följs kan det påverka garantin för denna maskin.

RENGÖRING AV DÖRRHAKSSYSTEMET

Se till att köksrengöringsmedel eller tvål inte kommer in i hålet på dörrhakssystemet då det kan komma in i systemet och även skada enheten.

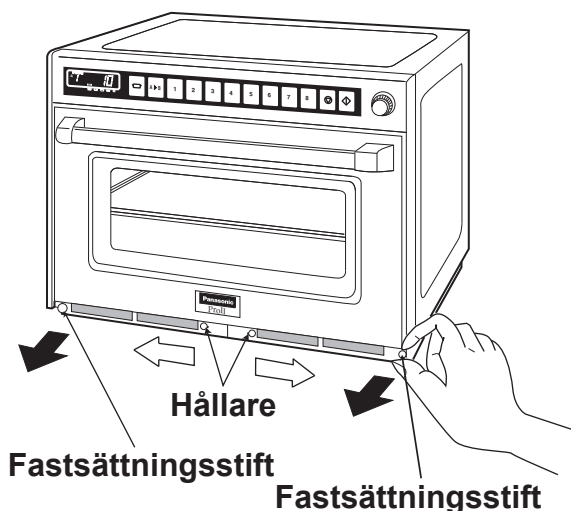
Se till att rengöra dörrhakarna med en fuktad trasa efter rengöring av ugnen eller när dörrhakarna är smutsiga. Stäng aldrig dörren om tvål eller köksrengöringsmedel finns kvar på dörrhakarna. Tvål eller köksrengöringsmedel tränger in i enheten genom hålen och skadar sedan enheten.

RENGÖRING AV LUFTFILTRET

Rengör luftfiltret regelbundet på nedan beskrivna sätt. Det kan uppstå problem med ugnen om luftfiltret täpps igen av damm.*

1. Dra det högra fastsättningsstiftet rakt ut. Ta sedan bort det högra luftfiltret från nederkanten genom att skjuta det åt höger och lyft bort det från hållaren i mitten. Ta bort det vänstra luftfiltret på motsvarande sätt genom att skjuta det åt vänster.
2. Gör rent luftfiltren med tvål och vatten.
3. För byte, passa in luftfiltret med hållaren i mitten och håll fastsättningsstiften framsida framåt och placera baksidan av stiftet i hålet. Tryck på fram på stiften och de kommer att haka fast. Var noga med att sätta fast luftfiltren innan du använder ugnen igen.

* Om luftfilterna sätts igen av damm och fett blir ugnen överhettad.



Typer av behållare för användning

1. GLAS

ANVÄND: Värmebeständigt glas t.ex. Pyrex

ANVÄND INTE: Ömtåligt glas, blykristall, m.m. vilka kan spricka eller båga.

2. PORSLIN/KERAMIK

ANVÄND: Glaserade porslinsfat, porslin och keramiska fat utformade för matlagning.

ANVÄND INTE: Fint benporcelain med metallmönster. Tillbringare med limmade handtag.

3. LERGODS/LERVAROR/STENGODS

ANVÄND: Om de är helt glaserade.

ANVÄND INTE: Om de är oglaserade kan dessa fat absorbera vatten vilket absorberar energi.

Detta gör fatet varmt och ökar uppvärmningstiden.

4. FOLIE/METALL

ANVÄND: Små mängder aluminiumfolie kan användas för att täcka leder i kött under TINING - se till att folien inte vidrör sidorna eller luckan.

ANVÄND INTE: Metallfat, trådhyllor, METALLSPETT, eventuella fat med METALLMÖNSTER eller DEKOR.

ANVÄND INTE FOLIEBEHÅLLARE - BÅGNING kan uppstå då de blir BUKTADE/SKADADE.

Använd inte Le Crueset-typs fat (gjutjärn täckt med emalj).

5. PLAST

- ANVÄND: Hellre högtemperatursplast så som hållbara polysulfon än mjuka böjliga fat. (Ta bort eventuella metallband.)
- ANVÄND INTE: Behållare gjorda av Melamin, Polypropen, Fenolurea, använd inte heller plastpåsar eller -behållare för förvaring av mat, t.ex. margarin, yoghurt, majonnästuber.

6. TÄCKFILM

- ANVÄND: Icke plastisk häftfilm utformad för användning i mikrovågsugn. Se till att filmen inte vidrör maten. För att förhindra otrevliga brännskador, gör hål i filmen så att ånga kan slinka ut och ta försiktigt bort filmen från fatet.
- ANVÄND INTE: Film endast avsedd för täckning av mat.

7. TRÄ/VIDJA

- ANVÄND: Träspett avsedda för matlagning.
- ANVÄND INTE: Vidjekorgar, träskålar (efter lång tids användning tenderar de att torka ut och kan antändas)

8. PAPPER

- ANVÄND: Engångs, polyestertäckta pappersfat om de är avsedda för mikrovågsugn.
- ANVÄND INTE: Pappersservetter (om de kan antändas), vaxade koppar, återvunna produkter (om inte tillverkaren meddelat annat)

ANVÄNDNING AV HYLLAN

Om du vill värma upp eller tillaga mat i ett kärl, placera det alltid på botten av ugnen.

Om du i huvudsak använder ugnen för att värma upp ett kärl i taget, ta bort hyllan och placera kärlet på botten av ugnen.

Om du vill värma upp mat i två kärl, placera båda på botten av ugnen om de får rum bredvid varandra. Ställ annars ett kärl på botten av ugnen och det andra på hyllan.

Om du vill värma upp mat i flera kärl, fördela dem jämnt mellan botten av ugnen och hyllan.

Lämna litet plats mellan kärlen. Ställ inte in för mycket mat i ugnen samtidigt.

Ställ kärl endast på botten av ugnen för upptining och tillagning. Använd inte hyllan för detta.

UPPTINING AV FRUSEN MAT

1. Om du försöker att tina frusen mat helt i mikrovågsugn, kan det hända att upptiningen sker ojämnt på grund av skillnad i tjocklek och form på maten. Dropp kan även uppstå och ibland kan delar av mat bli genomkokta medan andra delar förblir frusna. Om du använder frusen mat bör du inte tina den 100%. 70% upptining i mikrovågsugn är optimalt och bra för nästa tillagningsssteg.
2. För att tina jämnt, vänd eller omplacera maten under upptiningen.
3. För att tina fett kött, värma det i mikrovågsugnen en kort tid och lämna det i rumstemperatur, eller värma det under upprepade tillfällen till dess att det är upptinat.
4. När du tinar en hel kyckling eller annan frusen mat som har ojämn form, linda ben eller andra tunna delar med aluminiumfolie. Annars kommer dessa delar tina snabbare och i vissa fall kokas innan andra delar har tinats ordentligt. För stora bitar kött, linda sidorna med aluminiumfolie så att de blir jämnt tinade endast med vertikala mikrovågor.
5. Is bör tas bort under upptining.

ANDRA NYTTIGA INSTRUKTIONER

FÖR BÄSTA RESULTAT

1. Vid bestämning av tid för viss mat, beräkna alltid kortaste tiden och kontrollera med jämna mellanrum under tillagningen för att se hur det går. Mikrovågsugnen tillagar så snabbt, därför är det lätt att maten tillagas för länge.
2. Var försiktig med tillagningstiden för små mängder mat eller mat som inte innehåller så mycket vatten. Den kan brännas om de tillagas för länge.
3. Använd inte ugnen för att torka kökshanddukar eller disktrasor. De kan brännas om de värms för länge.
4. Försök inte att koka ägg i ugnen.
5. När du tillagar ett ägg se till att göra ett hål i ägget innan du placerar det i ugnen för att förhindra att ägget spricker.

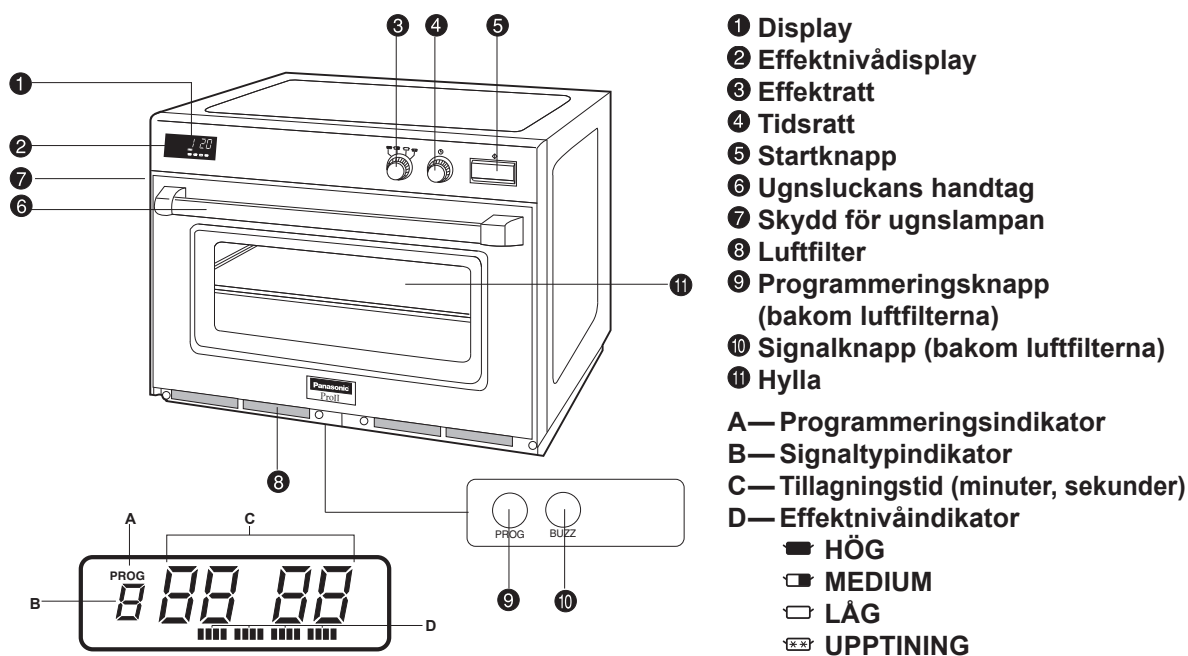
HUR MAN FÅR EN BRUN YTA

Normalt sett får inte mat en brun yta när de tillagas i en mikrovågsugn. Detta är en av utrustningens egenskaper. För att ge kyckling en brun yta, borsta sås på ytan innan eller under tillagning. Du kan även bryna kött i en vanlig stekpanna innan du tillagar det i ugnen. En crisppanna för mikrovågsugnar kan ge samma resultat.

FÖR JÄMN TILLAGNING

Öppna luckan och vänd maten ett halvt varv eller vänd maten under tillagning. Detta hjälper till att få en jämnare tillagning.

Översiktsbild (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



Användning (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. MANUELL TILLAGNING

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☛ "0" och effektnivån ■ visas i displayen.
2		Vrid effektratten för att ställa in effektnivån.
3		Ställ in tillagningstiden med tidsratten. ☛ (upp till 60 minuter)
4		Tryck på Startknappen.

• Om du trycker på startknappen när ugnsluckan är öppen, visas alltid "0" i displayen.
 • Du kan ändra effektnivån under tillagningen.
 • Du kan ändra den inställda tiden under tillagningen. Vrid bara tidsratten till den önskade tiden.
 • Du kan också stänga av mikrovågsugnen genom att vrida tidsratten moturs tills "0" visas i displayen och pipsignalen hörs.

Användning (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. RÄKNEVERK

◆ Avläsning av antalet gånger som ugnen har använts

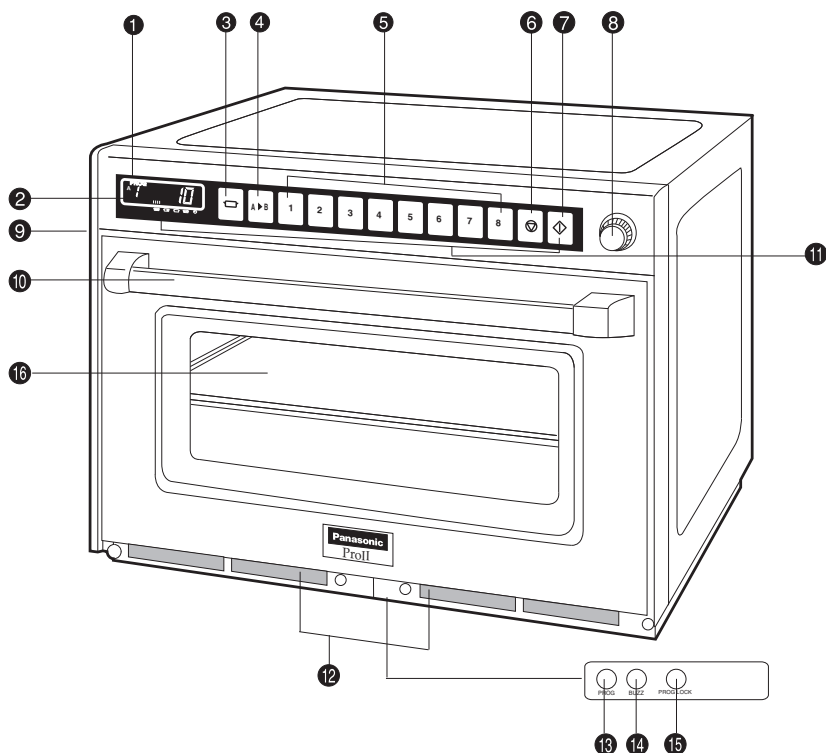
	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan. ☛ "0" visas i displayen.
2		Stäng ugnsluckan. MÄRK: Utför punkt 3 inom 60 sekunder sedan du har stängt ugnsluckan. Annars slocknar displayen.
3		Håll Signalknappen intryckt och tryck på Programmeringsknappen.

C. PIPSIGNAL

◆ Avstängning av pipsignalen

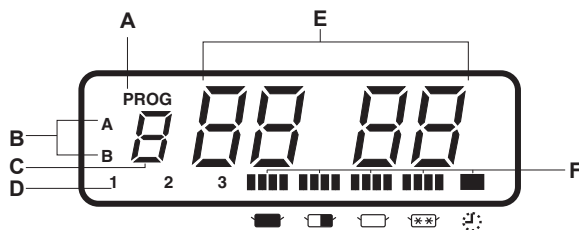
	KNAPP	ANVISNING
1		Tryck på Programmeringsknappen. (Luckan kan vara öppen eller stängd.)
2		Tryck på Signalknappen. ☛ "bEEP" och siffran "1" (samma som för första steget) visas i displayen.
3		Om du trycker en gång till på Signalknappen. ☛ "0 bEEP" visas i displayen.
4		Tryck på Programmeringsknappen igen.

Översiktsbild (NE-1880)



- ① Display
- ② Effektnivådisplay
- ③ Effektväljare (□)
- ④ Växlingsknapp för minnet (A ▶ B)
- ⑤ Programknappar
- ⑥ Stopp/återställningsknapp (⏏)
- ⑦ Startknapp (▶)
- ⑧ Tidsratt

- ⑨ Skydd för ugnslampan
- ⑩ Ugnsluckans handtag
- ⑪ Manöverpanel
- ⑫ Luftfilter
- ⑬ Programmeringsknapp (bakom luftfilterna)
- ⑭ Signalknapp (bakom luftfilterna)
- ⑮ Programlåsknapp (bakom luftfilterna)
- ⑯ Hylla



- A— Programmeringsindikator
 - B— Minnesområde (A eller B)
 - C— Programknapparnas sifferindikator
 - D— Indikator för tillagningsteg
 - E— Tillagningstid (minuter, sekunder)
 - F— Effektnivåindikator
- HÖG
 - MEDIUM
 - LÅG
 - UPPTINING
 - ⌚ UTJÄMNING

Ugnen är förinställd på fabriken för följande:

- ◆ Manuell manövrering
 - ◆ Sifferknapparna är förinställda för hög effekt med tillagningstiderna.

1 = 10 sek.	2 = 20 sek.	3 = 30 sek.	4 = 45 sek.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sek.	7 = 1 min. 30 sek.	8 = 2 min.		

 (Det finns två sidor, A och B. Endast A-sidan är förinställd.)
 - ◆ Ej Programlås
 - ◆ Räkneverket på "0" för alla knappar.
- Om du vill ändra dessa inställningar, se i bruksanvisningen hur du kan göra.

Användning (NE-1880)

A. MANUELL TILLAGNING

◆ En-steps tillagning

Exempel: Tillagning med HÖG effekt i 2 minuter

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten in ugnen. ☛ "0" visas i displayen.
2		Tryck på Effektväljaren för att ställa in effektnivån.
3		Ställ in tillagningstiden. ☛ upp till 15 min. för  och  , eller 60 min. för  ,  och  .
4		Tryck på Startknappen.

• Repeteringsfunktion

Du kan repetera en manuellt inställd tillagningstid genom att trycka på knappen , om du vill använda ugnen igen inom 1 minut (inom 30 sekunder om du har lämnat ugnsluckan öppen). Om ugnen inte används inom 1 minut när ugnsluckan är stängd (eller inom 30 sekunder när ugnsluckan är öppen), kan repeteringsfunktionen inte användas.

◆ Två-steps eller tre-steps tillagning

Upprepa steg 2 och 3 ovan innan du trycker på Startknappen .

Tillagning i två steg:



Tillagning i tre steg:



B. PROGRAMMERAD TILLAGNING

◆ Utan programlås

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☛ "0" visas i displayen.
2	Ex. 	Tryck på Programknappen, som du vill programmera.
3		Tryck på Startknappen.

Användning (NE-1880)

◆ Med programlås

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☛ "0" visas i displayen.
2	Ex. 	Tryck på Programknappen, som du vill programmera. ☛ Tillagningen startar automatiskt.

För att programmera ett nummer på B-sidan:

tryck på Växlingsknappen  innan du trycker på programknappen.

C. PROGRAMMERING AV PROGRAMKNAPPAR

◆ En-stegs tillagning

UGNEN KAN INTE PROGRAMMERAS FÖRRÄN PROGRAMLÅSET HAR TAGITS BORT!
ÖPPNA INTE UGNSLUCKAN UNDER PROGRAMMERINGEN!

Exempel: Programmering av UPPTINING i minut på Programknapp "5"

	KNAPP	ANVISNING
1		Låt ugnsluckan vara stängd. ☛ Den digitala displayen skall vara släckt eller visa "0".
2		Tryck på Programmeringsknappen.
3		Tryck på Programknappen, som du vill programmera.
4		Tryck på Effektväljareknappen fyra gånger.
5		Ställ in tillagningstiden.
6		Tryck på Programmeringsknappen igen.

◆ Två-stegs eller tre-stegs tillagning

Upprepa steg 4 och 5 ovan innan du trycker på Programmeringsknappen.



För att programmera ett nummer på B-sidan:

tryck på Växlingsknappen  innan du trycker på programknappen.

Användning (NE-1880)

D. PROGRAMLÅS

◆ Aktivering av programlåset

	KNAPP	ANVISNING
1		Låt ugnsluckan vara stängd. ☛ Kontrollera att displayen är tom.
2	 PROG LOCK	Tryck på Programlåsknappen tills displayen visar indikatorerna "PROG", "P" och "L" (mer än 5 sekunder).

När programlåset är aktiverat:

- Ugnen startas genom att du trycker på en programknapp. Du behöver inte trycka på knappen ◇.
- Avbrottsfunktionen kan inte användas—om ugnsluckan öppnas raderas programmets återstående tid.
- Du kan inte programmera ugnen förrän programlåset har stängts av.

◆ Avstängning av programlåset

	KNAPP	ANVISNING
1		Låt ugnsluckan vara stängd. ☛ Kontrollera att displayen är tom.
2	 PROG LOCK	Tryck på Programlåsknappen tills displayen visar indikatorerna "PROG" och "P" (mer än 5 sekunder).

När programlåset är avstängt:

- Ugnen är inställd för tvåknappsmanövrering (sifferknapp plus knappen ◇).
- Funktionerna för repetering och avbrott kan användas.
- Programknappar kan programmeras.
- Kontrollerna för signalnivå och signallängd kan manövreras.

E. PIPSIGNAL

När tillagningstiden är slut hörs en pipsignal. Du kan ställa in pipsignalens ljudnivå och längd.

Pipsignalen är grundinställd för den högsta nivån och för 3 pipsignaler.

◆ Inställning av ljudnivå

	KNAPP	ANVISNING
1	 PROG	Tryck på Programmeringsknappen. (Luckan kan vara öppen eller stängd.)
2	 BUZZ	Ställ in ljudstyrkan genom att trycka på Signalknappen. ☛ Styrkan och displayen visar inställningen med en siffra (3 till 0—hög ljudstyrka till tyst) och ordet "bEEP"; "3bEEP"=hög nivå, "2bEEP"=medelhög nivå, "1bEEP"=låg nivå, "0bEEP"=tyst
3	 PROG	Tryck på Programmeringsknappen igen.

◆ Inställning av pipsignalens längd

4	 BUZZ	Inom tre sekunder sedan du har tryckt på Programmeringsknappen i steg 3, tryck på Signalknappen för att ställa in pipsignalens längd. ☛ Längden indikeras av Indikatorn för första eller andra stegets tillagning. "1"=3 pipsignaler, "2"=pipsignaler under 60 sekunder
5	 PROG	Tryck på Programmeringsknappen igen.

F. PROGRAMLISTA

Information om all programmering (programmen för varje Programknapp och sida A/B, pipsignal och programlås) visas i följd.

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och lämna den öpen.
2	 + 	Håll Stopp/återställningsknappen intryckt och tryck på Startknappen. När informationen har visats för alla programknappar, visas inställningen för signaltonen och programlåset: "P", "L" (eller "P" för avstängt programlås)

G. RÄKNEVERK

◆ Avläsning av antalet gånger som ugnen har använts

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan. ☛ "0" visas i displayen.
2		Stäng ugnsluckan. MÄRK: Utför punkt 3 inom 60 sekunder sedan du har stängt ugnsluckan. Annars slocknar displayen.
3	 + 	Håll Signalknappen intryckt och tryck på Programmeringsknappen.

GRUNDER MIKROVÅGOR

Grundläggande principer är avgörande för hur bra det går med tillagningen.

De inkluderar:

1. **TEMPERATUR PÅ MAT** — Fryst eller nedkyld mat kräver längre tid för uppvärmning för att nå önskad temperatur än mat i rumstemperatur.
2. **MATENS INNEHÅLL** — Mat med mycket socker, salt, fett och vätska värms upp snabbare eftersom innehållet drar till sig mikrovågsenergi. Kompakt mat med mycket protein och fibrer, drar till sig mikrovågsenergi långsammare vilket betyder en längre tillagningstid.
3. **MASSA/VOLYM** — Ju större massa maten har ju längre tid tar det att värma den.
4. **BEHÅLLARE** — Keramisk, papper, porslin, polystyren, glas och plast är lämpliga för användning i mikrovågsugn med följande försiktighetsåtgärder.

Tillagning av mat med antingen högt socker- eller fettinnehåll får ENDAST tillagas i temperaturbeständiga behållare då denna mat blir mycket varm. Om polystyrenbehållare används för denna typ av mat kommer polystyrenen att deformeras. Annat restaurangglas för låga temperaturer och plasttallrikar kan spricka eller deformeras under samma förhållanden.

VÄRM INTE mat i en **TILLSLUTEN** behållare eller påse. Mat expanderar när den värms upp och kan skada behållaren eller påsen.

5. **UNDBIK METALL** då de "reflekterar" mikrovågor, orsakar ojämn uppvärmning och i vissa fall även blixtrar vilka kan bränna håll eller märken på insidan av ugnen, metallbehållaren eller tallrikskanten.
6. Uppvärmda vätskor kan stänka om de inte blandas med luft. Värm inte vätskor i din mikrovågsugn utan att röra om först.

ALLMÄNNA RIKTLINJER FÖR UPPVÄRMNING MED EN MIKROVÅGSUGN

För specifik tid, se varje matkategori för lämplig uppvärmningsteknik, samt nödvändiga förberedelser av maten.

UPPVÄRMNING AV NEDKYLD MAT

Mat som förvaras i kylskåp (5 °C) bör täckas över före uppvärmning, med undantag för bröd, bakverk och någon brödprodukt vilka bör värmas upp utan täckning för att förhindra att de blir degiga.

De vanligaste förberedda rätterna bör vara något underkokta och förvaras i kylskåp så att överkokning inte uppstår när de värms upp i mikrovågsugn.

Kokta varor, såsom grönsaker, kan placeras i portioner på tallrikar och täckas för uppvärmning utan att de förlorar färg, textur eller näringsinnehåll.

UPPVÄRMNING AV MAT I RUMSTEMPERATUR

Mat såsom konserverade förrätter, grönsaker m.m. kräver avsevärt mindre uppvärmning än de som är nedkylda.

VIKTIGA REKOMMENDATIONER

1. För bästa resultat rekommenderas det att mat som tillagats på vanligt sätt är något underkokt när de ska tillagas i denna ugn.
2. **KOM IHÄG** att efter det att tillagningen har avslutats kommer den interna temperaturen i maten att fortsätta öka något för mat uppvärmd med denna ugn.
3. En stor del av felaktig användning av mikrovågsugnar berör uppvärmning av bröd, bakverk och pajer. De är torrare än insidan eller har fyllningar och värms upp långsammare. Därför bör bakade varor ENDAST värmas till dess att skorpan blir känns varm när du vidrör den (50 °C–55 °C).
4. **VÄRM INTE MATEN FÖR MYCKET:** 99% av alla klagomål över matkvalitet för mikrouppvärmad mat orsakas av överhettning.

— Guide för upptining och tillagning —

Tiderna i tabellen nedan är endast ungefärliga. Många faktorer, till exempel matens temperatur vid starten, kan orsaka att längre eller kortare tider behövs. Anpassa tiderna för upptining och tillagning, när det behövs.

Alla tider är testade med mat med dessa starttemperaturer;

Kylförvarad mat Cirka +5 °C

Fryst mat Cirka -18 °C

Kontrollera alltid temperaturen i mitten av maten med en termometer och anpassa hanteringen så att temperaturen överensstämmer med regler för livsmedelshantering och tillagning.

Funktion	Mat	Vikt	Effekt	Tid		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Upptining	Fiskfiléer	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Köttfärs	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Hel kyckling	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Färdig rätt Flera portioner	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	En portion	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Äppelpaj	1 portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Kaka	1 portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Småfranska	1 portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Tillagning av kylförvarade råa livsmedel	Äggöra	2 ägg+ 2 msk mjölk		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Fiskfiléer	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 skivor		25 s	40 s	50 s
	Kycklingdelar	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Tillagning och/eller uppvärmning av frysta livsmedel eller fryst mat	Ärter	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Kokt ris	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Kokt korv	3 x 50 g		40 s	50 s	1 min
	Tillagade kycklingvingar	x 7 bitar		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Färdig hamburgare	75 g		40 s	50 s	1 min
	Kakor	1 portion		25 s	25 s	30 s
Uppvärmning av kylförvarad färdig mat	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Äppelpaj	1 portion		8 s	14 s	16 s
	Pepparsås	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Vita bönor	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Soppa	125 ml		26 s	40 s	50 s

- TIPS:**
- Placera inte maten direkt på botten av ugnen–använd ett lämpligt fat eller kärl.
 - När du tinar upp flera portioner bör du dela på maten efter halva tiden för att mikrovågsenergin ska tränga igenom bättre.
 - Tåta och tunga livsmedel bör inte tillagas från fryst tillstånd, eftersom de blir överkokta eller brända i kanterna innan de är klara i mitten.
 - Täck maten med ett lock eller en extra tallrik när det behövs för tillagning och uppvärmning. Det bevarar fukten i maten och hindrar stänk och spill.
 - Lätta på lock och stick hål i plastfilm, innan du tillagar eller värmer upp täckt mat.
 - Rör om eller skaka maten under upptining och tillagning för att fördela värmen jämnt.
 - Låt maten stå en tid för utjämning innan du kontrollerar temperaturen eller serverar maten.

Förklaring av den automatiska felsökningens felkoder

Ugnen övervakar funktionerna och visar en felkod i displayen, om ett problem uppstår.

Gör detta om en felkod visas:

FELKOD	ORSAK	ÅTGÄRD
F01	• För lång tillagningstid. • Den utblåsta luften har för hög temperatur.	• Dra ut nätkontakten för att avbryta pipsignalen. • Vänta tills ugnen har svalnat innan du startar den igen. • Öppna inte ugnsluckan, om maten hörjar brinna. • Kontakta en auktoriserad serviceverkstad och ange felkoden, om ugnen inte återgår till normal funktion.
F05	• Fel i minnes-IC.	• Dra ut nätkontakten. Vänta minst 1 minut och sätt i den igen. • Kontakta en auktoriserad serviceverkstad och ange felkoden, om ugnen inte återgår till normal funktion.
F33–34	• Fel i termistorkrets.	
F44	• Fel i manöverpanelen.	
F81–F84 F86–F89	• Fel i reläkrets.	

Märk: De ovanstående felkoderna anger inte alla fel, som kan uppstå i ugnen.

Indhold

Vigtige informationer om sikkerhed	174–182
Vedligeholdelse af din mikrobølgeovn	182–183
Typen af beholdere, der kan bruges.	184–185
Før brug	186
Funktionsoversigt (NE-3240/NE-2140/NE-1840)	187
Betjening af NE-3240/NE-2140/NE-1840	187
A. Manuel tilberedning	187
B. Kredsløbtæller	188
C. Bip lyde	188
Funktionsoversigt for NE-1880	189
Betjening af NE-1880	190
A. Manuel tilberedning Tilberedning i 1 trin	190
Tilberedning i 2 eller 3 trin	190
B. Programmeret tilberedning	190–191
C. Programmeret tilberedning Tilberedning i 1 trin	191
2 eller 3 trins tilberedning	191
D. Program lås	192
E. Bip lyde	192
F. Programliste	193
G. Kredsløbstal	193
Før tilberedningen	194
Tilberednings — og optønings guide —	195
Forklaring af selvdiagnose fejlcode	196
Tekniske specifikationer	247
Oplysninger til brugerne om afhændelse af elektriske apparater og elektronisk udstyr	252

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk Kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radio-frekvent energi dannes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt, må anvendes i almindelige husholdninger.

Produceret af: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importør: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Tyskland

INSTALLATION

UNDERSØG DIN OVN

Udpak ovnen, fjern al emballage, og undersøg ovnen for skader, såsom buler, beskadigede dørlåse eller revner i døren. Giv straks forhandleren besked, hvis ovnen er beskadiget. Installer IKKE enheden, hvis den er beskadiget.

FJERN BESKYTTELSESFILMEN

For at beskytte ovnen mod skrammer o.l. under transport er der påført en beskyttelsesfilm. Fjern filmen før ovnen installeres og bruges.

PLACÉR ADVARSELSETIKETTEN PÅ OVNE

Hvis der er vedlagt en advarselmærkat til ovnen, skal dette placeres oven på apparatet før brug.

JORDFORBINDELSE

VIGTIGT: AF SIKKERHEDSHENSYN SKAL DETTE APPARAT KORREKT TILSLUTTES JORD.

Hvis et apparat ikke kan jordes korrekt, er det kundens eget personlige ansvar at sikre sig, at dette bliver gjort muligt og gennemført.

STRØMSTYRKE

Strømstyrken skal være den samme som er angivet på ovnen. Brug af anden strømstyrke end den angivne kan medføre risiko for brand eller andre alvorlige problemer.

Tilslut ikke din ovn ved hjælp af en forlængerledning, da dette kan være farligt. Det er vigtigt, at du tilslutter ovnen direkte til en stikkontakt. Ovnens bagside varmes op under brug. Sørg for, at ledningen ikke rører ved apparatets bagside eller kabinettets overflade.

Vigtige informationer om sikkerhed

BEMÆRK (NE-3240/NE-2140)

Dette apparat leveres uden stikprop og skal installeres af en autoriseret el-installatør. Kravene er en 16 A sikring 400 V 3/N/PE 50 Hz.

Installationen skal ske i overensstemmelse med lokale regler og standarder. Venligst læs dataene på produktet.

VIGTIGT: Ledningerne i kablet er farvekodet med følgende:

Grøn og gul: Jord

Blå: Neutral

En korrekt placering af ledningerne er ikke nødvendig, da tilslutningen ikke afhænger af en speciel rækkefølge. Farve på ledningerne kan variere.

PLACERING AF OVNEN

Placér ovnen på et stabilt fladt underlag. Placér ikke ovnen et varmt eller fugtigt sted som f.eks, nær en varmeafgivende el- eller gasinstallation. Benyt ikke ovnen i temperaturer over 40 °C eller hvis luftfugtigheden er højere end 85%. God luftcirkulation omkring ovnen er meget vigtig.

Der er risiko for at ovnens mikrobølger kan påvirke svage TV og/eller radiosignaler, hvis apparaterne står for tæt på hinanden.

For sikker og effektiv brug må ovnen have tilstrækkelig luft cirkulation.

Der skal derfor være mindst 5 cm bagved og ved siderne af ovnen, samt mindst 20 cm fra toppen af ovnen op til loftet.

Apparatet må ikke installeres i en højde på 1,6 meter eller højere, og heller ikke lavere end 0,8 meter.

Ovnen skal placeres, så der er let adgang til kontrolpanelet og døren.

Sørg ligeledes for, at der er let adgang til at man kan afbryde strømmen eller slukke for strømmen på hovedafbryderen.

 Ovnen er udstyret med en ekstern leder til ækvipotentialebinding på bagsiden, og den er markeret med dette symbol.

GARANTIBEVIS

Udfyld og indsend garantibeviset med den fortrykte adresse.

Lydtrykniveauet er mindre end 70 dB (A-vægtet).

ADVARSEL

1. Hvis døren eller dørtætningerne er beskadigede, må ovnen ikke anvendes, før den er blevet repareret af en kompetent person.
2. Indholdet i sutteflasker og glas/beholdere med babymad skal rystes eller omrøres før brug. Husk at kontrollere temperaturen for at undgå forbrændinger.
3. Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes/tilberedes i lukkede beholdere, da det kan medføre eksplosion.
4. Opvarmning af væsker kan føre til en forsinket, eksplosionsagtig overkogning. Derfor skal der udvises ekstra forsigtighed ved håndtering af beholderen.
5. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparation, der involverer fjernelsen af det dæksel, der beskytter imod mikrobølgeenergi.

BEMÆRK

1. For at reducere risikoen for forbrænding, elektrisk stød, brand, personskader eller for meget mikrobølgeenergi:
Læs alle brugsanvisninger, før ovnen tages i brug.
2. For at beskytte magnetronrørene og andre komponenter, bør man ikke tænde for ovnen, hvis den er tom.
3. Der er installationer med højt strømniveau inde i kabinettet.
Reparationer og justeringer bør derfor kun foretages af autoriseret servicepersonale.

Vigtige informationer om sikkerhed

4. Mikrobølgeovnen har behov for at luften kan cirkulere frit omkring den, for at sikre den højest mulige køleeffekt. Sørg derfor altid for at ventilationshullerne ikke er dækket til.
5. Undlad at forsøge at tørre tøj i mikrobølgeovnen, da der er risiko for at der går ild i tøjet hvis det ligger for længe.
6. Brug kun mikrobølgeovnen til dens tilsigtede anvendelse som beskrevet i denne brugsanvisning.
7. Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget eller er faldet/tabt på gulvet.
8. Brug den ikke udendørs.
9. Ledningen og stikkontakten må ikke ligge i vand.
10. Hold ledningen væk fra varme overflader.
11. Lad ikke ledningen hænge over en bordkant eller bordplade.
12. For at reducere risikoen for brand i ovnen:
 - a) Overopvarm ikke fødevarer. Hold øje med ovnen, når der tilberedes eller opvarmes fødevarer i papir, plastic eller andet brændbart materiale.
 - b) Fjern poselukninger af metal fra poser, før posen anbringes i ovnen.
 - c) Hvis materialer i ovnen antændes, holdes ovndøren lukket. Træk stikket ud af stikkontakten, eller sluk for strømmen ved stikkontakten eller hovedafbryderen.
13. Opbevar ikke brandbare materialer ved siden af, oven på eller inden i ovnen. Det kan udgøre en brandrisiko.

Vigtige informationer om sikkerhed

14. Brug IKKE denne ovn til at opvarme kemikalier eller andre nonfood-produkter. Rengør IKKE denne ovn med et produkt, der indeholder ætsende kemikalier. Opvarmning af ætsende kemikalier i denne ovn kan forårsage udslip af mikrobølger.
15. Anvend aldrig mikrobølgeovnen til henkogning/konservering eller opvarmning af mad i lukkede dåser. Der dannes overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere. Derudover kan mikrobølgeovnen ikke holde fødevaren på den korrekte henkogningstemperatur. Fødevarer, der ikke henkoges på korrekt vis, kan blive fordærvede og være farlige at indtage.
16. Brug ikke ovnen til friturestegning.
17. Kartofler, æbler, æggeblommer, hele auberginer og pølser er eksempler på fødevarer med fast skind. Prik hul på disse fødevarer for at forhindre, at de sprænger.
18. BRUG IKKE ET ALMINDELIGT STEGETERMOMETER I MIKROBØLGEOVNEN. Til at kontrollere temperaturen ved tilberedelse af stege og fjerkræ bruges et MIKROBØLGETERMOMETER. Alternativt bruges et almindeligt stegetermometer, efter at maden er blevet fjernet fra ovnen. Hvis kødet eller fjerkræet ikke er gennemstegt, sættes det tilbage i ovnen i nogle få minutter ved den anbefalede effekt. Det er vigtigt, at kød og fjerkræ er gennemstegt.
19. Vær yderst forsigtig ved tilberedning af popcorn i en mikrobølgeovn. Følg producentens anbefalede minimums-tilberedningstid. Følg den vejledning, der passer til mikrobølgeovnens effekt. Hold ALTID opsyn med mikrobølgeovnen, når der tilberedes popcorn.

Vigtige informationer om sikkerhed

20. Ved opvarmning af sutteflasker fjernes låget og sutten. Væske øverst i flasken vil være meget varmere end i bunden og skal rystes grundigt, før temperaturen kontrolleres. Låget skal også fjernes fra glas med babymad. Babymos skal også rystes eller omrøres, før temperaturen kontrolleres.
21. Dørtætningerne og området omkring dørtætningerne skal holdes rene med en fugtig klud.
22. Hvis der opstår røg, så sluk for strømmen på hovedafbryderen, eller træk stikket ud af stikkontakten. Hold døren lukket for at kvæle eventuelle flammer.
23. Såfremt ledningen er ødelagt, skal den udskiftes af producenten, producentens servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare.
24. Før brug, skal brugeren sikre sig, at servicet kan anvendes i mikrobølgeovn.
25. Når varme drikke eller supper og saucer befinder sig i mikrobølgeovnen kan man risikere at de koger over uden først at have boblet. Dette kan undgås på følgende måde:
 - a) Undgå ligesidede beholdere med smal hals.
 - b) Undgå at over-opvarme.
 - c) Rør i væsken før- og igen halvvejs gennem opvarmningen.
 - d) Efter opvarmning, lad væsken stå i ovnen et kort stykke tid. Rør i den igen, før den tages ud af ovnen.

Vigtige informationer om sikkerhed

26. Hold øje med ovnen ved opvarmning/tilberedning af mad i plastik- eller papirbeholdere på grund af faren for antændelse.
27. Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter opvarmningen er afsluttet.
28. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne for brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke rengøre eller vedligeholde mikrobølgeovnen uden opsyn.
29. Apparatet må ikke rengøres ved hjælp af en højtryksspuler.
30. Der er mulighed for fare på grund af elektromagnetiske felter, og personer med pacemaker rådes til at flytte sig væk fra områder med elektromagnetiske felter. I dette tilfælde skal anvisninger fra producenten følges.
31. Hvis ovnen ikke skal bruges, må der ikke opbevares genstande i den. I modsat fald kan det medføre fare for omgivelserne, hvis man utilsigtet tænder for ovnen.
32. Anvend ikke produkter af genbrugspapir, da de kan indeholde urenheder, der kan danne gnister og/eller antændes under brug, med mindre indpakningen er mærket som specifikt designet til brug med mikrobølger.

Vigtige informationer om sikkerhed

33. Apparatet skal afbrydes fra strømkilden under service og udskiftning af reservedele. Efter at strømtikket er taget ud af stikkontakten, skal det være synligt for reparatøren for at undgå, at det utilsigtet bliver isat igen.
34. Ovnen skal regelmæssigt rengøres og eventuelle madrester fjernes.
35. Brug ikke kogegrej af metal, keramik med guld- eller sølvkanter eller beholdere, der indeholder metal.
36. Det er vigtigt, at genopvarmet mad serveres "rygende varmt" (72 °C). Tjek altid maden før servering, og hvis du er i tvivl, skal maden sættes tilbage i ovnen til yderligere opvarmning.
37. Hviletiden er vigtig for mad, der tilberedes eller genopvarmes ved hjælp af mikrobølger. Under hviletiden vil varmen fortsat blive ført til midten af maden for at færdigtilberede den. Jo mere kompakt maden er, jo længere hviletid. Genopvarmet mad skal ligeledes have hviletid.

BRUG AF OVNEN

Opbevar ikke genstande inde i ovnen i tilfælde af, at man utilsigtet tænder for den.

I tilfælde af elektronisk fejl kan ovnen slukkes på stikkontakten.

Træk ikke i eller skub ikke til den flytbare hylde, når du sætter mad ind eller tager mad ud af ovnen. Dette kan beskadige hylden eller medføre at varm mad vælter ud over den, der betjener ovnen.

Træk ikke i, og indsæt heller ikke bakken sammen med madretter eller fødevarer, hvis bakken skal anvendes.

Vigtige informationer om sikkerhed

VEDLIGEHODELSE AF OVNE

HVIS DIN OVN HAR BRUG FOR SERVICE, skal du kontakte din lokale Panasonic-tekniker.

Pil ikke ved og foretag ikke nogen ændringer eller reparationer af døren, kontrolpanelhuset, sikkerhedsafbrydere eller andre dele af ovnen.

Vedligeholdelse af din mikrobølgeovn

Manglende rengøring af ovnen kan medføre forringelse af overfladen, der kan have en negativ indvirkning på apparatets levetid, og muligvis resultere i en farlig situation.

1. Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.
2. Hold indersiden af ovnen ren. Hvis madrester eller spildt væske sidder fast på ovnvæggene eller mellem dørtætningen og dørøverfladen, kan disse absorbere mikrobølger og forårsage gnister. Tør alle stænk og pletter af med en fugtig klud. Opvaskemiddel eller sæbevand kan bruges, hvis ovnen er meget snavset. Brug ikke kraftige/stærke rengøringsmidler eller slibemidler.
3. Ydersiden af mikrobølgeovnen bør rengøres med sæbevand og derefter tørres af med en blød klud. Sørg for, at vandet ikke trænger ind i ventilationsåbningerne eller kontrolpanelet, da dette kan ødelægge enheden.
4. Vinduet i døren bør vaskes med meget mildt sæbevand. Husk at bruge en blød klud. Brug aldrig vinduesrens. Frontdøren kan blive ridset af stærke/kraftige rengøringsmidler eller sæbe.
5. Sprøjt ikke noget direkte på døren og væggene og ind i selve ovnen. Sprøjt ned på en klud og tør ovnen af.
6. Manglende overholdelse af disse rengøringsinstruktioner kan ugyldiggøre ovnens garanti.

RENGØRING AF DØRENS LÅSEKROGE

Sørg for, at rengøringsmiddel eller sæbe ikke kommer ind i hullerne til dørens låsekroge, da dette kan trænge ind i dørens låsekroge og beskadige ovnen.

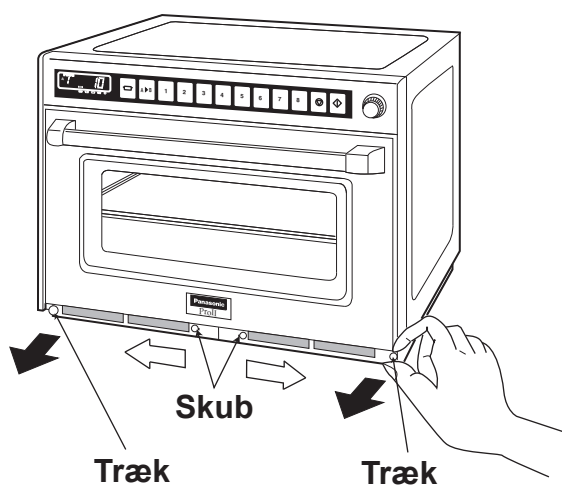
Rengør dørens låsekroge med en fugtig klud efter rengøring af ovnen, eller når dørkroge er beskidte. Luk aldrig døren, hvis der er sæbe eller rengøringsmiddel på dørkroge. Sæben eller rengøringsmidlet vil komme ind i ovnen gennem hullet og beskadige enheden.

RENGØRING AF LUFTFILTRE

Rens luftfiltrene jævnlgt, som angivet i instruktionerne. Der kan opstå problemer med ovnen, hvis luftfiltrene bliver tilstoppede af snavs eller støv.*

1. Fjern det højre luftfilter fra bundstykket ved at trække ud i den højre udløser. Træk derefter filtret til højre og løft det af holderen i midten. Fjern det venstre luftfilter på samme måde ved at trække det til venstre.
2. Vask luftfiltrene med vand og sæbe.
3. Når luftfiltrene skal sættes på plads igen, tilpas filtret efter midten af ovnen, tilpas de to udløssere til hullerne. Tryk på forenden af udløseren og den kommer på plads igen. Sørg for, at luftfiltrene er sat på plads igen, før ovnen atter tages i brug.

* Hvis luftfiltrene er tilstoppede af støv og snavs, kan det medføre at ovnen bliver overophedet.



Typen af beholdere, der kan bruges

1. GLAS

BRUG: Varmebestandigt glas, som f.eks. Pyrex

BRUG IKKE: Skrøbeligt glas, blykrystal osv., som kan revne eller bue.

2. PORCELÆN/KERAMIK

BRUG: Tallerkner, porcelæn og keramiske skåle/fade, der er egnede til madlavning.

BRUG IKKE: Fint porcelæn med metalmønstre. Kopper med limede håndtag.

3. LERTØJ/FAJANCE/STENTØJ

BRUG: Hvis det er helt glaseret.

BRUG IKKE: Hvis det ikke er glaseret, kan disse skåle/fade absorbere vand, som absorberer energi. Dette gør maden varm og forøger opvarmningstiden.

4. ALUMINIUMSFOLIE/METAL

BRUG: Små mængder af aluminiumsfolie kan bruges til at beskytte kødsamlinger under OPTØNING. Sørg for, at folien ikke rører ved væggene eller døren.

BRUG IKKE: Metalfade, riste, METALSPYDE og alt køkkengrej, der indeholder METALMØNSTRE eller -PYNT.
BRUG IKKE FOLIEBEHOLDERE - Der kan opstå GNISTER, når de bliver BULET/BESKADIGET. Brug ikke fade/skåle i Le Crueset-stil (støbejern dækket af emalje).

Typen af beholdere, der kan bruges

5. PLASTIK

- BRUG:** Plastik til høje temperaturer, såsom slidstærk polysulfon frem for bløde, fleksible fade/skåle. (Fjern alle metalsnore.)
- BRUG IKKE:** Beholdere, der er fremstillet af melamin, polypropylen, phenol urea. Brug heller ikke madopbevaringsposer og bægre af plast, som f.eks. bægre/poser til margarine, yoghurt og mayonnaise mv.

6. OVERTRÆKSFILM

- BRUG:** Ikke-blødgørende film, der er egnet til brug i mikrobølgeovne. Sørg for, at filmen ikke rører ved maden. For at undgå slemme forbrændinger fra damp, skal du lave huller i filmen, så dampen kan slippe ud, og forsigtigt fjerne filmen fra maden.
- BRUG IKKE:** Kun film, der er egnet til at dække mad.

7. TRÆ/KURVEFLET

- BRUG:** Træspyd, der er egnet til mad.
- BRUG IKKE:** Fletværk, træskåle (ved længere tids brug har disse en tendens til at tørre ud og kan antændes)

8. PAPIR

- BRUG:** Engangsskåle/fade af papir, der er belagt med polyester, hvis de er egnede til brug i mikrobølgeovne.
- BRUG IKKE:** Servietter (disse kan antændes), voksbelagte kopper, genbrugsprodukter (medmindre producenten angiver, at produktet er egnet til brug i mikrobølgeovne)

TILBEREDNING AF FLERE TING SAMTIDIG

Hvis det kun er en enkelt genstand der skal tilberedes, sæt den i midten af ovnen.

Hvis mikroovnen benyttes til genopvarmning - en genstand ad gangen - fjern da hylden og brug kun grundpladen.

Er der to genstande der skal opvarmes, placér da en genstand i hver side af hylden, medmindre genstandene er for store. Placér da en genstand på hver hyld.

Når to tallerkener skal opvarmes, placér da de to tallerkener lige på hver sin hyld.

Tillad lidt rum mellem hver tallerken, pres ikke for meget mad ind i ovnen.

Når man optør eller tilbereder mad i ovnen, benyt kun den nederste hyld, benyt ikke begge hylder samtidig.

OPTØNING AF FROSNE VARER

1. Hvis du forsøger at optø frosne fødevarer helt i mikrobølgeovnen, kan der opstå ujævn optøning på grund af forskelle i fødevarens tykkelse og form. Det kan også medføre afdrypning, og nogle gange tilberedes dele af fødevarer, selvom andre dele stadig kan være frosne. For faktisk brug af frosne fødevarer, bør du normalt ikke optø dem 100%. En optøning på 70% i mikrobølgeovnen er ideel og praktisk til det næste tilberedningstrin.
2. For en jævn optøning skal du vende og omarrangere maden under optøningen.
3. Ved optøning af kød med højt fedtindhold skal det opvarmes i mikrobølgeovnen et kort stykke tid og derefter efterlades i rumtemperatur eller opvarmes med mellemrum, indtil det er optøet.
4. Når du optør en hel kylling eller andre fødevarer, der har en uregelmæssig form, skal du pakke kyllingelårene eller tynde dele ind i aluminiumsfolie. Ellers vil tynde dele blive optøet hurtigere og nogle gange tilberedt, før andre dele er ordentligt optøet. For store stykker kød skal du omvikle siderne med aluminiumsfolie, så de bliver ensartet optøet ved hjælp af kun lodrette mikrobølger.
5. Is bør altid fjernes under optøningen.

ANDRE NYTTIGE OPLYSNINGER

FOR DE BEDSTE RESULTATER

1. Ved fastsættelse af tid for bestemte fødevarer skal du altid beregne minimumstiden og lejlighedsvis tjekke tilberedningens udvikling. Mikrobølgeovnen tilbereder så hurtigt, så derfor er det let at varme dine fødevarer for længe.
2. Vær forsigtig med tilberedningstiden for små portioner af mad eller for fødevarer med et lavt vandindhold. Maden kan blive brændt, hvis den tilberedes for længe.
3. Brug ikke ovnen til at tørre viskestykker eller servietter. De kan brænde, hvis de opvarmes for længe.
4. Kog ikke æg i ovnen.
5. Når du tilbereder et æg, skal du prikke hul i æggeblommen, før det sættes i ovnen, for at forhindre at ægget eksploderer.

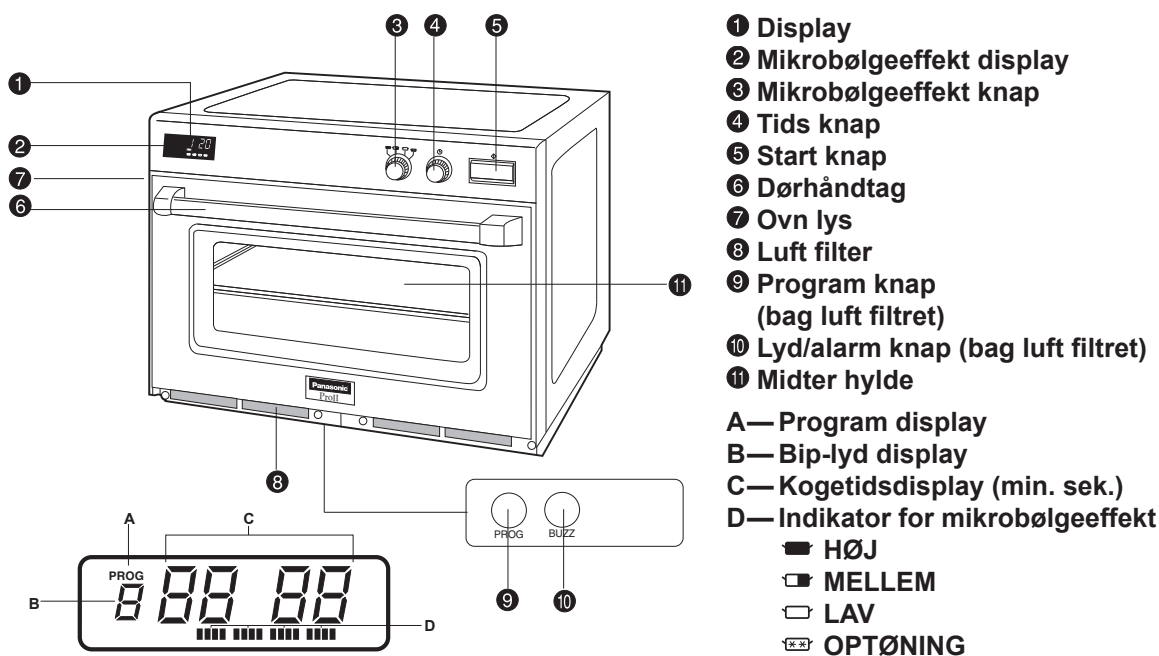
FOR AT FÅ EN BRUNET OVERFLADE

Generelt får fødevarer ikke en brunet overflade, når de tilberedes i en mikrobølgeovn. Dette er en af funktionerne ved udstyret. For at brune kyllinger skal du pensle sauce på overfladen før eller under tilberedningen. Du kan også brune kødet i en almindelig stegepande før tilberedningen i mikrobølgeovnen. En stegepande til brunning til mikrobølgeovn opnår det samme resultat.

FOR ENSARTET TILBEREDT MAD

Åbn døren, og drej tallerkenen en halv omgang, eller vend maden under tilberedningen. Dette hjælper til at opnå en mere ensartet tilberedning.

Funktionsoversigt (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



Betjening af NE-3240/NE-2140/NE-1840

A. Manuel tilberedning

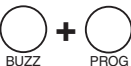
Knap	Instruktion
1	Åben døren og sæt maden ind. ☛ Sørg for at "0" og watt effekten ■ vises i displayet.
2	Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt ved at dreje på knappen.
3	Sæt kogetiden. ☛ (op til 60 min.)
4	Tryk Start.

- Trykkes startknappen, når døren er åben, vil "0" vises i displayet.
- Der kan ændres til en anden mikrobølgeeffekt efter at kogetiden er sat.
- Tilberedningstiden kan ændres, mens ovnen er i gang. Drej tidsknappen for at vælge minutter og sekunder.
- Ovnen kan også slukkes ved at dreje timeknappen til venstre indtil der står "0" i displayet og Biplyde kan høres.

Betjening af NE-3240/NE-2140/NE-1840

B. Kredsløbtæller

◆ *For at aflæse den samlet tid ovnen har været brugt*

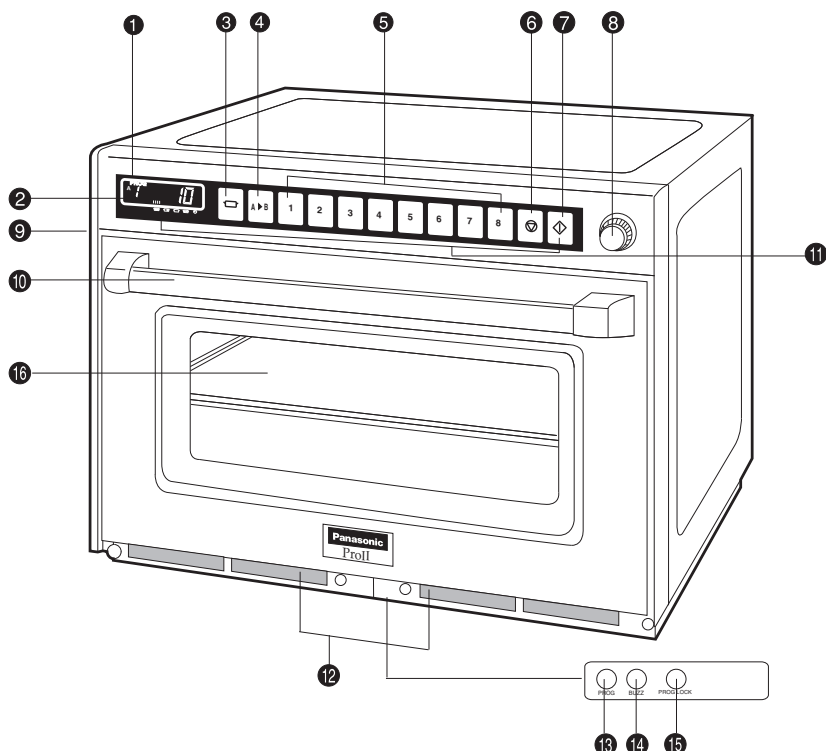
	Knap	Instruktion
1		Åben døren. ☛ "0" vil vises i displayet.
2		Luk døren. OBS: Indtast trin 3 inden 1 min efter at døren er blevet lukket ellers vil displayet vise blankt.
3	 BUZZ + PROG	Mens der trykkes på lyd/alarm knappen tryk på program knap.

C. Bip lyde

◆ *Hvordam biptyden slås fra*

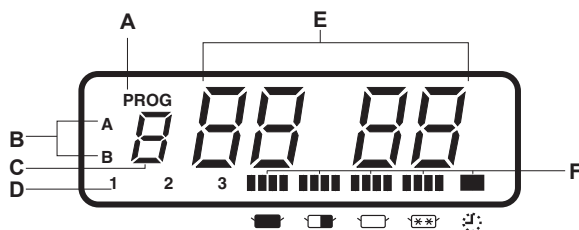
	Knap	Instruktion
1	 PROG	Tryk Program knappen. (Døren skal være enten åben eller lukket.)
2	 BUZZ	Tryk lyd/alarm knap. ☛ "bEEP" og første indikatoren "1" vil vises i displayet.
3	 BUZZ	Tryk lyd/alarm knappen igen. ☛ "0 bEEP" vil vises i displayet.
4	 PROG	Tryk Program knappen igen.

Funktionsoversigt for NE-1880



- ① Display
- ② Mikrobølgeeffekt display
- ③ Mikrobølgeeffektknap (☐)
- ④ Omskifter knap (A►B)
- ⑤ Hukommelsesknop
- ⑥ Stop/anulleringsknop (◊)
- ⑦ Start knappen (◄)
- ⑧ Tidsknappen

- ⑨ Ovn lys
- ⑩ Dørhåndtag
- ⑪ Kontrol panel
- ⑫ Luft filter
- ⑬ Program knap (bag luft filter)
- ⑭ Lyd/alarm knap (bag luft filter)
- ⑮ Program lås knap (bag luft filter)
- ⑯ Midter hylde



- A— Programdisplay
- B— Hukommelse indkodnings display
- C— Hukommelse - nummer display
- D— Tilberedningsstadiet indikator
- E— Tilberedningstid / Kogetid (min. sek)
- F— Mikrobølgeeffekt
 - HØJ
 - ▒ MELLEM
 - LAV
 - ☒ OPTØNING
 - ⌚ Forsinket start/hviletid

Denne ovn er for programmeret fra fabrikken til følgende:

- ◆ Manuel betjening
- ◆ Hukommelsesknapperne er forud indstillet til høj effekt med de viste tilberedningstider for tilberedning i et enkelt trin.

1 = 10 sek.	2 = 20 sek.	3 = 30 sek.	4 = 45 sek.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sek.	7 = 1 min. 30 sek.	8 = 2 min.		
- ◆ Frakobling af programlås
- ◆ Kredsløbtæller er indstillet til "0" på alle knapper.
Hvis der ønskes andre egenskaber, se i brugsanvisningen, hvordan de aktiveres.

Betjening af NE-1880

A. Manuel tilberedning

◆ Tilberedning i 1 trin

Eksempel: Tilberedning af mad ved HØJ mikrobølgeeffekt i 2 min.

	Knap	Instruktion
1		Åben døren og sæt maden i ovnen. ☛ Sørg for at "0" vises i displayet.
2		Tryk 1 gang på mikrobølgeeffekt knappen.
3		Sæt kogetiden. ☛ op til 15 min. på  eller  , og 60 min. på  ,  eller 
4		Tryk start knappen.

• **Gentag processen**
Den samme proces kan gentages ved at trykke på start knappen, hvis ovnen bruges inden 1 min. (inden 30 min., hvis døren står åben).
Er ovnen ikke blevet brugt inden 1 min., hvor døren er lukket (30 min., hvis døren er åben) vil gentag funktionen slettes.

◆ Tilberedning i 2 eller 3 trin

Gentag andet og tredje trin fra foroven før ovnen startes ◆ .

2 tilberedningstrin:



3 tilberedningstrin:



Første trin

Andet trin

Tredje trin

B. Programmeret tilberedning

◆ Frakobling af programlås

	Knap	Instruktion
1		Åben døren og sæt maden i ovnen. ☛ Sørg for at "0" vises i displayet.
2	Eks. 	Tryk det ønskede hukommelse tal.
3		Tryk start knappen.

Betjening af NE-1880

◆ I program låst

	Knap	Instruktion
1		Åben døren og sæt maden i ovnen. ☛ Sørg for at "0" vises i displayet.
2	Eks. 	Tryk det ønskede hukommelse tal. ☛ Opvarmningen vil starte automatiske.

For at vælge numre fra B-siden,
tryk omskifter kanppen før den ønskede nummerknap vælges.

C. Programmeret tilberedning

◆ Tilberedning i 1 trin

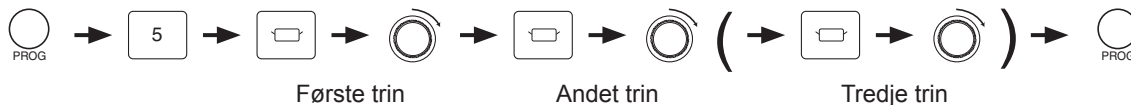
OVNEN KAN IKKE PROGRAMMERES, NÅR PROGRAMLÅSEN ER AKTIVERET!
ÅBEN IKKE DØREN UNDER PROGRAMMERINGEN!

Eksempel: For at programmere tilberedning på OPTØNING i 1 min, på hukommelsesknap "5"

	Knap	Instruktion
1		Hold døren lukket. ☛ Displayet skal være blankt eller vise "0".
2		Tryk program knappen.
3		Tryk det nummer, som ønskes programmeret.
4		Tryk mikrobølgeeffekt knappen 4 gange.
5		Sæt kogetiden.
6		Tryk program knappen igen.

◆ 2 eller 3 trins tilberedning

Gentag trin 4 og 5 fra ovenover før programknappen trykkes.



For at programmere B-siden,
tryk omskifter knappen før den ønskede nummerknap vælges.

Betjening af NE-1880

D. Program lås

◆ For at aktivere program låsen

	Knap	Instruktion
1		Hold døren lukket. ☛ Sørg for at displayet er blankt.
2	 PROG LOCK	Tryk program knappen indtil "PROG", "P" og "L" kommer frem (mere end 5 sekunder).

Bemærk: I "program lås":

- Ovnen startes ved at trykke på den ønskede hukommelsesknop. Det er ikke nødvendigt at trykke på startknappen.
- Afbrydelsesfunktionen er koblet fra - åbnes døren annulleres resten af tiden på programmet.
- Ovnen kan ikke programmeres eller bruges manuelt før programlås-funktionen frakobles.

◆ Frakobling af programlåsen

	Knap	Instruktion
1		Hold døren lukket. ☛ Sørg for at displayet er blankt.
2	 PROG LOCK	Tryk på program lås indtil "PROG" og "P" vises i displayet (mere end 5 sekunder).

Bemærk: I "frakobling af programlås":

- Ovnen indstilles til 2-tryks funktionsmåde (Hukommelsesknop + startknappen).
- Gentag og afbryd funktioner kan bruges.
- Hukommelsesknappen kan programmeres.
- Kontrol af tonens lydstyrke og længde kan bruges.

E. Bip lyde

Lydstyrken og længden af biptonen ved slutningen af en opvarmningsfunktion kan indstilles.

Biptonen er på fabrikken indstillet til den højeste styrke og til 3 bip.

◆ For at vælge lydstyrke

	Knap	Instruktion
1	 PROG	Tryk program knappen. (Døren skal være enten åben eller lukket.)
2	 BUZZ	Vælg den ønskede lydstyrke ved at trykke på lyd/alarm knappen. ☛ Styrken vises ved et nummer efterfulgt af ordet "bEEP"; "3bEEP" = højest, "2bEEP" = mellem, "1bEEP" = lav, "0bEEP" = ingen lyd
3	 PROG	Tryk program knappen.

◆ For at vælge lydlængden

4	 BUZZ	3 sekunder efter at have trykket på program knappen ved trin 3, vælg lydlængden ved at trykke på lyd/alarm knappen. ☛ Længden er bestemt efter 1 trin eller 2 trin i tilberedning; "1 trin" = 3 bip, "2 trin" = korte bip i 1 min.
5	 PROG	Tryk igen på program knappen.

Betjening af NE-1880

F. Programliste

Al korrekt programmeret information (programmet bag hvert hukommelsesknop (A/B)-side, biptone, og program lås information) vil hele tiden komme frem.

	Knap	Instruktion
1		Åben døren og lad den stå åben.
2		Tryk samtidig på stop/annullerings knappen og start knappen. Efter alle hukommelsesknapper har været vist, viser displayet toneindstillinger efter fulgt med programlås: "P", "L" (eller programlås frakoblet "P").

G. Kredsløbstal

◆ For at aflæse den samlet forbrugstid

	Knap	Instruktion
1		Åben døren. ☛ "0" vil vises i displayet.
2		Luk døren. OBS: Begynd på trin 3 inden 1 min. efter at døren er blevet lukket ellers nulstiller displayet.
3		Tryk samtidig på lyd/alarm knappen og program knappen.

GRUNDLÆGGENDE OM MIKROBØLGEOVN

Grundlæggende principper afgør, om tilberedningen af mad i mikrobølgeovnen bliver en succes.

De omfatter:

1. **MADENS TEMPERATUR** — Frosne eller nedkølede fødevarer kræver længere opvarmningstid for at opnå den ønskede serveringstemperatur end fødevarer, der har stuetemperatur.
2. **FØDEVAREINDHOLD** — Fødevarer, der har et højt indhold af sukker, salt, fedt og fugt, opvarmes hurtigere, da disse tiltrækker mikrobølgeenergi. Kompakt mad med et højt indhold af protein og fibre absorberer mikrobølgeenergi langsommere, hvilket er ensbetydende med en længere opvarmningstid.
3. **MASSE/VOLUMEN** — Jo større masse maden har, jo længere tager det for maden at varme op.
4. **BEHOLDERE** — Keramik, papir, porcelæn, flamingo, glas og plastik er egnet til brug i mikrobølgeovne med følgende varsomhed.

Opvarmning af fødevarer med et højt indhold af enten sukker eller fedt bør KUN udføres i temperaturbestandige beholdere, da disse fødevarer bliver meget varme. Brugen af beholdere fremstillet af flamingo til disse fødevarer vil medføre at flamingoen bøjes. Glas eller plastiktallerkener, der kun tåler en lav temperatur, kan revne eller slå sig under lignede forhold.

OPVARM IKKE fødevarer i en **LUKKET** beholder eller pose. Mad udvider sig, når det bliver opvarmet, og kan ødelægge beholderen eller posen.

5. **UNDGÅ METAL** fordi det "tilbagekaster" mikrobølgerne og skaber ujævn opvarmning og endda gnister, der kan lave huller eller mærker i den indvendige del af ovnen, metalbeholderen eller tallerkenens belægning.
6. Opvarmede væsker kan eksplodere, hvis de ikke blandes med luft. Opvarm ikke væsker i din mikrobølgeovn uden først at omrøre.

GENERELLE RETNINGSLINJER FOR OPVARMNING I EN MIKROBØLGEOVN

For specifik tid, se hver fødevarekategori for passende opvarmningsteknikker plus nødvendige forberedelser af fødevaren.

OPVARMNING AF FØDEVARER FRA KØLESKABSTEMPERATUR

Fødevarer, der opbevares i køleskabet (5 °C), bør tildækkes før genopvarmning med undtagelse af brød, kager eller andet bagværk, som bør opvarmes utildækket for at undgå, at det bliver blødt og fugtigt.

De fleste almindeligt tilberedte fødevarer bør ikke være helt færdigtilberedt og opbevares i køleskabet, så de ikke bliver overtilberedt under opvarmningen i mikrobølgeovnen.

Tilberedte varer såsom grøntsager kan portionsopdeles og overdækkes under genopvarmningen uden at miste farve, konsistens og næringsindhold.

OPVARMNING AF FØDEVARER FRA STUETEMPERATUR

Fødevarer såsom konserver, grøntsager osv. kræver markant mindre opvarmningstid end fødevarer med køleskabstemperatur.

VIGTIGE ANBEFALINGER

1. For at opnå de bedste resultater anbefales det, at fødevarer, der tilberedes på traditionel vis, ikke helt bliver færdigtilberedt, når det efterfølgende skal opvarmes i denne ovn.
2. **HUSK**, at efter opvarmningen i denne ovn er afsluttet, fortsætter madens indvendige temperatur med at stige en lille smule.
3. Et stort misbrug af mikrobølgeovne er kategorien af brød, kager og tærter. De er tørrere indeni eller har fyld, der opvarmes mere langsomt. Derfor bør bagværk KUN opvarmes, indtil skorpen føles varm (50 °C–55 °C).
4. **OVEROPVARM IKKE DIN MAD**: 99% af alle klager over kvaliteten af mikrobølgeopvarmede fødevarer kan føres tilbage til overopvarmning.

Tilberednings — og optønings guide —

Tiderne i det nedenstående skema er kun ca. angivelser. Faktorer såsom mængde og temperaturen på maden i ovnen samt hvilke skåle/fade der benyttes spiller også ind. Justér selv tiderne som nødvendigt.

Alle tider er sat ud fra en starttemperatur på:

Kølevarer: ca. +5 °C

Frostvarer: ca. -18 °C

Vær altid sikker på, at madens indre temperatur følger de regulativer, som er givet af de danske myndigheder.

Funktion	Fødevarer	Vægt	Effekt-niveau	Tid		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Optøning	Fiskefileter	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Hakket oksekød	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Kylling	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Gryderet					
	Flere portioner	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Enkelt portioner	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Æble Pie	1 portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Kage	1 portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Rundstykker	1 portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Tilberedning af rå kølevarer	Røræg	2 æg+ 2 spsk. mælk		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Fiskefileter	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 skiver		25 s	40 s	50 s
	Kylling - portion	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Tilberedning/ optøning fra frost	Ærter	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Kogt ris	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Kogte pølser	3 x 50 g		40 s	50 s	1 min
	Kyllingevinger	x 7 stykker		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Cheese-burger	75 g		40 s	50 s	1 min
	Chokoladecake med creme	1 portion		25 s	25 s	30 s
Opvarmning af tilberedt mad fra køl	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Æble Pie	1 portion		8 s	14 s	16 s
	Peber sauce	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Baked Beans	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Suppe	125 ml		26 s	40 s	50 s

TIPS:

- Optø/opvarm/tilbered ikke madvarer direkte på ovnpladen - brug en skål, et fad eller en anden beholder.
- Når flere portioner skal tøes op, vend maden og del den ud i mindre stykker halvvejs gennem optøningen for at opnå en bedre effekt af mikrobølgerne.
- Kraftige eller kompakte retter/fødevarer bør ikke tilberedes fra dybfrost idet de ydre sider vil få for meget inden kernen er tøet helt op og har nået den korrekte temperatur.
- Dæk maden til hvor det er muligt. Dette vil bevare saften i fødevarerne og sikre at det ikke sprøjter på ovnens indvendige sider.
- Prik hul i indpakningsfilmen eller sæt låget løst på før den indpakkede mad tilberedes/optøes.
- Ryst eller rør i maden halvvejs gennem tilberedningstiden/optøningen for at give en bedre varmekontrol.
- Lad maden stå et øjeblik i ovnen indtil temperaturen er kontrolleret og maden evt. kan serveres.

Forklaring af selvdiagnose fejlcode

Denne ovn overvåger sig selv og viser en fejlkode i displayet, hvis der opstår problemer.

Hvis der vises en fejlkode i displayet:

Kode	Problem	Løsning
F01	• Overkogt mad. • Udsugningsluften for høj.	• Træk stikket ud af kontakten for at stoppe bib lyden. • Vent til ovnen er kold for at fortsætte. • Går der ild i maden, undlad at åbne lågen. • Vender ovnen ikke tilbage til normal funktion, så tilkald og informer servicemand om fejlkode.
F05	• Defekt hukommelses IC.	• Træk stikket ud og vent mere end 1 min. før det sættes i stikkontakten igen. • Vender ovnen ikke tilbage til normal funktion, så tilkald og informer servicemand om fejlkode.
F33–34	• Defekt termistor enhed.	
F44	• Defekt kontrol panel.	
F81–F84 F86–F89	• Defekt relæ enhed.	

Bemærk: Ovenstående koder vist i displayet viser ikke alle tænkelige fejl i enheden.

Innhold

Viktig Sikkerhetsregler	198–206
Vedlikehold av mikrobølgeovnen	206–207
Hvilke bokser/beholdere som kan brukes.	208–209
Før bruk	210
Oversiktsbilde (NE-3240/NE-2140/NE-1840).....	211
Betjening (NE-3240/NE-2140/NE-1840).....	211
A. MANUELL TILBEREDNING	211
B. SYKLUSTELLEREN	212
C. PIPETONE	212
Oversiktsbilde (NE-1880)	213
Betjening (NE-1880).....	214
A. MANUELL TILBEREDNING Ett-trinns tilberedning	214
For dobbel eller trippel mengde	214
B. PROGRAMMERT TILBEREDNING	214–215
C. PROGRAMMERING AV MINNETASTER Ett-trinns tilberedning	215
For dobbel eller trippel mengde	215
D. PROGRAMLÅS.....	216
E. PIPETONE	216
F. PROGRAMLISTE	217
G. SYKLUSTELLEREN	217
Før tilberedning	218
Guide for koking/tining	219
Selvdiagnose med Feilkoder	220
Tekniske data	247
Informasjon for brukerne om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr	253

Dette produktet oppfyller den europeiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og oppfyller kravene for dette. Gruppe 2 betyr at radio-frekvent energi dannes i form av elektromagnetiske bølger, med henblikk på oppvarming av mat. Klasse B betyr at dette produkt kan benyttes i almindelige husholdninger.

Produsert av: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importør: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Tyskland

INSTALLASJON

UNDERSØK OVNEN DIN

Pakk ut ovnen, fjern alle emballasjematerialer og undersøk om det finnes skader som bulker, ødelagte dørlåser eller sprekker i døren. Kontakt forhandleren hvis enheten er ødelagt. Enheten MÅ IKKE installeres hvis den er ødelagt.

FJERNING AV BESKYTTELSESFILM

Ovnen er dekket med en beskyttelsesfilm som hindrer riping under transport. Fjern denne filmen før installasjon og bruk.

SETT PÅ ADVARSEL-MERK

Dersom det følger med et advarselmerke for ovnen, festes dette på toppen av ovnen før bruk.

JORDING

VIGTIG: AV SIKKERHETSGRUNNER MÅ DETTE APPARATET TILKOBLES JORDET NETTKONTAKT.

Hvis stikkontakten ikke er jordet, er det brukerens eget ansvar å sørge for at den blir byttet ut og at den blir forskriftsmessig jordet.

NETTSPENNING

Nettspenningen skal være den samme som den som er spesifisert på mikrobølgeovnen. Bruk av høyere spenning enn den som er spesifisert, er farlig og kan forårsake brann eller annen skade.

Ovnen skal ikke kobles til strømmettet med skjøteledning da dette kan medføre fare. Det er viktig å koble ovnen direkte inn i en veggkontakt. Baksiden av apparatet blir varm under bruk. Strømledningen må ikke komme i kontakt med ovnens bakside eller skapets overflate.

FORSIKTIG (NE-3240/NE-2140)

Dette apparatet leveres uten nettstøpsel, og må installeres av en kvalifisert elektriker. Kravene er en 16 A kurs, 400 V 3/N/PE 50 Hz. Installasjonen må utføres i henhold til lokale regler og standarder. Vennligst se data på produktets skilt.

VIKTIG: Strømforsyningens ledninger er fargekodet slik:

Grønn og gul: Jord

Blå: Neutral

En korrekt plassering av de strømførende kablene er ikke nødvendig, da koblingen ikke er avhengig av fase. Fargen på de strømførende kablene kan variere.

PLASSERING AV OVNEN

Sett ovnen på en jevn og stabil flate. Sett den ikke på et varmt eller fuktig sted, f.eks. nær inntil annen ovn eller varmekilde. Ikke bruk ovnen i høyere romtemperatur enn 40 °C og/eller i luftfuktighet over 85%. Det er viktig at det er fri luftflyt rundt ovnen. Mikrobølgeovnen kan forårsake noe interferens med svake singaler hvis den plasseres for nær radio eller TV.

For sikker installasjon må det være tilstrekkelig med ventilasjon rundt ovnen. min. 5 cm på sidene, bak og 20 cm over.

Apparatet må ikke monteres høyere enn 1,6 m eller lavere enn 0,8 m. Ovnens plassering slik at kontrollpanelet og døren er lett tilgjengelig, det må også være enkelt å koble fra strømmen eller å slå av strømmen i sikringsskap eller jordfeilbryter.

 En ekstern leder med potensialutligning er inkludert på baksiden av ovnen og merket med dette symbolet.

GARANTIKORT

Fyll ut og send det forhåndsadresserte garantikortet.

Lydtrykknivået er mindre enn 70 dB (A vektet).

ADVARSEL

1. Hvis døren eller lukkeinnretningen er ødelagt må man ikke bruke ovnen før den er reparert av en kompetent person.
2. For å forhindre brannskader må innholdet i tåteflasker og glass med barnemat røres om eller ristes og temperaturen må kontrolleres før det gis til barnet.
3. Væsker og andre matvarer må ikke varmes i forseglede beholdere, siden de kan eksplodere.
4. Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan resultere i forsinket, eksplosjonsartet koking, og man må derfor være forsiktig når man håndterer beholderen.
5. Det er farlig for alle andre enn en kompetent person å utføre enhver service eller reparasjon som involverer fjerning av et deksel som gir beskyttelse mot mikrobølgeenergi.

FORSIKTIG

1. For å redusere risikoen for brannskader, elektriske støt, brann, personskade og overdreven mikrobølgeenergi:
Les alle instruksjonene før du bruker mikrobølgeovnen.
2. For å unngå å svekke strålerørene eller andre komponenter anbefales at man aldri starter ovnen uten at det er mat i den.
3. Det er høye spenninger inne i kabinettet. Reparasjoner og justeringer skal bare utføres av kvalifisert servicepersonale.

Viktig Sikkerhetsregler

4. Mikrobølgeovnen må ha fri luftflyt på baksiden for maksimal kjøleeffekt. Luftventilene må ikke være tildekket under bruk.
5. Tørk aldri tøy i ovnen. Det kan oppstå brann hvis tøyet blir liggende for lenge.
6. Mikrobølgeovnen skal kun brukes til det den ifølge bruksanvisningen er beregnet for.
7. Ikke bruk denne mikrobølgeovnen hvis den ikke fungerer som den skal eller hvis den har blitt skadet eller mistet ned.
8. Ikke bruk mikrobølgeovnen utendørs.
9. Ikke senk ledningen eller støpselet i vann.
10. Hold ledningen unna varme overflater.
11. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller disken.
12. For å redusere risikoen for brann i ovnsrommet:
 - a) Ikke kok mat for lenge. Hvis papir, plast eller andre brennbare materialer plasseres i mikrobølgeovnen for å forenkle tilberedning, må du følge nøye med den.
 - b) Fjern lukkeklips med metalltråd fra poser før de plasseres i ovnen.
 - c) Om materialer inne i ovnen skulle antennes, hold døren lukket, slå av ovnen med veggbryteren eller slå av strømmen med sikringen eller strømbrytertavlen.
13. Ikke oppbevar brennbare materialer ved siden av, oppå eller i ovnen. De kan utgjøre en brannfare.

Viktig Sikkerhetsregler

14. IKKE bruk denne ovnen til å varme opp kjemikalier eller andre produkter som ikke er matvarer. IKKE rengjør ovnen med et produkt som inneholder etsende kjemikalier. Oppvarming av etsende kjemikalier i ovnen kan forårsake lekkasje av mikrobølgestråling.
15. Ikke bruk ovnen til hermetisering eller oppvarming av lukkede glass. Trykk vil bygges opp og glasset kan eksplodere. I tillegg kan ikke mikrobølgeovnen holde maten på riktig temperatur for hermetisering. Feilaktig hermetisert mat kan bli ødelagt, og kan være farlig å spise.
16. Ikke prøv frityrsteking i mikrobølgeovnen.
17. Poteter, epler, eggeplommer, hel squash og pølser er eksempler på mat med ikke-porøst skall. Det må stikkes hull i denne typen matvarer før tilberedning for å forhindre at den eksploderer.
18. IKKE BRUK ET VANLIG STEKETERMOMETER I MIKROBØLGEOVNEN. Bruk et TERMOMETER FOR MIKROBØLGEOVN når du skal kontrollere temperaturen i steker og fjærkre under tilberedningen. Alternativt kan du bruke et vanlig steketermometer når du har tatt maten ut av ovnen. Hvis steker og fjærkre ikke er tilberedt lenge nok, må du sette det inn i ovnen igjen og tilberede det i noen minutter til ved anbefalt effektnivå. Det er viktig å sørge for at kjøtt og fjærkre blir gjennomstekt.
19. Man må være svært forsiktig når man popper popkorn i en mikrobølgeovn. Still inn på minimum antall minutter anbefalt av popkorn-produsenten. Bruk retningslinjene som passer til effekten til din mikrobølgeovn. Mikrobølgeovnen må ALDRI være uten tilsyn når man popper popkorn.

Viktig Sikkerhetsregler

20. Fjern alltid toppen og tåtesmokken når du varmer opp tåteflasker. Væsken øverst i flasken blir mye varmere enn væsken i bunnen, så flasken må ristes godt før temperaturen sjekkes. Lokket må også fjernes fra glass med barnemat, og innholdet må røres eller ristes før temperaturen sjekkes.
21. Dørtetningene og områdene rundt skal rengjøres med en fuktig klut.
22. Hvis det oppdages røyk, slå av eller koble apparatet fra strømtilførselen og hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
23. Hvis ledningen skades, må den skiftes ut av produsenten, en serviceagent eller tilsvarende kompetente personer for å unngå fare.
24. Før bruk må det kontrolleres om kjøkkenredskapene er egnet for mikrobølgeovn.
25. Ved oppvarming av væsker, for eksempel supper, sauser og drikker, kan væsken koke over uten at den bobler. Dette kan gi plutselig overkoking av den varme væsken. For å unngå overkoking, bør følgende forholdsregler tas:
 - a) Ikke bruk beholdere med rette sider og smale halser.
 - b) Ikke bruk for sterk varme.
 - c) Rør om i væsken før den helles i beholderen, og rør om på nytt etter halvgått oppvarmingstid.
 - d) Etter oppvarming bør beholderen få stå i ovnen en kort stund. Rør så om før den tas forsiktig ut.

Viktig Sikkerhetsregler

26. Ved oppvarming av mat i plast- eller papirbeholdere må du holde et øye med ovnen på grunn av muligheten for antennelse.
27. Egg med skall og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er avsluttet.
28. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre, og av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller har fått instruksjoner vedrørende sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke foretas av barn uten oppsyn.
29. Det må ikke spyles direkte på mikrobølgeovnen med vannstråler når den rengjøres.
30. Det er en mulig fare grunnet elektromagnetiske felt, personer med pacemakere anbefales å ikke gå inn i områder med elektromagnetiske felt. Ved slike tilfeller anbefaler vi at vi å følge instruksjonene fra produsenten.
31. Ikke oppbevar gjenstander inne i produktet hvis det ikke skal brukes. I motsatt fall kan det resultere i fare for omgivelsene hvis bryteren skrus på med et uhell.
32. Ikke bruk resirkulerte papirprodukter, da disse kan inneholder urenheter som kan forårsake gnister og/eller brann, med mindre det fremgår av emballasjen at den er spesielt utviklet for bruk i mikrobølgeovn.

Viktig Sikkerhetsregler

33. Apparatet skal kobles fra strømforsyningen under service og når deler byttes. Når støpselet er tatt ut av kontakten, må det være synlig for serviceoperatøren for å sikre at utilsiktet tilkobling unngås.
34. Ovnen skal rengjøres regelmessig og matrester skal fjernes.
35. Ikke bruk metallartikler, keramikk dekorert med gull eller sølv eller beholdere med metallinnhold.
36. Det er viktig at mat som varmes opp serveres "rykende varm" (72 °C). Kontroller alltid før du serverer, og hvis du er i tvil må du sette maten tilbake i ovnen og varme den opp en gang til.
37. Hviletid, altså den tiden maten står i ovnen etter fullført oppvarming, er viktig for tillaging og oppvarming av mat i mikrobølgeovn. I løpet av denne tiden vil varmen bli fordelt mot midten for å ferdigstille/ varme opp maten. Jo tettere maten er, jo lengre tid tar det. Oppvarming av mat trenger også en viss hviletid.

BRUK AV OVNEN

Ikke lagre ting inne i ovnen i tilfelle den blir slått på ved en feil. I tilfeller av elektriske feil, må man trekke støpselet ut av veggkontakten.

Den uttakbare hyllen må ikke skyves inn eller ut når du plasserer eller tar ut mat. Dette kan skade hyllen eller føre til at varm mat renner mot brukeren.

Hvis man bruker den øverste hyllen skal man ikke ta ut eller sette inn med tallerkener eller matvarer på hyllebrettet.

VEDLIKEHOLD AV OVNEN

NÅR DET ER PÅ TIDE MED EN SERVICE skal du ringe ditt lokale Panasonic-verksted.

Du må ikke endre på, justere eller prøve å reparere dørene, kontrollpanelhuset, sikkerhetslåsen eller andre deler av ovnen.

Vedlikehold av mikrobølgeovnen

Hvis man ikke holder ovnen ren kan det skade overflaten, dette kan igjen ha negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til en farlig situasjon.

1. Fjern støpselet fra uttaket før rengjøring.
2. Hold innsiden av ovnen ren. Hvis matrester eller væskesøl kleber seg til ovnsveggene eller mellom dørtetning og dørøverflate, vil de absorbere mikrobølger og kan forårsake gnistoverslag eller gnister. Tørk opp alt søl med en fuktig klut. Oppvaskmiddel eller desinfiseringsmiddel kan brukes hvis ovnen blir veldig skitten. Ikke bruk grove vaskemidler eller slipemidler.
3. Overflaten på utsiden av mikrobølgeovnen skal rengjøres med såpe og vann og deretter tørkes med en myk klut. Sørg for at vannet ikke kommer inn i åpningen til ventilasjonen på baksiden eller i kontrollpanelet, siden dette kan skade enheten.
4. Vinduet på døren skal vaskes med veldig mild såpe og vann. Sørg for å bruke en myk klut. Aldri bruk vindusrens. Grov såpe eller grove rengjøringsmidler kan lage riper på døren.
5. Ikke spray ting direkte mot døren eller veggene eller inn i ovnsrommet. Spray på en klut og tørk over.
6. Unnlatelse av å følge disse rengjøringsinstruksjonene kan medføre bortfall av garanti på dette apparatet.

RENGJØRING AV DØRHENGSELSSYSTEMET

Pass på at det ikke kommer vaskemidler inn i hulrommet ved dørkrokssystemet, siden dette kan renne videre inn i dørkrokssystemet og dermed ødelegge enheten.

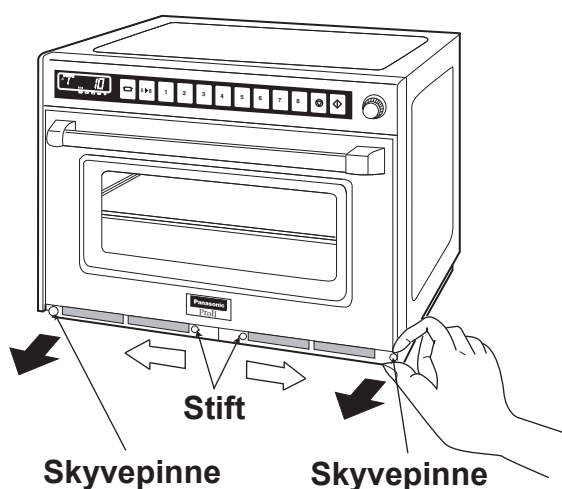
Pass på å vaske dørkrokene med en fuktig klut når du har vasket ovnen eller når dørkrokene er skitne.

Døren må aldri lukkes hvis det er kjøkkensåpe eller -vaskemidler på dørkrokene. Såpen eller vaskemiddelet vil trenge inn i enheten gjennom hulrommet og så ødelegge enheten.

RENGJØRING AV LUFTFILTRE

Rengjør luftfiltrene med jevne mellomrom i henhold til følgende instruksjoner. Problemer kan oppstå hvis luftfiltrene tettes med skitt eller støv.*

1. Ta det høyre luftfilteret av fra nedre kant foran ved å trekke skyvepinnen rett ut. Skyv deretter filteret mot høyre og løft det av stift i midten. Ta venstre luftfilter av på samme måte ved å skyve mot venstre.
2. Vask luftfiltrene i vann og såpe.
3. Slik setter du filteret på plass: Hold luftfilteret innrettet med midtstiften og med skyvepinnens fremre ende vendt fremover, setter du dens bakre ende inn i hullet. Trykk på skyvepinnens fremre ende, og den vil klikkes på plass. Pass på at luftfiltrene er på plass før du bruker ovnen.



* Hvis luftfiltrene tettes av støv eller fett, vil ovnen kunne overopphetes.

Hvilke bokser/beholdere som kan brukes

1. GLASS

BRUK: Ildfast glass, f.eks. Pyrex

BRUK IKKE: Tynt glass, krystall, blykrystal o.l. som kan sprekke eller skape lysbuer.

2. PORSELEN/KERAMIKK

BRUK: Glaserte porselensfat, porselen og keramikkfat som er beregnet på matlaging.

BRUK IKKE: Fine (tynne) fat av benporselen med metallmønster. Krus med limte håndtak.

3. KERAMIKKVARER/LEIRVARER/STEINTØY

BRUK: Hvis fullstendig glasert.

BRUK IKKE: Fat som ikke er glasert kan absorbere vann, som igjen absorberer energi. Dette gjør at fatet blir varmt, og øker oppvarmingstiden.

4. FOLIE/METALL

BRUK: Små mengder aluminiumsfolie kan brukes til å dekke deler av kjøtt under TINING - pass på at folien ikke berører veggene eller døren.

BRUK IKKE: Metallfat, trådhyller, METALLGRILLSPYD, fat med METALLMØNSTER eller YTTERKANT av metall. ALUMINIUMSBEHOLDERE SKAL IKKE BRUKES - DE KAN SKAPE LYSBUER når de er BULKETE eller SKADET. Ikke bruk fat fra Le Crueset (støpejern dekket med emalje).

5. PLAST

- BRUK:** Bruk heller solid plast som tåler høy temperatur, som polysulfon (PSU), enn myke, bøyelige fat. (Fjern lukkemekanismer i metall.)
- BRUK IKKE:** Beholdere laget av melamin, polypropylen, fenolkarbamid. Bruk heller ikke oppbevaringsbeholdere og -posere av plast, som f.eks. margarin-og -yoghurtbeger.

6. DEKKEFOLIE

- BRUK:** Spesiell plastfilm for mikrobølgeovn. Filmen må ikke komme i kontakt med maten. For å forhindre brannskader forårsaket av damp, anbefaler vi å stikke små hull i filmen slik at dampen kan slippe ut, og deretter ta filmen forsiktig av.
- BRUK IKKE:** Film, kun beregnet på tildekking av mat.

7. TRE/KURV

- BRUK:** Grillspyd av tre, beregnet på mat.
- BRUK IKKE:** Kurver, treboller (etter lang tids bruk pleier disse å tørke ut, og kan ta fyr)

8. PAPIR

- BRUK:** Engangsbeholdere av papp belagt med polyester, hvis disse er beregnet på bruk i mikrobølgeovn.
- BRUK IKKE:** Papierservietter (de kan ta fyr) voksbelagte krus, resirkulerte produkter (med mindre produsenten opplyser om at disse kan brukes i mikrobølgeovn)

TILBEREDNING I TO HØYDER

Ved tilberedning av en enhet plasseres beholderen midt på bunnplaten.

Ved tilberedning av hovedsakelig en enhet av gangen tas midtplaten ut og bunnplaten benyttes.

Med to enheter samtidig plasseres de ved siden av hverandre på bunnplaten hvis det er plass, hvis ikke, settes de på hver sin plate.

Ved tilberedning av flere enn to enheter, plasseres de jevnt fordelt på de to platene.

La det alltid være rom mellom enhetene i ovnen, den må aldri pakkes for tett.

Ved tining eller koking i ovnen skal bare bunnplaten benyttes, aldri begge platene.

TINING AV FROSSEN MAT

1. Hvis du prøver å tine mat helt opp i mikrobølgeovnen, kan det oppstå ujevn tining på grunn av ulikheter i matens tykkelse og form. Drypping kan også forekomme, og noen ganger kokes en del av maten selv om andre deler forblir frosne. Når du bruker frossen mat, bør du vanligvis ikke tine maten helt opp. 70 % tining i mikrobølgeovn er ideelt og nyttig for neste tilberedningsprosess.
2. Snu og flytt om på maten under tining for å tine den jevnt.
3. Når du skal tine kjøtt med mye fett, varmer du det en kort stund i mikrobølgeovnen og lar det hvile i romtemperatur, eller varmer det i flere omganger helt til det er tint.
4. Når du tiner en hel kylling eller annen frossen mat med ujevn form, må du pakke inn beina eller tynne deler med aluminiumsfolie. Ellers vil de tynne delene tines raskere, og vil i noen tilfeller kokes før andre deler har blitt skikkelig tint. For store kjøttstykker, pakker du inn sidene med aluminiumsfolie slik at de tines jevnt kun med loddrette mikrobølger.
5. Is skal fjernes i omganger under tining.

ANDRE NYTTIGE INSTRUKSER

FOR BEST RESULTAT

1. Ved fastsetting av tid for bestemt mat, beregn alltid minimumstid og sjekk fremgangen av og til under tilberedning. Mikrobølgeovnen tilbereder veldig rask, så det er enkelt å koke maten for lenge.
2. Vær forsiktig med tilberedningstid for små matmengder og mat med lavt vanninnhold. De kan bli brent hvis de tilberedes for lenge.
3. Ikke bruk ovnen til å tørke kjøkkenhåndklær eller servietter. De kan ta fyr hvis de varmes for lenge.
4. Ikke prøv å koke egg i ovnen.
5. Når du koker et egg, må du sørge for å stikke hull i eggeplommen før du setter det i ovnen, for å forhindre at det eksploderer.

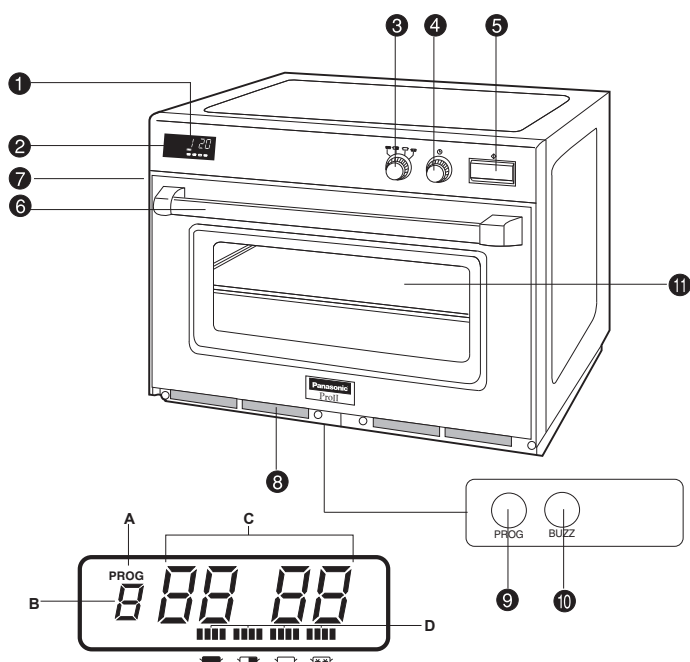
HVORDAN FÅ BRUN OVERFLATE

Vanligvis blir ikke maten brun når den tilberedes i mikrobølgeovn. Dette er en av funksjonene til utstyret. For å brune kylling, påfør saus på overflaten før og under tilberedning. Du kan også brune kjøtt i en vanlig stekepanne før tilberedning i ovnen. En bruningspanne for mikrobølgeovnen kan gi samme resultat.

FOR Å FÅ MAT MED JEVNT RESULTAT

Åpne døren og vend maten halvveis, eller vend om maten under tilberedning. Dette hjelper med å oppnå jevnere resultat.

Oversiktsbilde (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ① Digitalt display
- ② Effektnivåindikatorer
- ③ Effektnivåtaster
- ④ Tidsinnstilling
- ⑤ Starttast
- ⑥ Dørhåndtak
- ⑦ Ovnslampedeksel
- ⑧ Luftfilter
- ⑨ Programbryter (bak luftfilter)
- ⑩ Lydbryter (bak luftfilter)
- ⑪ Midtplate

- A— Programindikator
- B— Modus display med pipetone
- C— Indikator (min. sek.)
- D— Effektnivåindikator
- HØY
- MIDDELS
- LAV
- TING

Betjening (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. MANUELL TILBEREDNING

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" og effektnivåindikator ■ vises på Displayet.
2		Velg ønsket effektnivå med effektnivåtryteren.
3		Still inn ønsket oppvarmingstid. ☛ (opptil 60 min.)
4		Trykk på starttasten.

- Hvis du trykker på starttasten med døren åpen, vises "0" på displayet.
- Effektnivået kan endres også under oppvarmingstiden.
- Hvis du vil endre oppvarmingstiden under oppvarming, stiller du bare timerbryteren til ønsket antall minutter og sekunder.
- Mikrobølgeovnen kan også slås av ved å dreie timerbryteren mot venstre til "0" vises på displayet og en pipetone høres.

Betjening (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. SYKLUSTELLEREN

◆ Avlesing av total brukstid for ovnen

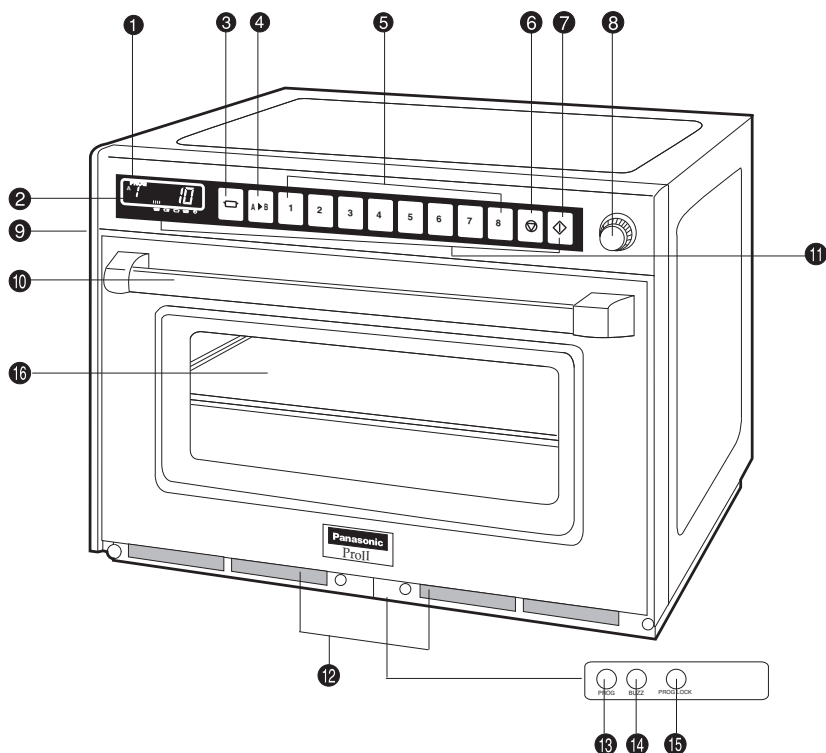
	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren. ☛ "0" vises på displayet.
2		Lukk døren. MERK: Trinn 3 må utføres innen 60 sekunder etter at døren lukkes, ellers vil displayet bli slettet.
3		Hold signaltasten inne og trykk på programinnleggingstasten.

C. PIPETONE

◆ Sletting av pipesignal

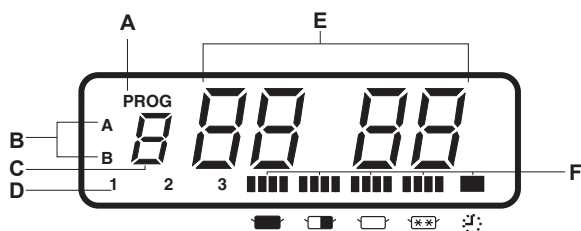
	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Trykk på programinnleggingstasten. (Døren kan være åpen eller lukket.)
2		Trykk på signaltasten. ☛ "bEEP" og 1. trinns indikator "1" vises på Displayet.
3		Trykk på signaltasten igjen. ☛ "0 bEEP" vises på Displayet.
4		Trykk på programinnleggingstasten igjen.

Oversiktsbilde (NE-1880)



- ❶ Digitalt display
- ❷ Effektnivådisplay
- ❸ Effektvelger (□)
- ❹ Minnevelger (A►B)
- ❺ Minnetaster
- ❻ Stopp/nullstilltast (◊)
- ❼ Starttast (◊)
- ❽ Timer/Tidsinnstilling

- ❾ Ovnslampedeksel
- ❿ Dørhåndtak
- ⓫ Kontrollpanel
- ⓬ Luftfilter
- ⓭ Programbryter (bak luftfilter)
- ⓮ Lydbryter (bak luftfilter)
- ⓯ Programlåsbryter (bak luftfilter)
- ⓰ Midtplate



- A— Programindikator
 - B— Minnevelgerindikator
 - C— Minnetastindikator
 - D— Indikator for tilberedningstrinn
 - E— Indikator for tilberedningstid (min. sek.)
 - F— Effektnivåindikator
- HØY
 - MIDDELS
 - LAV
 - ⓧ TING
 - ⌚ PAUSE

Fabrikken har forhåndsinnstilt ovnen slik:

- ◆ Manuell betjening
 - ◆ Minnetaster forhåndsinnstilt for HØY effekt ved angitte tilberedningstider for ett-trinns tilberedning.

1 = 10 sek.	2 = 20 sek.	3 = 30 sek.	4 = 45 sek.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sek.	7 = 1 min. 30 sek.	8 = 2 min.		

 Minnevelgeren har A og B posisjon. Kun A er forhåndsinnstilt.
 - ◆ Program Ulåst
 - ◆ Alle telleverk er satt til null.
- Ønsker du å forandre tidene, se annet sted i bruksanvisningen.

Betjening (NE-1880)

A. MANUELL TILBEREDNING

◆ Ett-trinns tilberedning

Eksempel: Tilberedning av mat med HØY effekt i 2 minutter

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" vises på displayet.
2		Trykk på effektnivå-tasten en gang.
3		Still inn ønsket oppvarmingstid. ☛ opptil 15 min. på  eller  , 60 min. på  ,  eller 
4		Trykk på start-tasten.

• Repetisjon

Du kan gjenta nøyaktig samme manuelt valgte tilberedningstid ved å trykke på -tasten, hvis du bruker ovnen igjen innen 1 minutt (innen 30 minutter hvis døren har stått åpen.) Etter 1 minutt ståt med døren lukket (30 minutter med døren åpen), blir repetisjonsfunksjonen slettet.

◆ For dobbel eller trippel mengde

Gjenta trinn 2 og 3 over før trykk på start-tast .

To trinns tilberedning:



Tre trinns tilberedning:



Første trinn

Andre trinn

Tredje trinn

B. PROGRAMMERT TILBEREDNING

◆ I ulåst programfunksjon

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" og vises på displayet.
2	Ex. 	Trykk ønsket minnetast.
3		Trykk på start-tasten.

Betjening (NE-1880)

◆ I låst programfunksjon

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" og vises på displayet.
2	Ex. 	Trykk Minnetaster. ☛ Oppvarming starter automatisk.

For å programmere B-innstillinger,
trykk minnevelger (tast 4) først.

C. PROGRAMMERING AV MINNETASTER

◆ Ett-trinns tilberedning

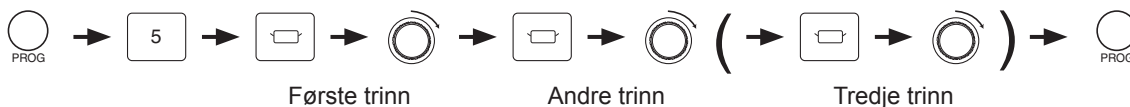
OVNEN KAN IKKE PROGRAMMERES NÅR PROGRAMLÅSEN ER AKTIVERT!
DØREN MÅ IKKE ÅPNES UNDER PROGRAMMERING!

Eksempel: Programmering av tilberedning med TINE - effekt i 1 minutt inn på nummer/minnetast "5"

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Hold døren lukket. ☛ Digitalt Display vindu skal være blankt eller vise "0".
2		Trykk på programinnleggingstasten.
3		Trykk på den minnetasten du vil programmere.
4		Trykk på effektnivåstasten fire ganger.
5		Still inn oppvarmingstid.
6		Trykk på programinnleggingstasten igjen.

◆ For dobbel eller trippel mengde

Gjenta trinn 4 og 5 over før trykk på programinnlegginstast.



For å programmere B-innstillinger,
trykk minnevelger (tast 4) først.

Betjening (NE-1880)

D. PROGRAMLÅS

◆ Aktivering av Programlås

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Hold døren lukket. ☛ Påse at displayet er slettet.
2	 PROG LOCK	Trykk på programlåsten til "PROG", "P" og "L" vises. (i mer fem sekunder).

I programlåsfunksjon:

- Ovnens startes med minneknappen (ikke nødvendig å trykke "Start").
- Åpning av døren sletter ikke resttiden på programmet.
- Programmering av ovnen er ikke mulig med programlåsen på.

◆ Deaktivering av programlås

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Hold døren lukket. ☛ Påse at displayet er slettet.
2	 PROG LOCK	Trykk på programlåsten til "PROG" og "P" vises. (i mer fem sekunder).

I ulåst stilling:

- Både minneknapp og startknapp må trykkes for å starte ovnen.
- Repetisjonsfunksjon er aktiv. Åpning av døren sletter ikke resttiden på programmet.
- Minneknappene kan programmeres.
- Justering av tonehøyde og-varighet er mulig.

E. PIPETONE

Lydstyrken på og varigheten av pipetonen ved oppvarmingsslutt kan stilles inn. Høyeste lydnivå og 3 pip er forhåndsinnstilt fra fabrikk.

◆ Å velge lydnivå på pipetonen

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1	 PROG	Trykk på programinnleggingstasten. (Døren kan være åpen.)
2	 BUZZ	Velg ønsket lydnivå ved trykke på signaltasten BUZZ. ☛ Nivået indikeres med et siffer fulgt av ordet "bEEP"; "3bEEP" = høyest, "2bEEP" = middels, "1bEEP" = lavest, "0bEEP" = stille
3	 PROG	Trykk på programinnleggingstasten igjen.

◆ Å velge pipetonens varighet/lengde

4	 BUZZ	Innen tre sekunder etter trykk på programinnleggingstasten i trinn 3, velges pipetonevarighet ved å trykke på signaltasten BUZZ. ☛ Varigheten indikeres av oppvarmingsindikatoren for 1. eller 2. trinn; "1" = 3 bip, "2" = korte pip i 60 sekunder
5	 PROG	Trykk på programinnleggingstasten igjen.

Betjening (NE-1880)

F. PROGRAMLISTE

All innprogrammert informasjon (alle minneknapper, pipetone og evt. programlås) vil vises.

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		La døren stå åpen.
2	 + 	Hold stopp/resettasten inne og trykk på starttasten. Etter at alle minnetastinnstillingene er vist, viser displayet pipetoneinnstillinger fulgh av programlås: "P", "L" (eller program åpne "P")

G. SYKLUSTELLEREN

◆ Avlesing av total brukstid for ovnen

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpen døren. ☛ "0" vises på displayet.
2		Lukk døren. MERK: Trinn 3 må utføres innen 60 sekunder etter at døren lukkes, ellers vil displayet bli slettet.
3	 + 	Hold signaltasten inne og trykk på programinnleggingstasten.

GRUNNLEGGENDE OM MIKROBØLGER

Det finnes noen grunnleggende prinsipper som avgjør om tilberedning av mat i mikrobølgeovn blir vellykket.

De er:

1. **MATENS TEMPERATUR** — Frossen mat eller mat som holder kjøleskapstemperatur vil kreve lengre oppvarmingstid for å nå ønskelig serveringstemperatur enn mat som holder romtemperatur.
2. **MATKOMPONENTER** — Mat med høyt sukker-, salt-, fett- og fuktighetsinnhold varmes raskere fordi disse egenskapene tiltrekker seg mikrobølgeenergi. Tettere mat med mye protein og fiber absorberer mikrobølgeenergi senere, noe som betyr lengre oppvarmingstid.
3. **OMFANG/VOLUM** — Jo større masse på maten, desto lengre tar det å varme den.
4. **BEHOLDERE** — Keramikk, papir, porselen, isopor, glass og plast er egnet for bruk i mikrobølgeovner med følgende advarsel.

Oppvarming av mat med enten høyt sukker- eller fettinnhold skal KUN gjøres i beholdere med høy temperaturmotstand siden disse matvarene blir veldig varme. Bruk av isoporbeholdere for slik mat vil føre til at isoporen fordreies. Andre beholdere med lav temperaturmotstand av glass eller plast kan sprekke eller fordreies under lignende forhold.

IKKE VARM OPP mat i en **TETT** beholder eller pose. Mat utvides når den varmes opp og kan ødelegge beholderen eller posen.

5. **UNNGÅ METALL** fordi den "spretter" mikrobølger, noe som fører til ujevn oppvarming og noen ganger gnister som kan tære på eller merke ovnens indre, metallbeholderen eller dekorasjonen på fatet.
6. Oppvarmede væsker kan eksplodere hvis de ikke blandes med luft. Ikke varm væsker i mikrobølgeovnen uten å røre i dem først.

GENERELLE RETNINGSLINJER FOR OPPVARMING I EN MIKROBØLGEOVN

For spesifikk tid, se hver matkategori for egnet oppvarmingsteknikk og nødvendig forberedelse av maten.

OPPVARMING AV MAT SOM HOLDER KJØLESKAPSTEMPERATUR

Mat som oppbevares i kjøleskapet (5 °C) skal tildekkes før oppvarming, med unntak av brød, kaker og andre bakeverk som skal varmes opp uten tildekning for å forhindre at de blir bløte.

De fleste vanlige forhåndstilberedte matvarer bør være litt underkokt, slik at de ikke blir overkokt under oppvarming i mikrobølgeovn.

Tilberedte matvarer, sånn som grønnsaker, kan legges på fat i porsjoner og tildekkes for oppvarming uten tap av farge, konsistens eller næringsinnhold.

OPPVARMING AV MAT SOM HOLDER ROMTEMPERATUR

Matvarer som forretter på boks, grønnsaker, osv. trenger betraktelig mindre oppvarmingstid enn de som holder kjøleskapstemperatur.

VIKTIGE ANBEFALINGER

1. For best resultat anbefales det at mat som forberedes på vanlig måte er litt underkokt før den varmes i mikrobølgeovnen.
2. **HUSK** at etter oppvarmingssyklusen har blitt fullført, vil den indre mattemperaturen fortsette å øke litt i mat som varmes i ovnen.
3. En matvarekategori som svært ofte behandles feil i mikrobølgeovn er brød, kaker og paier. De er tørrere enn innsiden og fyll, og varmes senere. Derfor skal bakevarer KUN varmes opp til skorpen er varm å ta på (50 °C–55 °C).
4. **IKKE OVEROPPHET MATEN:** 99% av alle klager på kvaliteten på matvarer som varmes i mikrobølgeovn, er relatert til overoppheting.

Guide for koking/tining

Tidene angitt i diagrammet under er bare ment som retningslinjer. Matvarenes temperatur ved oppstart av ovnen er bare én av faktorene som har betydning for hvor lang oppvarmingstiden blir. Tidene for koking og tining må tilpasses der det viser seg nødvendig.

Alle tidene under viser til tester gjort med de følgende temperaturer ved oppstart;

Nedkjølte matvarer Ca. +5 °C

Frosne matvarer Ca. -18 °C

For at gjeldende hygieneforskrifter for matvarer skal imøtekommes, må du alltid kontrollere temperaturen i kjernen av matvarene med et egnet termometer.

Funksjon	Matvare	mengde	Effekt nivå	Tid		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Tining	Fiskefilet	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Kjøttdeig	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Hel kylling	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Sammensatt rett					
	Flere porsjoner	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	En porsjon	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Eplepai	1 porsjon		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Kake	1 porsjon		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Rundstykker	1 porsjon på 50 g		25 s	25 s	30 s
Koking fra nedkjølt, rå matvare	Eggerøre	2 egg + 2 spsk. Melk		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Brokkoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Fiskefilet	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 skiver		25 s	40 s	50 s
	Porsjoner av kylling	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Koking og/ eller ny oppvarming av frosne matvarer	Erter	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Kokt ris	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Kokte pølser	x 3 (50 g)		40 s	50 s	1 min
	Stekte kyllingvinger	x 7 stk.		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Kokt, ferdigpakket cheeseburger	75 g		40 s	50 s	1 min
	Sjokoladekake	1 porsjon		25 s	25 s	30 s
Ny oppvarming av tidligere kokte, nedkjølte matvarer	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chilli	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Eplepai	1 porsjon		8 s	14 s	16 s
	Peppersaus	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Bakte bønner	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Suppe	125 ml		26 s	40 s	50 s

TIPS:

- Du må ikke koke, varme opp eller tine mat direkte på ovnens bunnplate - bruk en egnet beholder.
- Når du skal tine flere porsjoner med mat, bør du snu matvarene og skille de enkelte bitene fra hverandre for å sikre at mikrobølgeenergien fordeles jevnt.
- **Massive/tette** matvarer bør ikke kokes direkte fra frosne tilstand, da de i så fall vil bli overkokte rundt kantene før kjernen har oppnådd riktig temperatur.
- Dekk til tallerkener ved **koking/oppvarming** der dette er hensiktsmessig. På denne måten bevarer maten fuktigheten, og du unngår sprut og søl.
- Løsne lokk og stikk hull på plastfolie før du koker/varmer opp innpakkede matvarer.
- Rør eller rist matvarer halvveis i **koke/tinetiden** for å en jevn fordeling av varmen.
- La matvarene stå en stund før du kontrollerer temperaturen eller serverer maten.

Selvdiagnose med Feilkoder

Ovnen overvåker driften og displayet viser en feikode hvis det oppstår et problem.

Tiltak ved feilkode:

KODE	ÅRSAK	TILTAK
F01	• Overkøkt mat. • Utblåsningsluft for varm.	• Ta ut stikkontakten for å stoppe pipetonen. • La ovnen kjøle seg ned før gjentatt bruk. • Hvis maten tar fyr, må døren ikke åpnes. • Hvis normal drift ikke gjenopptas, ring servicefirmaet og oppgi feilkoden.
F05	• Defekt minnekrets.	• Ta ut stikkontakten og vent lenger enn 1 minutt før den settes inn igjen. • Hvis normal drift ikke gjenopptas, ring servicefirmaet og oppgi feilkoden.
F33–34	• Defekt termistorkrets.	
F44	• Defekt kontrollpanel.	
F81–F84 F86–F89	• Defekt relékrets.	

Merk: Ovennevnte koder dekker ikke alle feilmuligheter.

Sisältö

Tämä on laite, joka täyttää Eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = Elektromagneettinen yhteensopivuus) EN 55011. Tämän standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaadittavat ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaaltoenergia syntyy elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi tai kypsentämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

Maahantuoja: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Saksa

ASENNUS

TARKASTA UUNI

Avaa uunin pakkaus, irrota kaikki pakkausmateriaali ja tarkasta uuni vaurioiden, kuten lommojen, rikkoutuneiden luukun salpojen ja luukun säröjen varalta. Ota välittömästi yhteys jälleenmyyjään, jos laite on vaurioitunut. ÄLÄ ota laitetta käyttöön, jos se on vaurioitunut.

SUOJAKALVON POISTAMINEN

Mikrouunin kotelon ulkopinta on suojattu muovikalvolla naarmuuntumisen estämiseksi kuljetuksen aikana. Poista tämä suojakalvo ennen uunin asentamista tai käyttöä.

KIINNITÄ VAROITUSLAPPU

Jos uunisi mukana on varoitustarra, liimaa se laitteen päälle ennen käyttöä.

MAADOITUS

TÄRKEÄÄ: KYTKE LAITE AINOASTAAN MAADOITETTUUN PISTORASIAAN HENKILÖKOHTAISEN TURVALLISUUDEN VARMISTAMISEKSI.

Ellei pistorasia ole maadoitettu, anna sähköasentajan vaihtaa se maadoitettuun pistorasiaan.

VERKKOJÄNNITETTÄ KOSKEVA VAROITUS

Käyttöjännitteen on oltava sama kuin mikrouunin arvokilvessä mainittu. Korkeamman jännitteen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon tai muun tyypin vahingon.

Älä yhdistä uunia jatkojohdon kautta, sillä se voi olla vaarallista. On tärkeää yhdistää uuni suoraan seinäpistorasiaan.

Laitteen tausta kuumenee käytön aikana. Älä päästä virtajohtoa kosketuksiin laitteen taustan tai kotelon pinnan kanssa.

HUOMIO (NE-3240/NE-2140)

Tämä laite on toimitettu ilman pistotulppaa, jonka saa asentaa vain ammattitaitoinen sähkömies. Laite on asennettava 16 A sulakelinjaan. (400 V 3/N/PE 50 Hz) Asennuksen on täytettävä paikallisen maan standardit ja säännökset. Varmista tarvittavat tiedot laitteen tuotekilvestä.

TÄRKEÄÄ: Virtakaapelin johdot ovat luokiteltu värien mukaan seuraavasti:

Vihreä ja Keltainen: Maa

Blue: Neutraali

Viiden sähköjohtimen järjestykseltään oikea kytkeminen ei ole tarpeen, koska kytkentä ei ole riippuvainen vaiheesta. Näiden johdinten väri voi vaihdella.

MIKROUUNIN SJOITTAMINEN

Sijoita mikrouuni tasaiselle ja vakaalle alustalle. Älä sijoita mikrouunia paikkaan joka on kuuma tai kostea, esimerkiksi lähelle kaasu- tai sähköliettä. Älä käytä mikrouunia yli 40 °C huonelämpötiloissa, tai, jos kosteus on yli 85%. Vapaa ilmankierto uunin ympärillä on tärkeää.

Jos mikrouunia käytetään lähellä radio- tai TV-vastaanotinta, voi heikkosignaalistien lähetyksasemien vastaanotolla ilmetä häiriöitä.

Pidä huoli siitä, että uunin ilmanvaihtoreikiä ei tukita:

ilmatilaa tulee jättää vähintään 5 cm sivuille ja taakse ja vähintään 20 cm uunin päälle. Näin voidaan taata uunin turvallinen ja tehokas toiminta. Älä asenna laitteita korkeammalle kuin 1,6 m, eikä myöskään matalammalle kuin 0,8 m.

Uuni täytyy sijoittaa siten, että ohjauspaneeli ja luukku ovat helposti käytettävissä sekä virtajohdon irrottaminen tai virran sammuttaminen irrottamalla sulake tai käyttämällä pääkatkaisijaa onnistuvat helposti.

 Uunin takana on ulkoinen potentiaalintasausjohdin, joka on merkitty tällä symbolilla.

TAKUUKORTTI

Täytä ja postita esitäytetty takuukortti.

Äänenpainetaso on alle 70 dB (A-painotettu).

VAROITUS

1. Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.
2. Ennen kuin lapselle tarjotaan tuttipullossa tai ruokapurkissa lämmitettyä ruokaa, ruokaa on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila tarkistettava, jotta vältetään palovammat.
3. Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa astioissa, koska ne voivat helposti räjähtää.
4. Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa saattaa aiheuttaa jälkikiehumista, joten on oltava erityisen varovainen astioita uunista otettaessa.
5. Sellaisten huolto- tai korjaustoimenpiteiden suorittaminen, joihin liittyy mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen irrottaminen, on vaarallista kaikille muille paitsi ammattihenkilöille.

HUOMIO

1. Vähentääksesi palovammojen, sähköiskun, tulipalon, henkilövahinkojen tai liiallisen mikroaaltosäteilyn vaaroja sinun täytyy lukea kaikki ohjeet ennen mikroaaltouunin käyttämistä.
2. Magnetronin ja muiden osien korkean laadun ylläpitämiseksi, älä käynnistä tyhjää uunia.
3. Kotelon sisällä on korkeita jännitteitä. Ainoastaan valtuutetun huoltohenkilöstön on luvallista huoltaa tai korjata mikrouunia.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

4. Tämän mikrouunin takaosa vaatii vapaan ilmankierron maksimi jäähdytys-tehokkuuden saavuttamiseksi. Älä peitä tuuletusaukkoja kypsentaessasi mikrouunilla ruokaa.
5. Älä kuivaa vaatteita mikrouunissa, koska ne voivat syttyä palamaan, jos ne jätetään liian pitkäksi ajaksi uuniin.
6. Käytä mikroaaltouunia vain tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
7. Älä käytä mikroaaltouunia, jos se ei toimi kunnolla tai se on vaurioitunut tai pudonnut.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä upota sähköjohtoa tai pistoketta veteen.
10. Pidä sähköjohto etäällä kuumista pinnoista.
11. Älä anna sähköjohdon riippua pöydän tai tiskin reunan yli.
12. Vähentääksesi uunin sisällä syttyvän tulipalon vaaraa:
 - a) Älä ylikuumenna ruokia. Pidä mikroaaltouunia huolellisesti silmällä, jos uuniin laitetaan paperia, muovia tai muita syttyviä materiaaleja.
 - b) Poista teräslankaa sisältävät pussinsulkijat ennen pussien laittamista uuniin.
 - c) Jos uunin sisällä olevat materiaalit syttyvät, pidä uunin luukku suljettuna, vedä pistoke irti pistorasiasta tai katkaise virta sulakkeesta tai pääkytkintaulusta.
13. Älä säilytä syttyviä materiaaleja uunin lähellä, sen päällä tai sen sisällä. Se saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

14. ÄLÄ käytä uunia kemikaalien tai muiden kuin elintarvikkeiden kuumentamiseen. ÄLÄ puhdistaa uunia millään tuotteella, jonka etiketissä kerrotaan sen sisältävän syövyttäviä kemikaaleja. Syövyttävien kemikaalien kuumentaminen uunissa saattaa aiheuttaa mikroaaltosäteiden vuotoa.
15. Älä käytä uunia säilykkeiden valmistukseen tai suljetun säilytyspurkin kuumentamiseen. Muodostuvan paineen takia säilytyspurkki voi räjähtää. Mikroaaltouuni ei pysty kuumentamaan ruokia säilykkeiden valmistuksen vaatimaan lämpötilaan. Säilyke, jota ei ole valmistettu oikein, voi pilaantua ja saattaa olla terveydelle vaarallinen.
16. Älä yritä uppokypsentää rasvassa mikroaaltouunissa.
17. Perunat, omenat, munankeltuaiset, kokonaiset kurpitsat ja makkarat ovat esimerkkejä ruoka-aineista, joiden kuori on tiivis. Näiden pintaan on ennen kypsennystä tehtävä muutama reikä räjähtämisen estämiseksi.
18. ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNISSA TAVALLISTA LIHAN LÄMPÖMITTARIA. Käytä vain MIKROAALTOUUNIN LÄMPÖMITTARIA lihan kypsyyssasteen tarkastamiseen. Voit vaihtoehtoisesti käyttää tavallista lihan lämpömittaria sen jälkeen, kun ruoka on otettu pois uunista. Jos liha tai siipikarja ei ole valmista, laita se takaisin uuniin ja kypsennä muutama lisäminuutti suositellulla tehotasolla. On tärkeää varmistaa, että liha ja siipikarja on kunnolla kypsennetty.
19. Erityistä varovaisuutta on noudatettava, jos mikroaaltouunissa valmistetaan popcornia. Valmista popcornien valmistajan suosittelema vähimmäisaika. Käytä mikroaaltouunisi tehoon sopivia ohjeita. ÄLÄ KOSKAAN jätä mikroaaltouunia ilman valvontaa, kun valmistat popcornia.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

20. Lasten tuttipulloja lämmitettäessä poista aina kansi ja tutti. Pullon pinnalla oleva neste on aina paljon kuumempaa kuin pohjalla oleva neste, ja siksi sisältöä on ravistettava kunnolla ennen lämpötilan tarkistamista. Lastenruokapurkkien kannet on myös poistettava ja sisältö on sekoitettava tai ravistettava ennen lämpötilan tarkistamista.
21. Puhdista ovitiivisteet ja tiivistealueet kostealla liinalla.
22. Mikäli havaitset savua, sammuta uuni tai vedä pistoke irti pistorasiasta ja pidä uunin ovi suljettuna, jotta mahdollinen palo tukahtuu.
23. Jos sähköjohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, sen valtuuttama huoltoliike tai asianmukaisen koulutuksen saanut henkilö vaarojen välttämiseksi.
24. Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astiat sopivat mikrouunikäyttöön.
25. Kuumentaessasi mikrouunissa nestettä, esim. keittoa, kastiketta tai juomaa, neste saattaa kuumeta yli kiehumispisteen ilman, että näkyy minkäänlaista kuplintaa. Tämä voi johtaa kuumen nesteen äkilliseen ylikuumenemiseen. Suorita seuraavat toimenpiteet välttääksesi tämän:
 - a) Vältä suorasivuisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
 - b) Vältä ylikuumentamista.
 - c) Sekoita neste ennen astian asettamista uuniin. Sekoita uudelleen kypsennyksen puolivälissä.
 - d) Anna kypsennyksen jälkeen tasaantua uunissa hetken aikaa. Sekoita uudelleen ennen kuin varovasti poistat astian.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

26. Pidä uunia silmällä silloin, kun ruokaa lämmitetään muovi- tai pahviastiassa, koska vaarana on astian syttyminen.
27. Älä keitä kananmunia kuorineen tai kuumenna kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltokuumennus on jo päättynyt.
28. Tätä laitetta saavat käyttää aikuiset ja yli 8-vuotiaat lapset. Sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain, jos heitä on opastettu tai neuvottu laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa ilman valvontaa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
29. Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.
30. Sähkömagneettiset kentät saattavat aiheuttaa vaaran ja henkilöiden, joilla on sydämentahdistin pitäisi pysyä poissa alueilta, joilla on sähkömagneettisia kenttiä. Ota tässä tapauksessa huomioon valmistajan toimittamat ohjeet.
31. Jos laitetta ei aiota käyttää, älä säilytä mitään sen sisällä. Siitä saattaa aiheutua vaaraa ympäristölle, jos laite kytketään tahattomasti päälle.
32. Älä käytä uusiopaperista valmistettuja tuotteita, paitsi jos pakkauksessa mainitaan erikseen, että ne on tarkoitettu mikroaaltouunissa käytettäväksi. Ne sisältävät epäpuhtauksia, jotka saattavat aiheuttaa käytön aikana kipinöintiä ja/tai tulipaloja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

33. Laite on irrotettava sähkövirrasta huollon ja osien vaihtamisen ajaksi. Kun pistoke on irrotettu pistorasiasta, se täytyy pitää asentajan näköpiirissä, jotta vältetään laitteen tahaton liittäminen sähköverkkoon.
34. Uuni täytyy puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät on poistettava.
35. Älä käytä metallisia astioita, keraamisia astioita, joissa on kultaa tai hopeaa, tai mitään astioita, joissa on metallia.
36. Lämmitettävä ruoka on tarjoiltava "tulikuumana" (72 °C). Tarkista ruoka aina ennen tarjoilua ja laita ruoka takaisin uuniin lämmitettäväksi, jos sen kuumuudesta on epäilyä.
37. Seisonta-ajat ovat välttämättömiä, jos ruokia valmistetaan tai lämmitetään mikroaalloilla. Seisonta-ajan aikana lämpö jatkaa siirtymistään ruoan keskustaa kohti ja kypsentää sen täydellisesti. Seisonta-aika on sitä pidempi, mitä kiinteämpää ruoka on. Uudelleenlämmitettyjen ruokien on myös annettava seistä.

UUNIN KÄYTTÄMINEN

Älä säilytä mitään uunin sisällä, se voidaan kääntää tahattomasti päälle.

Sähköhäiriön ilmetessä uuni voidaan sammuttaa irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Älä liu'uta irrotettavaa hyllytasoa sisään tai ulos asettaessasi sille ruokaa tai poistaessasi siltä ruokaa. Tämä toimenpide voisi vahingoittaa hyllytasoa tai aiheuttaa kuuman ruoan kaatumisen käyttäjän päälle.

Jos toista tasoa käytetään, älä vedä tai työnnä toisen tason alustaa yhdessä ruokien kanssa.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

UUNIN KUNNOSSAPITO

JOS UUNISI TARVITSEE HUOLTOA, ota yhteyttä paikalliseen Panasonic-huoltoon.

Älä yritä tehdä mitään säätöjä tai korjauksia luukkuun, ohjauspaneelin koteloon, turvalukituslaitteisiin tai mihinkään osaan uunia, äläkä yritä käsitellä niitä millään tavalla.

Mikroaaltouunin hoito

Uunin puhtaana pitämisen laiminlyöminen saattaa johtaa pinnan vaurioitumiseen, joka voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa mahdollisen vaaratilanteen.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
2. Pidä uunin sisäpuoli puhtaana. Jos ruoan tähteitä tai nesteitä pinttyy uunin seinämiin tai oven tiivisteisiin ja oven pintaan, ne imevät mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa kipinöintiä. Poista kaikki tähteet kostealla liinalla. Jos uuni on hyvin likainen, sen voi puhdistaa keittiökäyttöön tarkoitetulla puhdistusaineella. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
3. Mikroaaltouunin ulkopinta puhdistetaan saippualla ja vedellä ja kuivataan pehmeällä liinalla. Varo päästämästä vettä takana oleviin ilmanvaihtoaukkoihin tai ohjauspaneeliin, sillä se voi vaurioittaa laitetta.
4. Oven ikkuna pestään hyvin miedolla saippualla ja vedellä. Muista käyttää vain pehmeää liinaa. Älä käytä ikkunanpesuainetta. Voimakkaat saippuat tai puhdistusaineet voivat naarmuttaa etuikkunaa.
5. Älä suihkuta mitään aineita suoraan luukun ja seinämien pinnoille tai uunitilaan. Suihkuta aine liinaan ja pyyhi sillä.
6. Näiden puhdistusohjeiden noudattamatta jättäminen voi mitätöidä laitteen takuun.

LUUKUN SALPAJÄRJESTELMÄN PUHDISTAMINEN

Varo, ettei pesuaineita tai saippuaa pääse luukun salpajärjestelmän reikään, koska se voi päästä sisälle luukun salpajärjestelmään ja vaurioittaa laitetta.

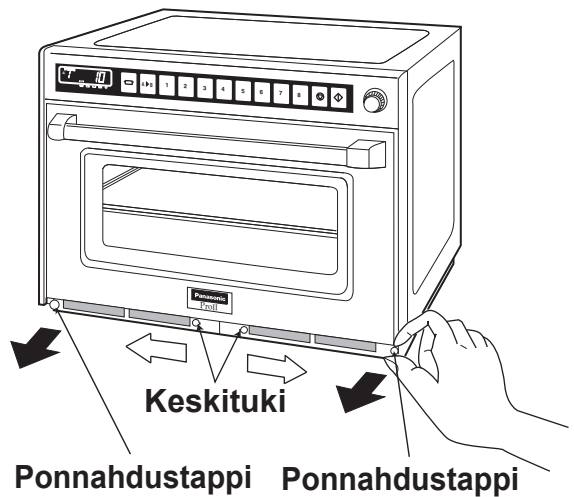
Puhdista luukun salvat kostealla liinalla uunin puhdistamisen jälkeen tai jos ne ovat likaiset. Älä koskaan sulje luukkua, jos saippuaa tai puhdistusainetta jää luukun salpoihin. Saippua tai puhdistusaine pääsee laitteeseen reiän kautta ja vaurioittaa laitetta.

ILMANSUODATTIMIEN PUHDISTUS

Puhdista ilmansuodattimet silloin tällöin seuraavien ohjeiden mukaisesti. Uunin toiminnassa saattaa esiintyä ongelmia, jos lika tai pöly tukkii ilmansuodattimet.*

1. Poista oikeanpuoleinen ilmansuodatin pohjan etuosasta vetämällä oikeanpuoleisesta ponnahtustapista suoraan ulospäin. Siirrä suodatin sitten oikealle ja nosta se irti keskituesta. Poista vasemmanpuoleinen ilmansuodatin samalla tavalla siirtämällä se vasemmalle.
2. Pese ilmansuodattimet saippualla ja vedellä.
3. Aseta ilmansuodatin paikoilleen kohdistamalla se keskitukeen ja pitämällä ponnahtustappia ulosvedettynä, kunnes tapin takaosa osuu omaan reikäänsä. Paina tapin etuosasta, jolloin se ponnahtaa paikoilleen. Muista vaihtaa ilmansuodattimet ennen uunin käyttöä.

* Mikrouuni saattaa ylikuumeta, jos ilmansuodatin tukkeutuu pölystä tai rasvasta.



Käytettävien astioiden tyypit

1. LASI

KÄYTÄ: Lämmönkestävää lasia, esim. Pyrex

ÄLÄ KÄYTÄ: Hienoa lasia, lyijykristallia jne., jotka saattavat haljeta tai kipinöidä.

2. POSLIINI/KERAMIikka

KÄYTÄ: Lasitettuja posliiniastioita, ruoanlaittoon tarkoitettuja posliini- ja keramiikka-astioita.

ÄLÄ KÄYTÄ: Metallikuvioilla koristettuja luuposliiniastioita. Liimatulla kahvalla varustettuja kannuja.

3. SAVIASTIAT/FAJANSSI/KIVIASTIAT

KÄYTÄ: Jos astiat ovat kokonaan lasitettuja.

ÄLÄ KÄYTÄ: Jos astiat ovat lasittamattomia, ne imevät vettä, joka puolestaan imee energiaa.
Tämä tekee astioista kuumia ja lämmitysaika pitenee.

4. FOLIO/METALLI

KÄYTÄ: SULATUKSEN aikana pieniä alumiinifolion paloja voidaan käyttää suojaamassa lihapaloja, mutta varo, ettei folio pääse koskettamaan seiniä tai luukkua.

ÄLÄ KÄYTÄ: Metallitarjottimia, metalliritilähyllyjä, METALLISIA PAISTINVARTAITA, METALLIKUVIOILLA tai -REUNUKSELLA varustettua astiaa.
ÄLÄ KÄYTÄ FOLIORASIOITA, sillä KIPINÖINTIÄ saattaa esiintyä niiden LOMMOUTUESSA tai VAHINGOITTUESSA. Älä käytä Le Crueset -tyylisiä astioita (emalipinnoitteinen takorauta).

Käytettävien astioiden tyypit

5. MUOVI

KÄYTÄ: Lämmönkestäviä muoveja, kuten kestävä polysulfoni mieluummin kuin pehmeitä ja joustavia astioita. (Poista kaikki metalliset sulkimet.)

ÄLÄ KÄYTÄ: Melamiinista, polypropyleenistä tai fenoliureasta tehtyjä astioita, äläkä myöskään käytä muovisia ruoansäilytyspusseja tai astioita, kuten margariini- ja jogurttipurkkeja tai majoneesituubeja.

6. SUOJAKELMUT

KÄYTÄ: Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettua pehmentämätöntä suojakelmua. Älä anna kelmun koskettaa ruokaa. Lävistä kelmu päästääksesi höyryn ulos ja irrota kelmu astiasta varovasti välttääksesi höyryn aiheuttamat ikävät palovammat.

ÄLÄ KÄYTÄ: Ainoastaan ruoan peittämiseen tarkoitettua kelmua.

7. PUU/PAJU

KÄYTÄ: Ruoanvalmistukseen tarkoitettuja puisia vartaita.

ÄLÄ KÄYTÄ: Pajukoreja, puisia kulhoja (jatkuvassa käytössä ne kuivuvat ja saattavat syttyä)

8. PAPERI

KÄYTÄ: Kertakäyttöisiä, polyesteripinnoitteisia kartonkiastioita, jos ne on suunniteltu mikroaaltokäyttöön.

ÄLÄ KÄYTÄ: Paperisia lautasliinoja (ne saattavat syttyä), vahapinnoitteisia kuppeja, uusiotuotteita (paitsi, jos valmistaja ilmoittaa soveltuvuudesta)

KYPSENTÄMINEN KAHDESSA TASOSSA

Kuumentaessasi yhtä ruokaa, aseta astia aina keskelle uunin alatasoa.

Käytät mikrouunia pääasiallisesti yhden ruoan kuumentamiseen kerralla, poista tällöin keskitaso ja käytä ainoastaan pohjatasoa.

Jos kuumennat kahta ruokaa samanaikaisesti, aseta molemmat astiat pohjatasolle vierekkäin, paitsi, jos astiat ovat liian suuret. Aseta ne tällai- sessa tapauksessa yksi kummallekin tasolle.

Jos kuumennat useampia ruokia kuin kaksi lautasta, aseta ruoat tasaisesti kahdelle tasolle.

Jätä jonkin verran tilaa jokaisen lautasen väliin, älä sullo kerralla liikaa ruokaa uuniin.

Sulattaessasi tai kypsentaessasi mikrouunilla, käytä ainoastaan pohjatasoa. Älä käytä kahta tasoa samanaikaisesti.

PAKASTEIDEN SULATTAMINEN

1. Jos yrität sulattaa mikroaaltouunissa täysin jäässä olevia tuotteita, saattaa seurauksena olla epätasainen sulaminen ruoan paksuudesta ja muodosta riippuen. Tuotteet voivat myös valua, ja joskus osa tuotteesta kuumenee ja muut osat jäävät jäisiksi. Pakasteruokia käytettäessä niitä ei yleensä pitäisi sulattaa kokonaan. 70 %:n sulatus mikroaaltouunissa on ihanteellinen ja helpottaa seuraavaa valmistusvaihetta.
2. Jotta sulaminen tapahtuisi tasaisesti, ruokaa pitää käänellä sulatuksen aikana.
3. Jos sulatat rasvaista lihaa, kuumenna sitä lyhyt aika mikroaaltouunissa ja jätä se sitten sulamaan huonelämpötilaan tai kuumenna sitä aika ajoin, kunnes se on kokonaan sulanut.
4. Kun sulatat kokonaista kanaa tai jotain muuta ruokaa, jonka muoto ei ole säännöllinen, kiedo koivet tai muut ohuet osat alumiinifolioon. Muutoin ohuet kohdat sulavat nopeammin ja kuumenevat ennen kuin muut osat ovat sulaneet. Jos sulatat isoja lihapaloja, kiedo sivuille alumiinifoliota, jotta ne sulavat tasaisesti vain vertikaalisilla mikroaalloilla.
5. Jäätä on poistettava silloin tällöin sulatuksen aikana.

MUITA HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

PARHAAN TULOKSEN SAAMISEKSI

1. Kun määrität ruokien valmistusaikoja, valitse aina vähimmäisaika ja tarkista silloin tällöin valmistumisen edistymistä. Mikroaaltouunissa valmistaminen on niin nopeaa, että ruoat ylikypsyvät helposti.
2. Ole varovainen valmistusaikojen kanssa, jos valmistat pieniä määriä tai ruokaa, jossa on vähän nestettä. Ne saattavat palaa, jos niitä pidetään uunissa liian kauan.
3. Älä käytä uunia pyyhkeiden tai lautasliinojen kuivattamiseen. Ne saattavat palaa, jos kuumennetaan liian kauan.
4. Älä yritä keittää kananmunia uunissa.
5. Jos valmistat kananmunia, tee reikä ruskuaiskalvoon ennen kuin laitat ne uuniin, jotta estät kananmunien rikkoutumisen.

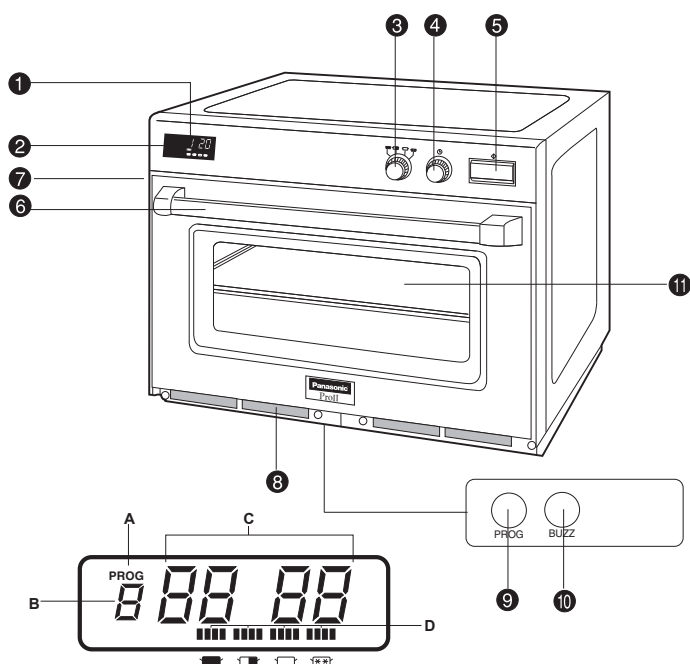
MITEN SAADAAN RUSKEA PINTA

Yleisesti ruoat eivät ruskistu, jos ne valmistetaan mikroaaltouunissa. Tämä on yksi laitteen ominaisuuksista. Voit ruskistaa kanaa sivelemällä kastiketta niiden pintaan ennen valmistamista tai valmistamisen aikana. Voit myös ruskistaa lihan tavallisella paistinpannalla ennen mikroaaltouuniin laittamista. Mikroaaltouunin ruskistava alusta voi saada aikaan saman tuloksen.

TASAINEN LOPPUTULOS

Avaa ovi ja sekoita ruokaa tai käännä ruoka kokonaan ympäri valmistuksen aikana. Tämä auttaa saamaan tasaisemman lopputuloksen.

Yleiskuva (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



- ❶ Digitaalinen näyttöruutu
 - ❷ Tehotason osoitin
 - ❸ Tehotasovalitsin
 - ❹ Ajanvalitsin
 - ❺ Käynnistyskytkin
 - ❻ Oven kahva
 - ❼ Uunin lampun suojus
 - ❽ Ilmansuodatin
 - ❾ Ohjelmointikytkin (Ilmasuotimien takana)
 - ❿ Merkkiäänikytkin (Ilmasuotimien takana)
 - ⓫ Keskimäinen hyllytaso
- A— Ohjelmanäyttö
B— Piippausäänen näyttö
C— Kuumennusajan osoitin (min., sek.)
D— Tehotason osoitin
- TÄYSITEHO
 - ▢ PUOLITEHO
 - PIENITEHO
 - ☑ SULATUS

Mikroaaltouunin Käyttö (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. MANUAALINEN KUUMENNUS

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. ☛ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0" sekä tehoalue ■ .
2		Valitse haluttu teho kääntämällä tehovalitsinsäätimestä.
3		Säädä haluttu aika. ☛ (max 60 minuuttia)
4		Paina Käynnistysnäppäintä.

- Painettaessa Käynnistys-näppäintä oven ollessa auki ilmestyy "0" näyttöön joka tilanteessa.
- Tehoalue voidaan valita vielä valmistusajan säätämisen jälkeen.
- Valmistusaikaa voi säätää valmistumisen aikana yksinkertaisesti säätämällä ajastinta.
- Uuni voidaan myös sammuttaa kääntämällä ajastinsäädintä vasempaan kunnes "0" ilmestyy näyttöön ja kuuluu piip-ääni.

Mikroaaltouunin Käyttö (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. SYKLILASKURIN LUKEMINEN

◆ Uunin kumulatiivisten käyttökertojen tarkistaminen

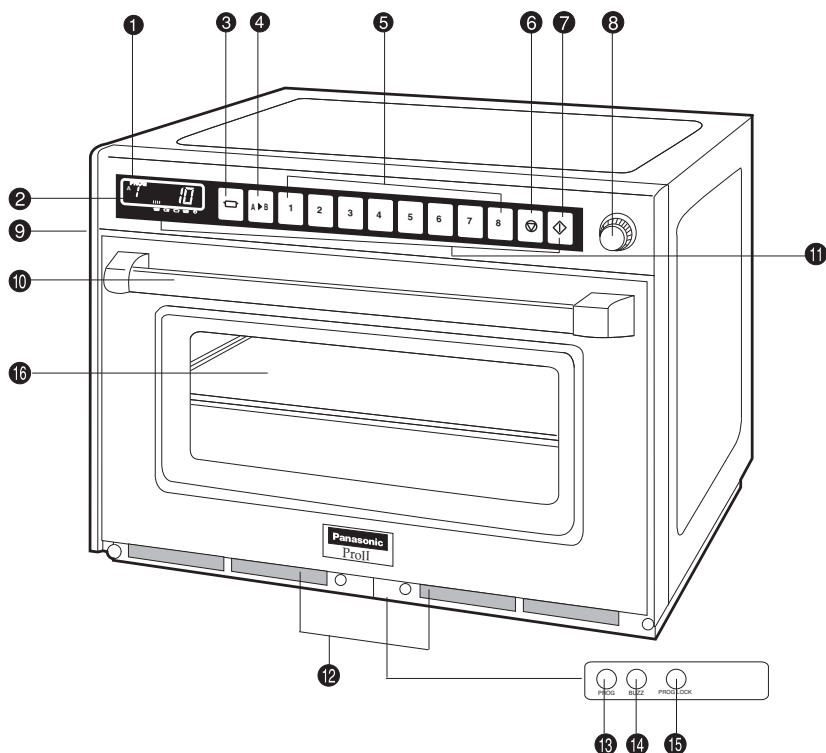
	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi. ☛ "0" ilmestyy näyttöön.
2		Sulje ovi. HUOM: Suorita vaihe 3 60 sekunnin kuluessa oven sulkemisesta, tai näyttö tyhjenee.
3	 +  BUZZ PROG	Samalla painaen Merkkiäänikytin paina Ohjelmointinäppäintä.

C. MERKKIÄÄNI

◆ Piip-äänien peruutus

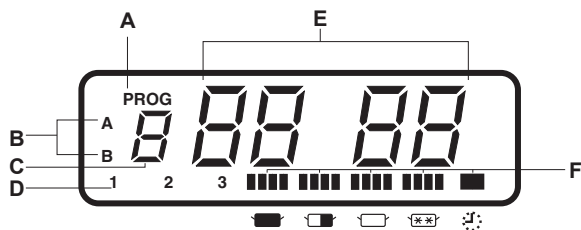
	NÄPPÄIN	OHJEET
1	 PROG	Paina Ohjelmointinäppäintä. (Ovi voi olla auki tai kiinni tässä vaiheessa.)
2	 BUZZ	Paina Merkkiäänikytin. ☛ Näyttöön ilmestyy "bEEP" sekä ensimmäisen vaiheen kypsennyksen näyttö "1".
3	 BUZZ	Paina Merkkiäänikytin uudestaan. ☛ Näyttöön ilmestyy "0 bEEP".
4	 PROG	Paina Ohjelmointinäppäintä.

Yleiskuva (NE-1880)



- ① Digitaalinen näyttöruutu
- ② Tehotason osoitin
- ③ Tehotason valintanäppäin (□)
- ④ A-B vaihtonäppäin (A▶B)
- ⑤ Muistinäppäimet
- ⑥ Pysäytys/nollausnäppäin (⏏)
- ⑦ Aloitusnäppäin (▶)
- ⑧ Käynnistyskytkin

- ⑨ Uunin lampun suojus
- ⑩ Oven kahva
- ⑪ Ohjauspaneeli
- ⑫ Ilmansuodatin
- ⑬ Ohjelmointikytkin (Ilmasuotimen takana)
- ⑭ Merkkiäänikytkin (Ilmasuotimen takana)
- ⑮ Ohjelmanlukituskytkin (Ilmasuotimen takana)
- ⑯ Keskitaso



- A— Ohjelmointinäyttö
- B— Muistialue näyttö
- C— Muistinäppäimen numeronäyttö
- D— Jakson kuumennuksen osoitin
- E— Kuumennusajan osoitin (min., sek.)
- F— Tehotason osoitin
- TÄYSITEHO
- PUOLITEHO
- PIENITEHO
- ⏏ SULATUS
- ⌚ SEISONTA-AIKA

Tähän mikrouuniin on tehty tehtaalla seuraavat esiasetukset:

- ◆ Manuaalinen käyttö
 - ◆ Täydelle teholle esiasetetut numeropainikkeet näytön ilmaisemille kypsennysajoille yksivaiheista kypsennystä varten.

1 = 10 sek.	2 = 20 sek.	3 = 30 sek.	4 = 45 sek.	5 = 1 min.
6 = 1 min. 15 sek.	7 = 1 min. 30 sek.			8 = 2 min.
 - ◆ Ohjelmoinnin vapautus
 - ◆ Käyttökertalaskuri on asetettu nolleen jokaiselle muistipaikalle.
- Jos haluat muuttaa näitä aikoja, katso käyttöohjetta.

Mikroaaltouunin Käyttö (NE-1880)

A. MANUAALINEN KUUMENNUS

◆ 1-jaksoinen kuumennus

Esim: Ruuan kypsennys täysteholla 2 minuutin ajan

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. ☛ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0".
2		Paina tehonsäätönäppäintä kertaalleen.
3		Sääda kypsennysaika. ☛ max 15 min.  ja  — tehoilla, 60 min.  ,  ja 
4		Paina Aloitusnäppäintä.

• Kertaustoiminto

Voit halutessasi kerrata tarkalleen saman manuaalisesti valitun kypsennysajan painamalla  painiketta, jos käytät mikrouunia uudelleen 1 minuutin sisällä (30 minuutin sisällä, jos uunin ovi jätetään auki). Kertaustoiminto peruuntuu ellei uunia käytetä 1 minuutin sisällä oven ollessa suljettu (30 minuutin sisällä oven ollessa avoinna).

◆ 2- tai 3-jaksoinen kuumennus

Toista vaiheet 2 ja 3 ennen käynnistysnäppäimen painamista .

Kaksivaiheinen Kuumennus:



Kolmivaiheinen Kuumennus:



Ensimmäinen vaihe

Toinen vaihe

Kolmas vaihe

B. ESIVALINNOILLA KUUMENNUS

◆ Ohjelmanukituksen ollessa vapautettuna

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. ☛ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0".
2	Esim. 	Paina haluttua Ohjelmanäppäintä.
3		Paina Aloitusnäppäintä.

Mikroaaltouunin Käyttö (NE-1880)

◆ Ohjelmanlukituksen ollessa päällä

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja laita ruoka uuniin. ☛ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0".
2	Esim. 	Paina haluttua Ohjelmanäppäintä. ☛ Kypsennys alkaa automaattisesti.

Ohjelmoidaksesi B-tasolle,
paina A-B Vaihdonäppäintä  ennen muistipaikan valintaa.

C. MUISTIPAINIKKEIDEN OHJELMOIMINEN

◆ 1-jaksoinen kuumennus

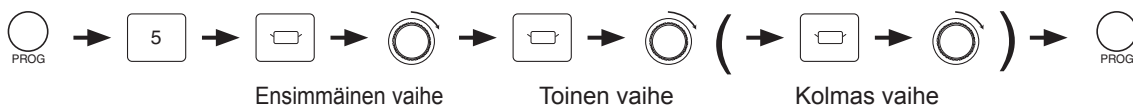
UUNIA EI VOIDA OHJELMOIDA OHJELMALUKITUKSEN OLLESSA PÄÄLLÄ!
ÄLÄ AVAA OVEA OHJELMOINNIN AIKANA!

Esim: Sulatuksen ohjelmoiminen yhdeksi (1) minuutiksi muistinäppäimeen "5"

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Pidä ovi suljettuna. ☛ Digitaalinäyttöikkunan tulee olla tyhjä ja näyttää "0".
2		Paina Ohjelmointinäppäintä.
3		Paina ohjelmoitavaa muistinäppäintä.
4		Paina tehonsäätönäppäintä neljä kertaa.
5		Säädä kypsennysaika.
6		Paina Ohjelmointinäppäintä.

◆ 2- tai 3-jaksoinen kuumennus

Toista vaiheet 4 ja 5 ennen ohjelmointinäppäimen painamista.



Ohjelmoidaksesi B-tasolle,
paina A-B Vaihdonäppäintä  ennen muistipaikan valintaa.

Mikroaaltouunin Käyttö (NE-1880)

D. OHJELMOINNIN LUKITUS

◆ Ohjelmanlukituksen aktivoiminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Pidä ovi suljettuna. ☛ Varmista, että näyttö on tyhjä.
2	 PROG LOCK	Paina Ohjelmanlukitus-näppäintä kunnes "PROG", "P" ja "L" ilmestyvät näyttöön (enemmän kuin 5 sekuntia).

Lukitus Ohjelmatilassa:

- Mikrouuni käynnistetään painamalla haluttua muistipainiketta. ◇ painiketta ei tarvitse painaa.
- Keskeytystoiminto vapautuu. Uunin oven avaaminen peruuttaa ohjelmoidun jäljellä olevan ajan.
- Mikrouunia ei voi ohjelmoida uudelleen ennen kuin ohjelmanlukitus on vapautettu.

◆ Ohjelmanlukituksen vapauttaminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Pidä ovi suljettuna. ☛ Varmista, että näyttö on tyhjä.
2	 PROG LOCK	Paina Ohjelmanlukitus-näppäintä kunnes "PROG" ja "P" ilmestyvät näyttöön (enemmän kuin 5 sekuntia).

Ohjelmanlukitus Peruutettuna:

- Mikrouuni palaa 2 kosketuksen toimintatilaan (muistipainike sekä ◇ painike).
- Kertaus- ja keskeytystoiminnot ovat toiminnassa.
- Muistipainikkeet voidaan ohjelmoida.
- Äänen voimakkuus- ja pituussäätö toimivat.

E. MERKKIÄÄNI

Piip-äänen voimakkuutta ja kestoja voidaan säätää.

Tehtaalla on esiasetettu kovin ääni ja 3 piippausta.

◆ Voimakkaaimman tason valitsemiseksi

	NÄPPÄIN	OHJEET
1	 PROG	Paina Ohjelmointinäppäintä. (Ovi voi olla auki tai kiinni tässä vaiheessa.)
2	 BUZZ	Säädä haluttu äänenvoimakkuus painamalla äänisummerinäppäintä. ☛ Äänenvoimakkuuden taso ilmaistaan numerolla seuraavasti; "3bEEP" = kova ääni, "2bEEP" = keskikova ääni, "1bEEP" = hiljainen ääni, "0bEEP" = äänetön
3	 PROG	Paina Ohjelmointinäppäintä.

◆ Merkkiäänen pituuden valinta

4	 BUZZ	Kolmen sekunnin kuluessa Ohjelmointinäppäimen painamisesta kohdassa 3, valitse piip-äänen pituus painamalla numero/muistinäppäintä "0". ☛ "1" = 3 piippausta, "2" = lyhyet piippaukset 60 sekunnin ajan
5	 PROG	Paina Ohjelmointinäppäintä.

Mikroaaltouunin Käyttö (NE-1880)

F. OHJELMOINTILISTA

Näytössä näkyy kaikista ohjelmapaikoista kaikki ohjelmoitu tieto [ohjelmoitu ohjelma (A-B-tasot), Merkkiääni, ja Ohjelmanlukitus].

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja jätä se auki.
2	 + 	Samalla painaen Stop/reset-näppäintä paina Käynnistysnäppäintä. Kun kaikki muistinäppäinohjelmoinnit on näytetty, näyttöön ilmestyy piip-äänien asetukset sekä ohjelmanlukituksen tila: lukitus päällä "P", "L" (tai pois päältä "P")

G. SYKLILASKURIN LUKEMINEN

◆ Uunin kumulatiivisten käyttökertojen tarkistaminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi. ☞ "0" ilmestyy näyttöön.
2		Sulje ovi. HUOM: Suorita vaihe 3 60 sekunnin kuluessa oven sulkemisesta, tai näyttö tyhjenee.
3	 + 	Samalla painaen summerikytkintä paina Ohjelmointinäppäintä.

MIKROAALTOJEN PERUSASIOITA

Tietyt periaatteen vaikuttavat ruoan valmistuksen onnistumiseen mikroaaltouunissa.

Niihin kuuluvat:

1. **RUOKIEN LÄMPÖTILAT** — Pakasteet ja jääkaapista suoraan otetut ruoat vaativat pidempiä kuumennusaikoja, jotta ne saavuttavat tarjoilulämpötilan, kuin huoneenlämpöiset ruoat.
2. **RUOAN AINESOSAT** — Ruoat, joissa on paljon sokeria, suolaa, rasvaa ja kosteutta, kuumenevat nopeammin, koska nämä ominaisuudet vetävät puoleensa mikroaaltoenergiaa. Kiinteämmät ruoat, joissa on paljon proteiinia ja kuituja, imevät mikroaaltoenergiaa hitaammin ja vaativat pidemmän kypsennysajan.
3. **MÄÄRÄ/TILAVUUS** — Mitä isompi ruokakappale, sitä kauemmin sen lämmitys kestää.
4. **ASTIAT** — Keramiikka, pahvi, posliini, styroksi, lasi ja muovi soveltuvat mikroaaltouuniin seuraavin varoituksin.

Sellaisten ruokien lämmittäminen, joissa on joko paljon sokeria tai paljon rasvaa, tulisi tehdä VAIN korkeita lämpötiloja kestävässä astioissa, koska nämä ruoat kuumenevat hyvin kuumiksi. Vaahtomuoviastioiden käyttäminen aiheuttaa vaahtomuovin vääntymisen. Lasi- tai muovilautaset vaativat matalia lämpötiloja, muuten ne halkeavat tai vääntyvät.

ÄLÄ LÄMMITÄ ruokia **SULJETUISSA** astioissa tai pusseissa. Ruoka laajenee lämmitettäessä ja voi rikkoa astian tai pussin.

5. **VÄLTÄ METALLIA**, koska se "sinkoaa" mikroaallot ja aiheuttaa epätasaisen kuumenemisen. Joskus ne voivat myös kipinöidä, joka voi vaurioittaa uunin sisusta, metalliastiaa tai levyn vannetta.
6. Lämmitetyt nesteet voivat räjähtää, jos niitä ei sekoiteta ilman kanssa. Älä lämmitä nesteitä mikroaaltouunissa ilman sekoittamista.

YLEISET OHJEET LÄMMITTÄMISELLE MIKROAALTOUUNISSA

Katso jokaisen ruokakategorian ajat, lämmitystekniikat sekä ruokien esivalmistelut.

JÄÄKAAPPILÄMPÖISTEN RUOKIEN LÄMMITTÄMINEN

Ruoat, jotka on säilytetty jääkaapissa (5 °C), tulee peittää ennen lämmittämistä, lukuun ottamatta leipiä, piiraita tai muita leivonnaisia, jotka tulisi lämmittää ilman peittämistä mehukkuuden säilymiseksi.

Useimmat ruoat tulisi jättää hieman raaoiksi ja pitää jääkaapissa, jotta mikroaaltouunissa lämmitettäessä ei tapahdu ylikuumenemista.

Keitetyt ruoat, kuten vihannekset, voidaan annostella lautasille ja peittää kuumennuksen ajaksi, eivätkä ne menetä väriään, rakennettaan tai ravintosisältöään.

HUONEENLÄMPÖISTEN RUOKIEN LÄMMITTÄMINEN

Ruoat kuten säilykkeet, vihannekset jne. vaativat merkittävästi lyhyempiä lämmitysaikoja kuin jääkaapissa pidetyt ruoat.

TÄRKEITÄ SUOSITUKSIA

1. Saat parhaan tuloksen, jos jätät ruoan valmistamisen aikana hieman raaemmaksi, jotta se ei ylikuumene tässä uunissa.
2. MUISTA, että kun kuumennussykli on päättynyt, ruoan sisälämpötila jatkaa nousua vielä hieman mikroaaltokuumennuksen jälkeen.
3. Usein leipiä, piiraita ja piirakoita lämmitetään väärin mikroaaltouunissa. Ne ovat kuivempia päältä kuin sisältä ja lämpiävät hitaammin. Tästä syystä leivonnaisia tulisi lämmittää VAIN, kunnes pinta on lämmin kosketettaessa (50 °C–55 °C).
4. **ÄLÄ YLIKUUMENNA RUOKIA:** 99% kaikista mikroaaltouunilla tehdyn ruoan laatua koskevista valituksista johtuu ylikuumenemisesta.

Kypsennys/Sulatusopas

Allaolevan taulukon ilmaisemat ajat ovat ainoastaan viitteellisiä. Useat tekijät, kuten esim. ruuan aloituslämpötila, vaikuttavat vaadittuun kuumennusaikaan. Kypsennys- ja sulatusajat tulee säätää tarpeen mukaan.

Kaikki ajat on tarkistettu käyttämällä allaesitettyjen aloituslämpötilojen mukaisia ruokia;

Kylmät ruuat Noin +5 °C

Pakastetut ruuat. Noin -18 °C

Tarkista aina oikea sisälämpötila elintarvikeviranomaisten antamien määräysten mukaisesti.

Toiminto	Ruoka	Paino	Tehot aso	Aika		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Sulatus	Kalafileet	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Jauhelihapihvit	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Kokonainen broileri	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Ruoka-annokset					
	Useampi annos	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Yksi annos	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Omenapiiraat	1 annos		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Kakku	1 annos		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Sämpylät	1 annos 50 g		25 s	25 s	30 s
Jääkaappiläm- pöisen raa'an ruuan kypsennys	Munakokkeli	2 munaa+ 2 rkl maitoa		13–17 s	22–25 s	26–30 s
	Parsakaali	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Kalafileet	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Pekoni	2 pekoniviipaletta		25 s	40 s	50 s
	Broileriannokset	500 g		2 min 30 s –3 min 25 s	6 min –6 min 50 s	7–8 min
Pakasteiden kypsennys ja/ tai lämmitys	Herneet	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Kypsennetty riisi	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Kypsennetyt makkarat	x 3 (50 g/kpl)		40 s	50 s	1 min
	Keitetyt kanankoivet	x 7 kappaletta		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Kypsennetty juustopurilainen	75 g		40 s	50 s	1 min
	Kinuskikakku	1 annos		25 s	25 s	30 s
Kypsytetyn jääkaappiläm- pöisen ruuan lämmitys	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Omenapiiras	1 annos		8 s	14 s	16 s
	Pippurikastike	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Kypsennetty pavut	100 ml		35 s	40 s	50 s
	Keitto	125 ml		26 s	40 s	50 s

VIHJEITÄ:

- Älä kypsennä/lämmitä/sulata suoraan mikrouunin pohjalla - käytä sopivaa astiaa.
- Sulattaessasi useampia ruoka-annoksia, käännä ja erottele ruoka pienempiin osiin sulatusajan puolivälissä mikroaaltoenergian tunkeutumisen helpottamiseksi.
- Kovin tiiviitä ruokia ei pidä kypsentää pakasteesta sillä ne ylikypsyvät reunoista ennen kuin keskusta on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Peitä ruuat tarpeen vaatiessa kypsennyksen/lämmityksen ajaksi. Tämä säilyttää kosteuden ja estää roiskumiset.
- Avaa kannet/pisteletkelmuun reikiä ennen peitettyjen ruokien kypsentämistä/lämmittämistä.
- Sekoita tai ravista ruokia kypsennyksen/sulatuksen puolivälissä lämmön tasaisempaa leviämistä varten.
- Anna ruuan tasaantua ennen lämpötilan tarkistusta ja tarjoilua.

Vikakoodien Selitykset

Tämä mikroaaltouuni tarkkailee omaa toimintaansa ja ilmaisee automaattisesti vikakoodin näytössä, jonkin ongelman ilmetessä.

Miten toimia, jos vikakoodi ilmestyy näyttöön:

KOODI	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUSTOIMENPIDE
F01	• Ruoka on ylikypsynyt. • Poistoilman lämpötila on liian korkea.	• Irrota verkkojohto pistorasiasta piippaamisen lopettamiseksi. • Anna uunin jäähtyä toimintojen normalisoimiseksi. • Älä avaa uunin ovea, jos ruoka kipinöi. • Elleivät uunin toiminnot jostain syystä palaudu normaaleiksi, ota yhteys valtuutettuun huoltoon ja kerro uunin näytössä näkyvä vikakoodi.
F05	• Muisti-IC on viallinen.	• Irrota verkkojohto pistorasiasta, odota vähintään 1 minuutti ja kytke sen jälkeen verkkojohto uudelleen pistorasiaan. • Elleivät uunin toiminnot jostain syystä palaudu normaaleiksi, ota yhteys valtuutettuun huoltoon ja kerro uunin näytössä näkyvä vikakoodi.
F33–34	• Termistoripiiri on viallinen.	
F44	• Säästöpaneeli on viallinen.	
F81–F84 F86–F89	• Relepiiri on viallinen.	

Huomautus: Näytön ilmaisemat ylläesitetyt koodit eivät ilmaise laitteen kaikkia mahdollisia vikoja.

Technical Specifications

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Power source	50 Hz. 230 V	50 Hz. 2N 400 V	50 Hz. 2N 400 V
Required power	15.0 A 3200 W	9.5 A 3650 W	12.9 A 4960 W
Output	 HIGH 1800 W*  MEDIUM 900 W  LOW 340 W  DEFROST 170 W	 HIGH 2100 W*  MEDIUM 1050 W  LOW 340 W  DEFROST 170 W	 HIGH 3200 W*  MEDIUM 1600 W  LOW 340 W  DEFROST 170 W
Frequency	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Outer dimensions (W×D×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Cavity dimensions (W×D×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Net weight	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.

As for the production month, country and serial no., please refer to the name plate on the microwave oven.

Technische Daten

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Netzspannung	50 Hz/230 V	50 Hz/2N 400 V	50 Hz/2N 400 V
Leistungsaufnahme	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Ausgangsleistung	 maximale 1800 W*  halbe Leistung 900 W  niedrige Leistung 340 W  Auftaustufe 170 W	 maximale 2100 W*  halbe Leistung 1050 W  niedrige Leistung 340 W  Auftaustufe 170 W	 maximale 3200 W*  halbe Leistung 1600 W  niedrige Leistung 340 W  Auftaustufe 170 W
Frequenz/Mikrowelle	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Außenabmessungen (B×T×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Garraumabmessungen (B×T×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Nettogewicht	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC Test Verfahren

Technische Änderungen ohne besondere Mitteilung vorbehalten.

Für Angaben zu Herstellungsdatum, -land und Seriennummer siehe Typenschild am Mikrowellengerät.

Caractéristiques techniques

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Source d'alimentation	monophasé 50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Puissance absorbée	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Puissance utile	 FORT 1800 W*  MOYEN 900 W  DOUX 340 W  DECONGELATION 170 W	 FORT 2100 W*  MOYEN 1050 W  DOUX 340 W  DECONGELATION 170 W	 FORT 3200 W*  MOYEN 1600 W  DOUX 340 W  DECONGELATION 170 W
Fréquence	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensions extérieures (L×P×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Dimensions intérieures (L×P×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Poids net	54 kg	54 kg	65 kg

*Normes IEC

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

À propos du mois de production, du pays et du numéro de série, merci de se reporter à la plaque signalétique sur le four à micro-ondes.

Technische gegevens

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Electrische voeding	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Opgenomen vermogen	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Afgegeven vermogen	HOOG 1800 W* MIDDEN 900 W LAAG 340 W ONTDOOIEN 170 W	HOOG 2100 W* MIDDEN 1050 W LAAG 340 W ONTDOOIEN 170 W	HOOG 3200 W* MIDDEN 1600 W LAAG 340 W ONTDOOIEN 170 W
Frequentie (microgolven)	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Buitenafmetingen (breedte×diepte×hoogte)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Oven afmetingen (breedte×diepte×hoogte)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Netto gewicht	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC testprocedure

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voor de productiemaand, het land en serienummer, gelieve het naamplaatje op de magnetron te raadplegen.

Características técnicas

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Suministro eléctrico	monofásico 50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Potencia necesaria	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Potencia de salida	ALTA 1800 W* MEDIA 900 W BAJA 340 W DESC. 170 W	ALTA 2100 W* MEDIA 1050 W BAJA 340 W DESC. 170 W	ALTA 3200 W* MEDIA 1600 W BAJA 340 W DESC. 170 W
Frecuencia	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Medidas exteriores (ancho×fondo×alto)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Medidas del horno (ancho×fondo×alto)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Peso	54 kg	54 kg	65 kg

*método de prueba según la norma IEC

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso.

Para conocer el mes y el país de fabricación y el número de serie, consulte la placa de características situada en el horno microondas.

Caratteristiche tecniche

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Alimentazione	1 fase 50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Potenza richiesta	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Potenza di uscita	ALTA 1800 W* MEDIA 900 W BASSA 340 W SCONGELAMENTO 170 W	ALTA 2100 W* MEDIA 1050 W BASSA 340 W SCONGELAMENTO 170 W	ALTA 3200 W* MEDIA 1600 W BASSA 340 W SCONGELAMENTO 170 W
Frequenza	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensioni esterne (L×P×A)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Dimensioni del forno (L×P×A)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Peso netto	54 kg	54 kg	65 kg

*Misurata secondo norme IEC

Le caratteristiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Per informazioni relative alla data e al Paese in cui il prodotto è stato realizzato e al numero di serie, fare riferimento all'etichetta apposta sul forno a microonde.

Tekniska data

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Elanslutning	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Effekt	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Utgångseffekt	 HÖG 1800 W*  MEDEL 900 W  LÅG 340 W  UPPTINING 170 W	 HÖG 2100 W*  MEDEL 1050 W  LÅG 340 W  UPPTINING 170 W	 HÖG 3200 W*  MEDEL 1600 W  LÅG 340 W  UPPTINING 170 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ytermått (B×D×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Ugnens inermått (B×D×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Vikt	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC testprocedur

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

För tillverkningsmånad, land och serienummer, se namnplåten på mikrovågsugnen.

Tekniske specifikationer

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Strømforsyning	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Strømforbrug	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Effekt	 HØJ 1800 W*  MELLEM 900 W  LAV 340 W  OPTØNING 170 W	 HØJ 2100 W*  MELLEM 1050 W  LAV 340 W  OPTØNING 170 W	 HØJ 3200 W*  MELLEM 1600 W  LAV 340 W  OPTØNING 170 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ydre mål (B×D×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Indvendige mål (B×D×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Netto vægt	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC test procedure

Specifikationer kan ændres uden varsel.

Oplysninger om produktionsmåned, land og serienummer, henvises til typeskiltet på mikrobølgeovnen.

Tekniske data

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Nettilkobling	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Effektkrav	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Ytelser	 HØY 1800 W*  MIDDELS 900 W  LAV 340 W  TINING 170 W	 HØY 2100 W*  MIDDELS 1050 W  LAV 340 W  TINING 170 W	 HØY 3200 W*  MIDDELS 1600 W  LAV 340 W  TINING 170 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Utvendige mål (b×d×h)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Innvendige mål (b×d×h)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Nettovekt	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC Testprosedyre

Spesifikasjonene kan endres uten varsel.

Når det gjelder produksjonsmåned, -land og serienummer, henviser vi til navneplaten på mikrobølgeovnen.

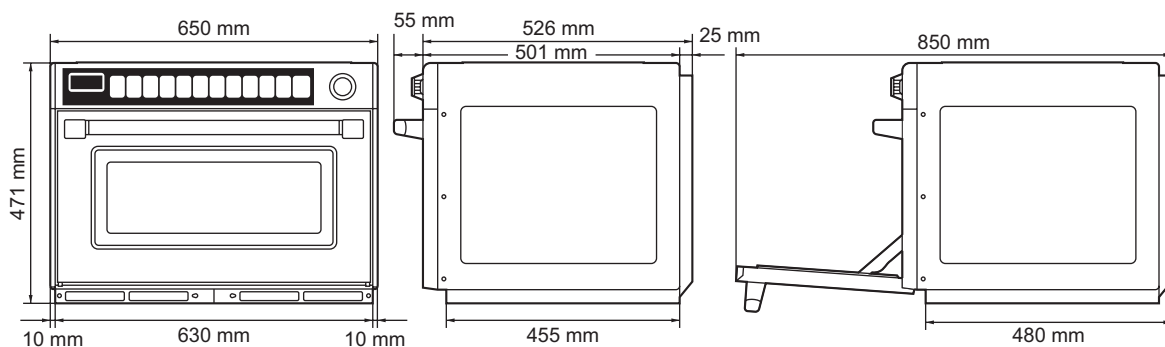
Tekniset tiedot

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Verkköjännite	50 Hz. 1 fase 230 V	50 Hz. 2N 400 V	50 Hz. 2N 400 V
Tehontarve	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Kuumennusteho	■ TÄYSITEHO 1800 W* ▣ PUOLITEHO 900 W ▢ PIENITEHO 340 W ✱✱ SULATUS 170 W	■ TÄYSITEHO 2100 W* ▣ PUOLITEHO 1050 W ▢ PIENITEHO 340 W ✱✱ SULATUS 170 W	■ TÄYSITEHO 3200 W* ▣ PUOLITEHO 1600 W ▢ PIENITEHO 340 W ✱✱ SULATUS 170 W
Taajuus	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ulkomitat (leveys×syvyys×korkeus)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Uunin mitat (leveys×syvyys×korkeus)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Paino	54 kg	54 kg	65 kg

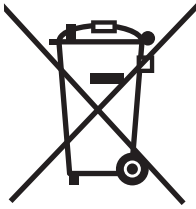
*IEC testausmenetelmä

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ilmoitusta.

Näet mikroaaltouunin nimikilvestä valmistuskuukauden, valmistusmaan ja sarjanumeron.



Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)



This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact

your local authority for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union

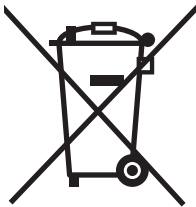
If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)



Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw.

Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

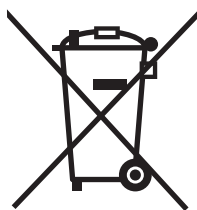
Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

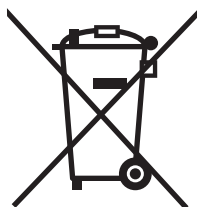
Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)



Dit symbool betekent in Europa dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In Nederland kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie

over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

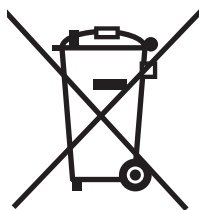
Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.

De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

Para empresas de la Unión Europea

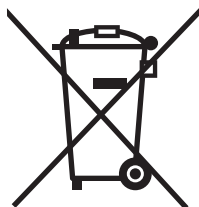
Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori

dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

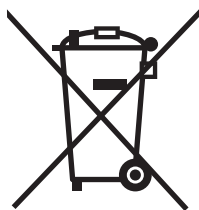
Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Information om kassering för användare av elektrisk & elektronisk utrustning (privata konsumenter)



Om denna symbol finns på produkterna och/eller medföljande dokumentation, betyder det att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor.

För korrekt hantering, inhämtning och återvinning, ska dessa produkter lämnas på återvinningscentraler, där de tas emot utan kostnad. I vissa länder kan du som ett alternativ lämna in dina produkter hos återförsäljaren, när du köper en motsvarande, ny produkt.

Om denna produkt avyttras korrekt sparas värdefulla resurser och eventuellt negativa effekter på den mänskliga hälsan och miljön förhindras, vilket kan bli fallet vid felaktig avyttring. Kontakta din lokala myndighet för mer information om

var din närmsta återvinningsstation finns.

Böter kan tillämpas vid felaktig avyttring av dessa sopor, i enlighet med lagstiftningen i landet.

För företagsanvändare inom den Europeiska gemenskapen

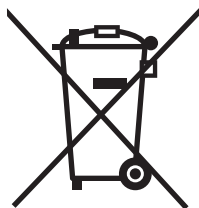
Om ni vill kassera elektrisk eller elektronisk utrustning, vänligen kontakta er återförsäljare eller leverantör för mer information.

Information om kassering i övriga länder utanför den Europeiska gemenskapen

Denna symbol gäller bara inom den Europeiska gemenskapen.

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna eller din återförsäljare, och fråga om korrekt avyttringsmetod.

Oplysninger til brugerne om afhændelse af elektriske apparater og elektronisk udstyr (private husholdninger)



Når produkter og/eller medfølgende dokumenter indeholder dette symbol, betyder det, at elektriske apparater og elektronisk udstyr ikke må smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.

For at sikre en korrekt behandling, indsamling og genbrug, skal du aflevere disse produkter på dertil indrettede indsamlingssteder, hvor de vil blive modtaget uden ekstra omkostninger. I nogle lande er der også mulighed for, at du kan indlevere dine produkter hos den lokale forhandler, hvis du køber et nyt og tilsvarende produkt.

Hvis du afhænder dette produkt på korrekt vis, vil det være med at spare på de værdifulde naturlige råstoffer og forhindre eventuelle negative påvirkninger på folkesundheden og miljøet, hvilket ellers kunne blive følgerne af en forkert håndtering af affaldet. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvor du kan finde det nærmeste indsamlingssted.

I visse lande vil en forkert afhændelse af affaldet medføre en bødestraf i henhold til de gældende bestemmelser på området.

Professionelle brugere i EU

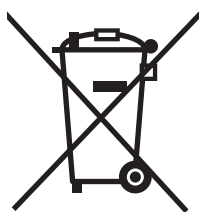
Hvis du ønsker at smide elektriske apparater eller elektronisk udstyr ud, skal du kontakte din forhandler eller leverandør for at få yderligere oplysninger.

Oplysninger om afhændelse i lande uden for EU

Dette symbol er kun gyldigt i EU.

Hvis du ønsker at afhænde dette produkt, skal du rette henvendelse til de lokale myndigheder eller din forhandler. Her kan du få oplysninger om, hvordan du bedst kommer af med produktet.

Informasjon for brukerne om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (private husholdninger)



Når et produkt og/eller medfølgende dokumenter er merket med dette symbolet, betyr det at det elektriske eller elektroniske utstyret ikke bør kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall.

For at det kasserte utstyret skal bli behandlet, gjenvunnet og resirkulert på riktig måte, må du bringe det til nærmeste innsamlingspunkt eller gjenvinningsstasjon. I enkelte land kan du alternativt returnere produktene dine til den lokale forhandleren, eventuelt mot kjøp av et tilsvarende nytt produkt.

Hvis du kasserer dette produktet på riktig måte, bidrar til du til å bevare verdifulle ressurser og til å motvirke de negative virkningene på miljøet og den menneskelige helse som kan forårsakes av feilaktig avfallsbehandling. Ta kontakt

med de lokale myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om ditt nærmeste innsamlingspunkt.

Feilaktig kassering av dette utstyret kan kanskje bøtelegges, avhengig av nasjonale lover og regler.

For bedriftskunder i den Europeiske Union

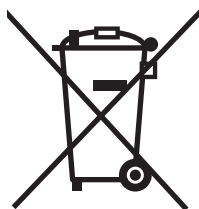
Hvis du ønsker å kassere elektrisk og elektronisk utstyr, må du kontakte forhandleren eller leverandøren din for å få mer informasjon.

Informasjon om kassering i land utenfor den Europeiske Union

Dette symbolet er kun gyldig i den Europeiske Union.

Hvis du ønsker å kassere dette produktet, må du ta kontakt med forhandleren eller de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan det skal kasseres på riktig måte.

Tietoja sähkö- ja elektroniikkalaitteiden hävittämisestä (kotitaloudet)



Tämä symboli tuotteissa ja/tai niiden käyttöohjeissa osoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Jotta laitteet käsitellään asianmukaisesti, toimita ne kierrätyspisteisiin, jotka vastaanottavat tällaisia laitteita ilmaiseksi. Joissakin maissa kuluttajat voivat myös palauttaa käytetyt laitteet paikalliselle jälleenmyyjälle, jos he ostavat tilalle uuden vastaavanlaisen tuotteen.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen säästää luonnonvaroja ja estää mahdollisesti muutoin syntyviä ympäristö- ja terveysongelmia. Lähistöllä sijaitsevista kierrätyspisteistä saa lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jätelaissa ja rikoslaissa on säädetty rangaistus roskaamisesta ja lainvastaisesta

hävittämisestä.

Yrityskäyttäjät Euroopan unionissa

Jos haluat hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, kysy lisätietoja jälleenmyyjältä tai tavarantoimittajalta.

Tietoja jätteiden käsittelystä Euroopan unionin ulkopuolella

Tämä symboli on käytössä vain Euroopan unionissa.

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, tiedustele oikeaa hävitystapaa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä.

Panasonic Corporation

Website: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2001

A00033A5FEU
F0701-141117
Printed in Japan