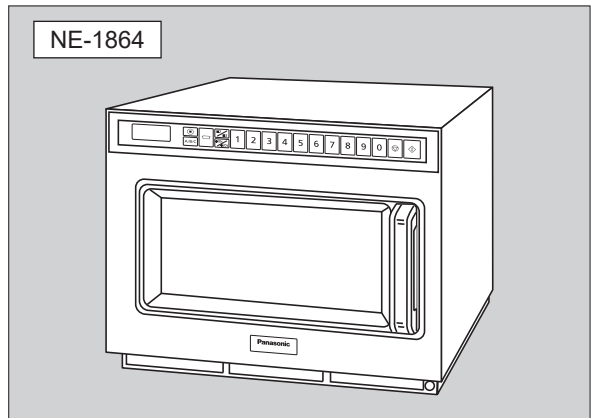
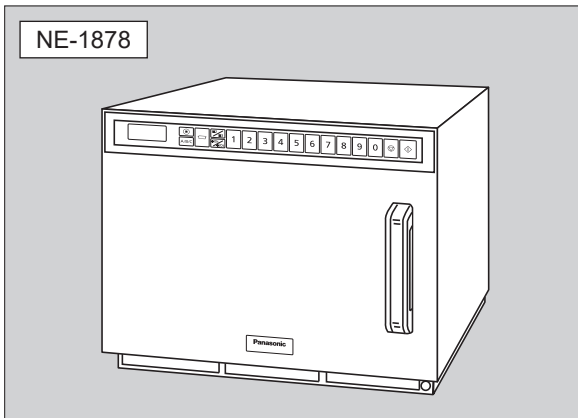


| | |
|--|---|
| Operating Instructions | Commercial Microwave Oven |
| (Original instructions) | |
| Bedienungsanleitung | Gewerbliches Mikrowellengerät |
| (Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen) | |
| Mode d'emploi | Four à micro-ondes professionnel |
| (Traduction des instructions d'origine) | |
| Gebruiksaanwijzin | Commerciele magnetron |
| (Vertaling van de oorspronkelijke instructies) | |
| Manual de Instrucciones | Horno microondas comercial |
| (Traducción de las instrucciones originales) | |
| Istruzioni | Forno a microonde professionale |
| (Traduzione delle istruzioni originali) | |
| Bruksanvisning | Kommersiell mikrovågsugn |
| (Översättning av originalinstruktionerna) | |
| Brugsanvisning | Kommerciel mikrobølgeovn |
| (Oversættelse af originale instruktioner) | |
| Bruksanvisning | Kommersiell mikrobølgeovn |
| (Oversettelse av de originale instruksjonene) | |
| Käyttöohjeet | Kaupallinen mikroaaltouuni |
| (Alkuperäisten ohjeiden käännös) | |

NE-1878/NE-1864



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Veillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour future référence.

Lees deze handleiding eerst volledig door voordat u de oven in gebruik neemt en bewaar deze goed.

Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno y conserve este manual para futuras consultas.

Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll den som en framtida referens.

Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du betjener denne ovn, og gem instruktionerne til fremtidig brug.

Les nøye igjennom disse bruksanvisningen før du tar i bruk ovnen, og ta vare på den for fremtidig referanse.

Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.



Contents

| | |
|---|-----|
| Important Safety Instructions | 3 |
| Care of Your Microwave Oven | 9 |
| Types of Container to Use | 11 |
| Before Use | 12 |
| Outline Diagram | 13 |
| How to Operate | 14 |
| A. Manual Single Stage Heating | 14 |
| B. Manual 2 to 5 Stage Heating | 15 |
| C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating | 16 |
| D. Programming Memory Pads for 2 to 5 Stage Heating | 17 |
| E. Memory Pad Heating | 17 |
| F. Programming Double/Triple Quantity Pad | 18 |
| G. Memory Pad Heating for Double/Triple Quantity Heating | 19 |
| H. +10s/+20s Pad Heating | 19 |
| I. To Read the Cycle Counter | 20 |
| J. To Activate Program Lock | 20 |
| K. To Deactivate Program Lock | 20 |
| L. To Read Program List | 21 |
| M. To Select Beep Tone Options | 22 |
| N. Procedure to Program the Air Filter Cleaning Cycle | 23 |
| O. Oven Lamp | 24 |
| Before Cooking | 26 |
| Cooking Instructions — Heating and Defrosting Time Charts — | 27 |
| Self Diagnostics Failure Code Explanation | 29 |
| Installation Instructions for Stacking | 29 |
| Technical Specifications | 282 |

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

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.

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 appliances at higher than 1.6 m and also, less than 0.8 m. Oven must be placed for easy access to control panel and door and also, for 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.

Important Safety Instructions

WARNING

1. To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:
Read all instructions before using microwave oven.
2. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
3. 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.
4. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
5. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
6. 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.

Important Safety Instructions

CAUTION

1. In order to maintain the high quality of the components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.
2. High voltages are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.
3. This microwave oven requires free airflow in the back for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.
4. 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.
5. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
6. Do not operate this microwave oven, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
7. Do not use outdoors.
8. Do not immerse cord or plug in water.
9. Keep cord away from heated surfaces.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) Do not overcook food. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
 - b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, unplug the oven, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

Important Safety Instructions

12. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
13. 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.
14. 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.
15. Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
16. 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.
17. 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.
18. Extreme care should be taken when cooking popcorn in a microwave oven. Cook for minimum time as recommended by manufacturer. Use the directions suitable for the wattage of your microwave oven. NEVER leave oven unattended when popping popcorn.
19. 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.

Important Safety Instructions

20. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
21. If smoke is observed, unplug the oven, or shut off power at the fuse or circuit breaker, and keep the door closed in order to stifle any flames.
22. 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.
23. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the microwave ovens.
24. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating 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.
25. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
26. 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.

Important Safety Instructions

27. 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.
28. The appliance should not be cleaned with a water jet.
29. The appliance should not be cleaned with a steam cleaner.
30. Electromagnetic fields can present a possible danger. We would recommend that people using a heart pacemaker avoid proximity to these fields.
31. When the oven is not in use, it is recommended that items are removed. If left inside and the switch is accidentally activated, there is potential for damage to occur.
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.
33. During service and/or replacement of parts, the oven should be disconnected from the power supply. Once the plug is removed, it should remain visible to the service operator to avoid inadvertent reconnection.
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 metallic content.

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.

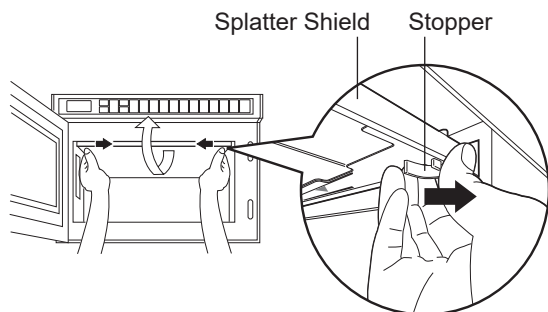
1. Remove the plug from the electrical socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. If pieces of food or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves and may cause arcing or sparks. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen 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. [For NE-1864 only] 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.

CLEANING OF THE SPLATTER SHIELD

1. Hold snap in / snap out stoppers of splatter shield with both hands and pull them in and down. Then take the splatter shield out of the oven cavity.
2. Rinse splatter shield in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the shield before using the oven.

CAUTION

Splatter shield must be in place securely when you use the oven.



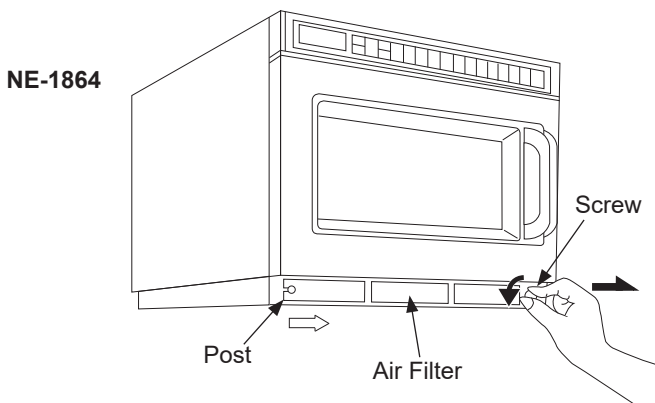
“rFL” is displayed if the splatter shield is removed.
(See page 29.)
Place the splatter shield securely after cleaning. The oven is inoperative without it.

Care of Your Microwave Oven

CLEANING AIR FILTER

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions. If the Air Filter becomes clogged with debris this will cause an overheating problem with the oven.

1. Remove the Air Filter from the front bottom skirt by turning the right screw to the left. Then slide the filter to the right and lift it off the post at the left.
2. Wash this filter in warm soapy water.
3. Be sure to replace the Air Filter before using 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 metallic 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 NOT USE:

metallic platters, Wire Rack Shelf, metallic SKEWERS, any dish with metallic 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).

5. PLASTIC

DO USE: High temperature plastic like Durable Polysulfon rather than soft flexible dishes.

(Remove any metallic 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)

Before Use

COOKWARE

1. Before using the oven always check that containers are suitable. **DO NOT MICROWAVE** sealed containers as they may explode.
N.B. Always check manufacturer's instructions as some food manufacturers are producing food in containers that do not require piercing.
2. **DO NOT** leave the appliance unattended if paper, plastic or other combustible containers are used. 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.
3. Heat-proof glassware, such as Pyroceram and Pyrex, is best suited for use in the microwave oven.
4. If "arcing" should occur, check the cookware carefully again for metal.
5. You may use ordinary glassware, chinaware, plastic-ware and paper-ware, when cooking food that requires a low temperature. Using this type of cookware for high temperature cooking may cause cracking or warping.
6. You can cook steamed vegetables in special "see-through" wrapping film, such as Saran Wrap, or wax paper. Do not cook in a plastic bag.

CAUTION

Do not use **METALLIC UTENSILS** in this oven.

DEFROSTING FROZEN FOODS

1. If you try to completely defrost frozen foods 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. 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.

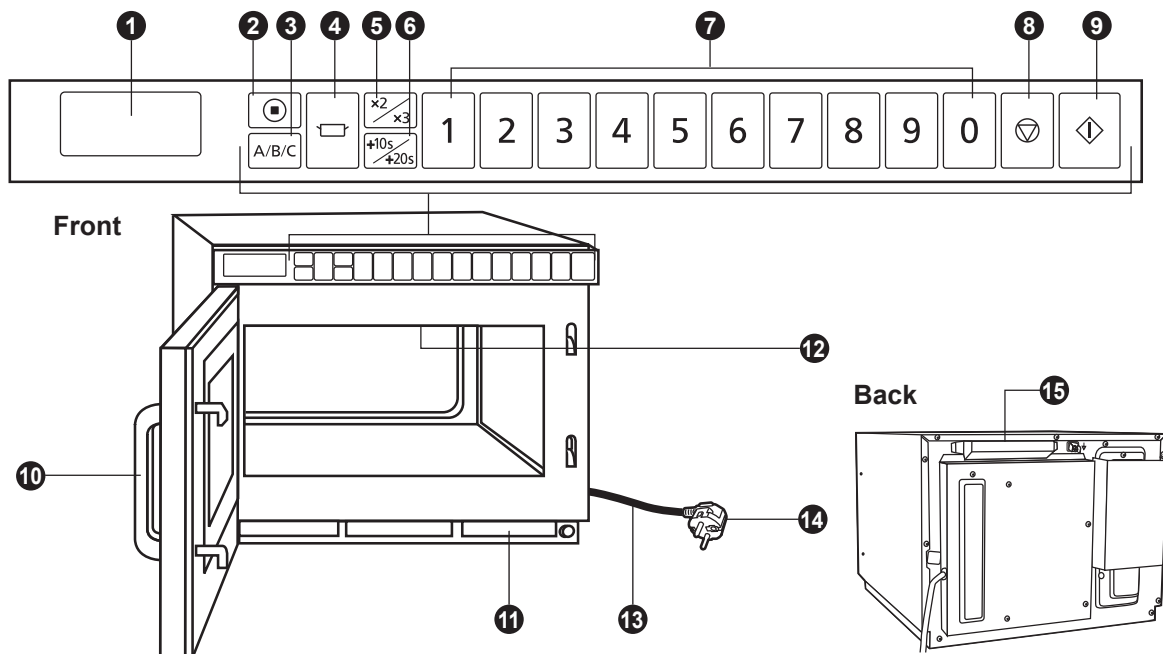
HOW TO GET BROWNE FINISH

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. When you cook chicken the legs cook faster than other parts. Wrap the legs with aluminium foil during cooking to reflect the microwave energy in order to create even cooking.

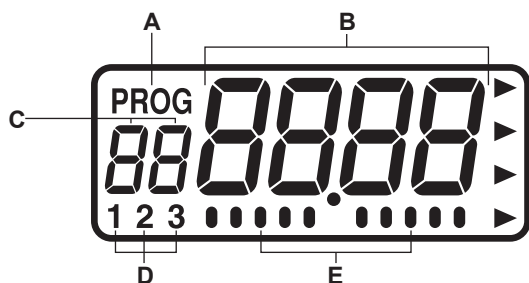
Outline Diagram



- ① Digital Display Window (see below)
- ② Prog (Program) Pad
- ③ Shift (A/B/C) Pad
- ④ Power Level Selector Pad
- ⑤ Double/Triple Quantity Pad
- ⑥ +10s/+20s Pad
- ⑦ •Number/Memory Pads
- Time Input
- ⑧ Stop/Reset Pad

- ⑨ Start Pad
- ⑩ Door Handle
- ⑪ Air Filter
- ⑫ Splatter Shield (top of inner cavity)
- ⑬ Power Cord
- ⑭ Power Plug
- ⑮ Exhaust Vent

Caution label is attached on the outside surface.



- A—Program Display
- B—Heating Time Display (“min. sec.” or “hour min.”)
- C—•Memory Pad Number Display
- Heating Stage Indicator
- D—Pattern of Buzzer Sound Setting
- E—•Calling Programmed Heating: Stage Number Indicator
- Programmed Heating in Progress: Operation Indicator
- Beep Tone Setting: Scale Indicator

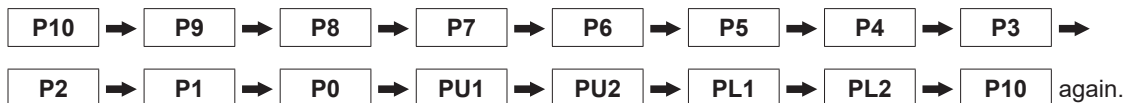
This oven is preset at the factory for the following:

1. Manual operation
 2. Number Pads preset to HIGH power at the indicated heating times for single stage heating.
A1=10 sec. A2=20 sec. A3=30 sec. A4=40 sec. A5=50 sec.
A6=1 min. A7=1 min. 15 sec. A8=1 min. 30 sec. A9=1 min. 45 sec. A0=2 min.
 3. Program unlock
 4. Double Quantity=1.6 times Triple Quantity=2.2 times
 5. Cycle counter set to “0” on all pads.
 6. Oven Lamp When the door is open = ON Blinking at the end of heating cycle = OFF
Decrease brightness during cooking = OFF
 7. The default filter cleaning time is set to “0” for the first stage and “500” for the second stage.
- If you wish to change these times, please consult the operating instructions to find how to program them.

How to Operate

POWER LEVEL SELECTOR PAD

Each time the pad is pressed, the Power Level switches as the illustration below.



| | | | |
|-------------|--------------|---------------------|-----------|
| HIGH | P10: 1800 W* | LOW | P3: 30% |
| MEDIUM HIGH | P9: 90% | DEFROST | P2: 25% |
| | P8: 80% | OFF | P1: 340 W |
| | P7: 70% | HEAT FROM TOP DOWN | P0: 0% |
| MEDIUM | P6: 60% | HEAT FROM BOTTOM UP | PU1: 50% |
| | P5: 50% | | PU2: 25% |
| | P4: 40% | | PL1: 50% |
| | | | PL2: 25% |

*IEC Test Procedure

Before operating the oven, make sure it is plugged into a properly earthed electrical outlet.

A. Manual Single Stage Heating



- Open the door.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window.
- Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely.
The oven lamp will turn off.
Note: While "0" appears, operation is available. 1 minute after the door is closed, "0" will disappear.



- Select the desired Power Level by touching Power Level Selector Pad.
The selected Power Level will be displayed in the Digital Display Window and the single stage heating indicator "1" will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad once for HIGH power.
Note: Each time Power Level Selector Pad is touched, the Power Level switches as the above Power Level Selector illustrates.



- Set the desired heating time by touching the appropriate Number Pads.
Note: The maximum set time for "DEFROST" and "P0" is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
[Example]: Touch Number Pads "2", "0" and "0" for 2 minutes.



- Touch Start Pad.
 - The oven lamp will turn on. [For NE-1864 only]
 - Heating will start.
 - During operation, the indicator appears from the left.
 - The heating time on digital will count down.
When touching Power Level Selector Pad, the current power level will be displayed for 3 seconds.



- When all time expires, the end of cycle beep tone will sound and all heating will stop. The oven lamp will turn off [For NE-1864 only]. The display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later cooling fan will stop.

(Continued on next page.)

How to Operate



7. Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on. The digital display will show the originally selected time and heating stage number.

REPEAT FEATURE

- a. You can repeat exactly the same manually selected heating time by touching only Start Pad, if you use the oven again within 1 minute.
- b. After 1 minute of non-use with the door closed, the repeat feature will be cancelled.



8. Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

SPECIAL NOTE: For both single and 4 stage heating.

1. While heating, one touch on Stop/Reset Pad stops the oven. You can restart it by touching Start Pad or a second touch on Stop/Reset Pad will cancel the selected program.
2. While not in a heating cycle, one touch on Stop/Reset Pad cancels the selected program.

B. Manual 2 to 5 Stage Heating



1. Follow Steps 1–4 on page 14.
2. Select the desired Power Level for the second stage heating by touching Power Level Selector Pad the appropriate number of times.

The Power Level will be displayed in the Digital Display Window and the second stage indicator "2" will start to blink.

[Example]: Touch Power Level Selector Pad 8 times for LOW power.



3. Set the desired heating time for the second stage by touching the appropriate Number Pads.

Note: The maximum set time for "DEFROST" and "P0" is 30 minutes, and 15 minutes for all others.

However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes "DEFROST" and "P0".

[Example]: Touch Number Pads "1", "0" and "0" for 1 minute.



4. Touch Start Pad.
 - A. The total time for both stages will be displayed.
 - B. The oven lamp will turn on. [For NE-1864 only]
 - C. During operation, the indicator appears in order from the left.
 - D. The heating time for the first stage will count down.



5. After the first stage heating time expires, a single beep tone will sound, the second stage heating indicator "2" will start to blink, and the heating time will continue to count down.



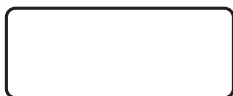
6. When all time expires, the end of cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off [For NE-1864 only]. The time display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later cooling fan will stop.

(Continued on next page.)

How to Operate



- Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on. The digital display will show the originally selected time and heating stage number.



- Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: For the heating cycle of the third and later stages, select Power Level once again after Step 3 on page 15 and set a heating time.

See Special Note of “Manual Single Stage Heating” on page 15.

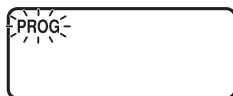
C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating

The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.

(See page 20, J. To Activate Program Lock.)



- Open the door and leave it open.



- Touch Prog Pad.
“PROG” sign will start to blink in the Digital Display Window.



- Touch Memory Pad you desire to program.
The pad number and the previously programmed information will appear in the Digital Display Window.
[Example]: Touch Memory Pad “5”. (Program No. A-5)



- Select the desired Power Level by touching Power Level Selector Pad.
The selected power level will be displayed in the window and the single stage heating indicator “1” will start to blink.
[Example]: Touch Power Level Selector Pad 10 times for DEFROST power.
Note: When you want to program B or C side, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.



- Set the desired heating time by touching the appropriate Number Pad.
Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.
[Example]: Touch Number Pads “1”, “0” and “0” for 1 minute.



- Touch Prog Pad again.
The “PROG” sign and the single stage heating indicator “1” will stop blinking. This means that you have completed programming the selected Memory Pad for the single stage heating.



- 3 seconds after programming is completed, “0” will appear.
 - Program the remaining Memory Pads as desired by repeating Steps 3–7 above.
- Note:** When the “PROG” Display is blinking, the program can be cancelled and/or one touch on Stop/Reset Pad erased the programmed Number/Memory Pad number.

How to Operate

D. Programming Memory Pads for 2 to 5 Stage Heating



1. Follow Steps 1-5 in "C. Programming Memory Pads for Single Stage Heating" on page 16.



2. Select Power Level for the second stage by touching Power Level Selector Pad. The selected Power Level will be displayed in the window and the second stage heating indicator "2" will start to blink. [Example]: Touch Power Level Selector Pad once for HIGH power.



3. Set the desired heating time by touching appropriate Number Pads. **Note:** The maximum set time for "DEFROST" and "P0" is 30 minutes, and 15 minutes for all others. However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes, for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes "P1" and "P0".

[Example]: Touch Number Pads "2", "0" and "0" for 2 minutes.



4. Touch Prog Pad again and the "PROG" sign and the second stage heating indicator "2" will stop blinking. The total time for both stages will be displayed. This means that you have completed programming the desired Memory Pad for the second stage heating.



5. 3 seconds after programming is completed, "0" will appear.
 6. Program the remaining pads as desired by repeating the Steps above.
- Note:** Repeat the above procedure to set Heating for the third stage and later stages.

E. Memory Pad Heating



1. Open the door. The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window. **Note:** While "0" will appear, operation is available. 1 minute after the door is closed, "0" will disappear.
2. Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely. The oven lamp will turn off.



3. Touch the desired Memory Pad.
 - A. The currently programmed information will be indicated. [Example]: Memory Pad "5" (Program No. A-5) The total number of stages is displayed as "● ●" in the bottom. The heating program (at P1 power for 1 minute, at P10 power for 2 minutes) as programmed on pages 16–17 is set.

Note: To use B or C side Program, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.



4. Touch Start Pad.
 - A. The oven lamp will turn on. [For NE-1864 only]
 - B. During operation, the indicator appears in order from the left.
 - C. The heating time will count down. When touching Power Level Selector Pad, the current power level will be displayed for 3 seconds.
 - D. When touching Start Pad, the current stage number will be displayed for 3 seconds instead of Program No.

Note: If program lock is activated, the heating program starts immediately, i.e. there is no need to touch Start Pad. (See page 20.)

(Continued on next page.)

How to Operate



- When all the time expires, the end of the cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off [For NE-1864 only]. The time display will blink "0000" until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop.



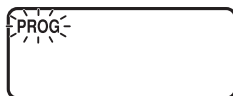
- Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on.
- Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

F. Programming Double/Triple Quantity Pad

The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.
(See page 20, K. To Deactivate Program Lock.)



- Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on, and "0" will appear.



- Touch Prog Pad.
"PROG" will blink in the Digital Display Window.



- Touch Memory Pad for the desired program.
The pad number and the previously programmed information will appear in the display. "PROG" will start to blink.



- Touch Double/Triple Quantity Pad once.
The previously selected magnification number will appear in the display.
[Example]: 1.6 times is 16. (Double quantity) 2.2 times is 22. (Triple quantity)



- Set the desired magnification by touching the appropriate Number Pad.
[Example]: 1.5 times; Touch Number Pads "1" and "5".



- Touch Prog Pad again.
The "PROG" will stop blinking. This means that you have completed programming the selected Memory Pad for appropriate double quantity.



- After 3 seconds later, "0" will appear.

Note: If you want to change appropriate time for triple quantity, you touch Double/Triple Quantity Pad twice as in Step 4 above. The magnification is preset.
Each magnification must be programmed separately for alterations.

N.B. Please test for correct times when setting the program to achieve correct temperatures.

How to Operate

G. Memory Pad Heating for Double/Triple Quantity Heating

[Make sure the unit is properly programmed. (See page 18.)]



1. Follow Steps 1–2 in “E. Memory Pad Heating” on page 17.



2. Touch Double/Triple Quantity Pad once.

Note: When you want triple quantity heating, touch Double/Triple Quantity Pad twice.



3. Touch the desired Memory Pad.
[Example]: Memory Pad 5 (Program No. A-5)

Note: To use B or C side Program, touch Shift (A/B/C) Pad before touching Program Number Pad.



4. Touch Start Pad.

A. The oven lamp will turn on. [For NE-1864 only]
B. During operation, the indicator appears in order from the left.
C. The heating time will count down.

Note: If program lock is activated, the heating program starts immediately, i.e. there is no need to touch Start Pad. (See page 20.)



5. When all time has expired, the end of the cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off [For NE-1864 only]. The time display will blink “0000” until the door is opened.



6. Open the door and remove the food. Close the door.
1 minute later the Digital Display Window will go blank.

H. +10s/+20s Pad Heating



1. Open the door.

The oven lamp will turn on. “0” will appear in the Digital Display Window.

Note: While “0” will appear, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.

2. Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely.
The oven lamp will turn off.



3. Touch +10s/+20s Pad once.

A. The oven lamp will turn on. [For NE-1864 only]
B. During operation, the indicator appears in order from the left.
C. Heating will start on HIGH power for 10 seconds.

[Example]: Touch +10s/+20s Pad once for 10 seconds.
Touch +10s/+20s Pad twice for 20 seconds.



4. When all the time expires, the end of cycle beep tone will sound. All heating will stop. The oven lamp will turn off [For NE-1864 only]. The time display will blink “0000” until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop.

(Continued on next page.)

How to Operate



5. Open the door and take the food out.
The oven lamp will turn on.
6. Close the door.
The oven lamp will turn off and 1 minute later the Digital Display Window will go blank.

Note: While heating, one touch on Stop/Reset Pad or opening the door will cancel the heating program.

I. To Read the Cycle Counter

•To display total cooking times ever used



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad "3".
Total cooking hours ever used will appear.

•To display the total number of times ever using oven

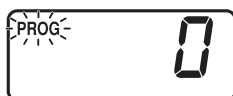


1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display.



2. While touching Start Pad, touch Power Level Selector Pad.
The total number of times ever using oven will appear.
Note: The maximum number of times on the counter will be 3,999,999. The last two digits are dropped and displayed in units of 100 when used over 100 times.
For less than 100 times, "0" will be displayed.

J. To Activate Program Lock

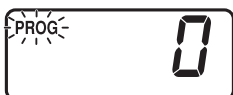


1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display. While touching Start Pad, touch Prog Pad until the display show "PROG", "P" and "L" (for more than 2 seconds).



2. Program Lock feature is now activated.
Note: In "Program Lock"
 - a. The oven is started by touching the desired Memory Pad. There is no need to touch Start Pad.
 - b. The Interrupt feature is deactivated—opening the door cancels the remaining time on the program.
 - c. The oven can not be programmed or run manually until the Program Lock feature is deactivated.

K. To Deactivate Program Lock



1. Open the door and leave it open.
The oven lamp will turn on. "0" will appear in the display. While touching Start Pad, touch Prog Pad until the Digital Display Window show "PROG" and "P" (for more than 2 seconds).

How to Operate



2. Program Lock feature is now deactivated.

Note: In "Program Unlock"

- a. Oven reverts to a two-touch operating mode (Number/Memory Pad + Start Pad).
- b. Repeat and interrupt features are operational.
- c. Memory Pads can be programmed.
- d. Manual heating is operational.
- e. Tone loudness control, length control and pitch control (beep tone at the end of heating cycle/filter cleaning alarm) are operational.

L. To Read Program List



1. Open the door and leave it open.

2. While touching Start Pad, touch Number Pad "1".

All currently programmed information (the program set into each Number/Memory Pad (A0 to C9), Beep Tone, Program Lock, Oven Lamp settings when the door is open, Oven Lamp blink settings at the end of heating cycle and Oven Lamp reduction settings during cooking information) will continuously appear.

Note: When the filter cleaning alarm counter is set, this appears after Program Lock.

How to erase memory content

1. Open the door (keep it open) and touch Prog Pad.
2. Select the memory number you want to erase, and touch Power Level Selector Pad.
3. Touch Stop/Reset Pad, and "0" is displayed to indicate that memory is erased.

*Memory content is automatically erased if overwritten.

How to Operate

To Select Pitch of Tone

There are 3 options for the pitch of tone at the end of the heating cycle.

•: Low, ••: Normal (Factory Setting), •••: High



7. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 7, touch Start Pad.

A. "PROG" will start to blink.

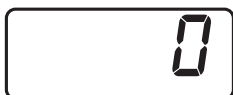
B. Current pitch of tone will be displayed.

C. The display changes to "•", "••", and "•••" each time Start Pad is touched and the settings change (Under the "bE" in "bEEP").



8. When the desired pitch of tone has been selected, touch Prog Pad again.

"PROG" will stop blinking, and the set pitch of tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.



To proceed to set pitch of filter cleaning alarm, touch Start Pad before "0" is displayed after Step 8.

To Select Pitch of Filter Cleaning Alarm

There are 3 options for the pitch of the filter cleaning alarm.

•: Low, ••: Normal (Factory Setting), •••: High



9. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 8, touch Start Pad.

A. "PROG" will start to blink.

B. Current pitch of filter cleaning alarm will be displayed.

C. The display changes to "•", "••", and "•••" each time Start Pad is touched and the settings change (Under the "EP" in "bEEP").



10. When the desired pitch of filter cleaning alarm has been selected, touch Prog Pad again.

"PROG" will stop blinking, and the set pitch of filter cleaning alarm will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.

Note: When the programmed hour of cleaning Air Filter is "0", the pitch of filter cleaning alarm can not be selected.



N. Procedure to Program the Air Filter Cleaning Cycle

The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated.

(See page 20, K. To Deactivate Program Lock.)

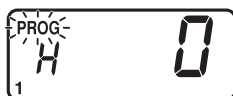


1. Open the door and leave it open.

The oven lamp will turn on. "0" will appear in the Digital Display Window.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad "7".



To Program the First Stage

3. The display will show the length of time (in hours) between cleaning the Air Filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.



4. Set the desired time between cleaning by touching the appropriate Number Pads.

(Up to 9999 hours)

[Example]: Touch Number Pads "1", "0" and "0" for 100 hours.

(Continued on next page.)

How to Operate



To Program the Second Stage

5. Touch Start Pad. The display will show the length of time (in hours) between cleaning the Air Filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.



6. Set the desired cleaning cycle by touching the appropriate Number Pads. (Up to 9999 hours)

[Example]: Touch Number Pads “6”, “0” and “0” for 600 hours.



7. Touch Prog Pad.

This completes the procedure to program time between cleaning of the Air Filter.

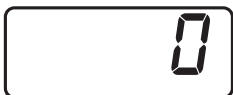


8. After 3 seconds, “0” will appear in the Digital Display Window. The oven is now ready for use.



Note: When the total hours used reach the time for the first stage and the second stage, “FILT” sign appears in Digital Display Window and the beep tone will sound. Remove the Air Filter and clean it. (See page 10.)

Touch Stop/Reset Pad for 2 seconds to clear the display. The counter will start over from “0” after it is cleared.



To display the filter cleaning alarm counter

1. Open the door and leave it open.

2. While touching Start Pad, touch Number Pad “5”.



After 3 seconds, “0” will appear in the Digital Display Window.

N.B. If the oven cuts out after short operation, check the Air Filter is clean before calling an engineer.

O. Oven Lamp

The oven can not be programmed until the program lock feature is deactivated. (See page 20, K. To Deactivate Program Lock.)

•Oven Lamp settings when the door is open

To turn Oven Lamp settings OFF

1. Open the door and leave it open.

The oven lamp will turn on, and “0” will appear.



2. While touching Start Pad, touch Number Pad “9”.

“PROG” will start to blink. The previously set Oven Lamp settings are displayed.



(Continued on next page.)

How to Operate



3. Touch Start Pad.
Note: “on” → “oFF” → “on” is repeated each time the Pad is touched.



4. Touch Prog Pad.
 “PROG” will stop blinking, and the Oven Lamp settings will appear for 3 seconds.
 Then “0” will appear.

To proceed to Step 5, touch Start Pad before “0” is displayed after Step 4.

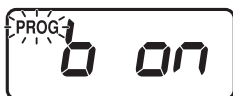


•Oven Lamp blinks at the end of heating cycle

To turn the blinking Oven Lamp ON at the end of heating cycle



5. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 4, touch Start Pad.
 “PROG” will start to blink. The previously set Oven Lamp blink settings are displayed.

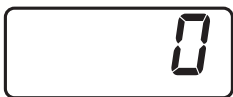


6. Touch Start Pad.
Note: “oFF” → “on” → “oFF” is repeated each time the Pad is touched.



7. Touch Prog Pad.
 “PROG” will stop blinking, and the Oven Lamp blink settings will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.

To proceed to Step 8, touch Start Pad before “0” is displayed after Step 7.



•Adjusting Oven Lamp brightness during cooking [For NE-1864 only]

To decrease brightness of the inner cavity during cooking



8. Within 3 seconds after touching Prog Pad at Step 7, touch Start Pad.
 “PROG” will start to blink. The previously set Oven Lamp reduction settings are displayed.



9. Touch Start Pad.
Note: “oFF” → “on” → “oFF” is repeated each time the Pad is touched.



10. Touch Prog Pad.
 “PROG” will stop blinking, and the Oven Lamp reduction settings will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.



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 fibre, 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 metallic 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 colour, 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 |
|---|---------------------------|-----------------------|------------------|----------------------------|
| Defrosting | Fish Fillets | 500 g | DEFROST (P1) | 8 min |
| | Minced Beef | 500 g | DEFROST (P1) | 5 min |
| | Whole Chicken | 1.36 kg | DEFROST (P1) | 25 min |
| | Composite Dish | | | |
| | Multi portion | 1.36 kg | DEFROST (P1) | 20 min |
| | Single portion | 275 g | DEFROST (P1) | 8 min |
| | Apple Pie | 1 portion | DEFROST (P1) | 1 min 15 s |
| | Gateau | 1 portion | DEFROST (P1) | 2 min |
| | Bread Rolls | 1 portion 50 g | DEFROST (P1) | 30 s |
| Cooking from Chilled Raw Food | Scrambled Egg | 2 eggs + 2 tbsp. milk | MEDIUM (P5) | 1 min 30 sec Stir halfway. |
| | Broccoli | 500 g | HIGH (P10) | 2 min 30 sec |
| | Bacon | 2 rashers | HIGH (P10) | 50 sec |
| | Chicken Portions | 500 g | MEDIUM HIGH (P7) | 4 min 30 sec |
| | Chicken Fillets | 500 g | MEDIUM HIGH (P7) | 3 min 30 sec |
| | Fish Fillets | 500 g | MEDIUM HIGH (P7) | 2 min 45 sec |
| | Fish Fillets | 100 g | LOW (P3) | 3 min |
| Cooking and/or Reheating from Frozen | Peas | 500 g | HIGH (P10) | 3 min 30 sec |
| | Cooked Rice | 167 g | HIGH (P10) | 1 min 20 sec |
| | Cooked Sausage | x 3 (50 g each) | HIGH (P10) | 50 sec |
| | Cooked Chicken Wings | x 7 pieces | HIGH (P10) | 1 min 20 sec |
| | Cooked Boxed Cheeseburger | 75 g | HIGH (P10) | 50 sec |
| | Lasagne | 325 g | HIGH (P10) | 4 min |
| | Fondant au Chocolat | 100 g | LOW (P3) | 50 sec |
| | Chocolate Fudge Cake | 1 portion | DEFROST (P1) | 30 sec |
| Reheating from Cooked Chilled | Lasagne | 325 g | HIGH (P10) | 2 min 30 sec |
| | Chilli | 325 g | HIGH (P10) | 2 min |
| | Apple Pie | 1 portion | HIGH (P10) | 16 sec |
| | Pepper Sauce | 100 ml | HIGH (P10) | 50 sec |
| | Baked Beans | 100 ml | HIGH (P10) | 50 sec |
| | Soup | 125 ml | HIGH (P10) | 42 sec |
| | Creamy Soup | 200 ml | MEDIUM HIGH (P6) | 1 min |

Cooking Instructions — Heating and Defrosting Time Charts —

| Function | Food | Weight | Power Level | Approx. Time |
|----------|----------------|-----------------------------|------------------|----------------------------|
| Other | Melt Chocolate | 500 g | MEDIUM (P4) | 2 min 30 sec Stir halfway. |
| | | 50 g | LOW (P3) | 1 min 40 sec |
| | Melt Butter | 500 g | MEDIUM HIGH (P6) | 2 min-2 min 30 sec |
| | | Cut into 3 cm cube. 50 g | LOW (P3) | 1 min |

- 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 Digital Display Window when a problem occurs.

| CODE | PROBLEM |
|-----------------------------------|--|
| rFL | Splatter shield is removed. Place it back. The oven is inoperative without it. |
| U30 | Memory cooking with double/triple quantity has exceeded the maximum cooking time. Check and change the time. (See Step 3 "Note" on page 17.) Press Stop/Reset Pad, and the code disappears. |
| U40 | The temperature of electrical parts is too high. If oven was operated without food, please put the food into the cavity and heat it. Press Stop/Reset Pad, and the code disappears. |
| F09 | The oven is connected to 60 Hz. Connect to 50 Hz. |
| F code other than F09 (F97, etc.) | If the "F" code does not disappear even after pressing Stop/Reset Pad, pull out the plug and then plug it in again after 5 seconds. The oven is faulty if the "F" code still appears. Unplug the oven or shut off the power at the circuit breaker, and contact the dealer or a service agent. |

Installation Instructions for Stacking

Important

1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the Panasonic Joint Plate A1134-3E10 (Available via service route).
3. Combination of the unit for stacking is limited within only the following models.
NE-1878, NE-1864
4. Do not stack more than one oven above bottom oven.

Preparation

Be sure the oven cavity is empty.

Installation

1. Stack the units and remove five screws (a) as shown in Fig. 1.
2. Loosen the screw (b).
3. The projection on the Joint Plate must face away from the oven. Place the Joint Plate on the screw (b).
4. Attach and tighten five screws (a) and the screw (b). See Fig. 2.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.

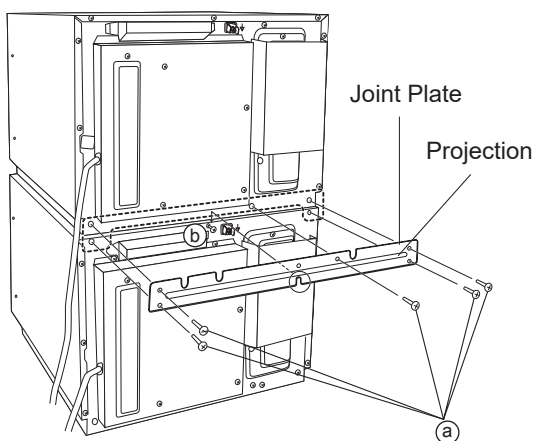


Fig. 1

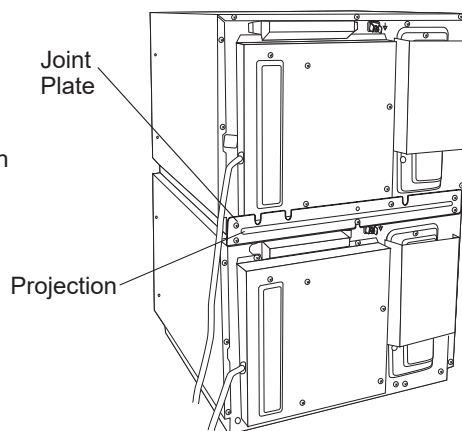


Fig. 2

Inhalt

| | |
|--|-----|
| Wichtige Sicherheitshinweise | 31 |
| Pflege Ihres Mikrowellengerätes | 37 |
| Typen von verwendbaren Behältern | 39 |
| Vor der Verwendung | 40 |
| Zeichnung des Gerätes | 41 |
| Betrieb des Gerätes | 42 |
| A. Manuelles einstufiges Erhitzen | 42 |
| B. Manuelles zwei- bis fünfstufiges Erhitzen | 43 |
| C. Programmierung der Speicher-Tasten für einstufiges Erhitzen | 44 |
| D. Programmierung der Speicher-Tasten für zwei- bis fünfstufiges Erhitzen | 45 |
| E. Erhitzen mit Speicher-Taste | 45 |
| F. Programmierung der Taste für doppelte/dreifache Menge | 46 |
| G. Erhitzen mit der Speicher-Taste zum Erhitzen der doppelten/dreifachen Menge | 47 |
| H. Erhitzen mit +10s/+20s-Taste | 47 |
| I. Ablesen des Vorgangszählers | 48 |
| J. Aktivierung der Programm-Verriegelung | 48 |
| K. Deaktivierung der Programm-Verriegelung | 48 |
| L. Anzeigen der Programmliste | 49 |
| M. Auswahl der Piepton-Optionen | 50 |
| N. Luftfilter-Reinigungszyklus Programmieren | 51 |
| O. Garraumbelichtung | 52 |
| Vor dem Kochen | 54 |
| Kochanleitungen — Zeittabellen für Erhitzen und Auftauen — | 55 |
| Erklärung der Fehlercodes zur Selbstdiagnose | 57 |
| Montagehinweise für Stapeln | 57 |
| Technische Daten | 283 |

Dieses Gerät erfüllt die europäische EMV-Norm (EMV = elektromagnetische Verträglichkeit) für gegenseitige Beeinflussung EN 55011. Gemäß dieser Norm handelt es sich bei diesem Produkt um ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B, und es hält die vorgeschriebenen Grenzen ein. Gruppe 2 bedeutet, dass die Hochfrequenzenergie absichtlich in der Form von elektromagnetischer Strahlung erzeugt wird, um damit Speisen zu wärmen und zu kochen. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushalten benutzt werden kann.

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

INSTALLATION

ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

Zum Schutz gegen Zerkratzen des Gehäuses während des Transports wurde das Gerät mit einer Schutzfolie versehen. Ziehen Sie diese Folie vor der Installation oder der Verwendung ab.

BRINGEN SIE DAS WARNSCHILD AN.

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

ERDUNG

WICHTIG: UM DIE SICHERHEIT VON PERSONEN ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSS DIESES GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN.

Sollte eine Steckdose nicht geerdet sein, obliegt es der Eigenverantwortlichkeit und Verpflichtung des Kunden, sie durch eine ordnungsgemäß geerdete zu ersetzen.

WARNUNG BEZÜGLICH SPANNUNG UND LEISTUNG

Die verwendete Spannung muss mit der auf dem Mikrowellengerät angegebenen übereinstimmen. Die Verwendung einer höheren als der angegebenen Spannung ist gefährlich und kann zu Bränden oder anderen Unfällen bzw. Beschädigungen führen.

Schließen Sie Ihren Ofen nicht über ein Verlängerungskabel an, da dies gefährlich sein kann. Es ist wichtig, den Ofen direkt an eine Wandsteckdose anzuschließen. Die Rückseite des Geräts erwärmt sich während des Gebrauchs. Lassen Sie das Kabel nicht in Berührung mit der Rückseite des Geräts oder der Gehäuseoberfläche kommen.

AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine ebene und stabile Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht an einen heißen oder feuchten Ort;

z. B. in die Nähe eines Gas- oder ElektroGerätes. Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Raumtemperatur über 40°C gute Belüftung möglich sein.

Wenn das Mikrowellengerät zu nahe bei einem Radio- oder Fernsehgerät steht, und das Rundfunksignal schwach ist, besteht die Möglichkeit einer geringen Störbeeinflussung.

Um sicheren und effizienten Betrieb zu gewährleisten, muss zu den Belüftungsschlitzen des Gerätes ausreichender Luftstrom möglich sein, d. h. 5 cm an den Seiten und der Rückseite sowie 20 cm über dem Gerät.

Montieren Sie die Geräte nicht höher als 1,6 m und nicht tiefer als 0,8 m.

Das Gerät muss so platziert werden, dass auf das Bedienfeld und die Tür leicht zugegriffen werden kann, aber auch, um ihn 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.

Wichtige Sicherheitshinweise

WARNUNG

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. Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis dies von einer kompetenten Person repariert wurde.
3. 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.
4. Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
5. Die Mikrowellen-Erwärmung von Getränken kann zu verzögertem explosionsartigem Kochen führen; geben Sie deshalb Acht bei der Handhabung des Behälters.
6. 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.

Wichtige Sicherheitshinweise

VORSICHT

1. Um die hohe Qualität der Bauteile zu erhalten, bitten wir Sie, den Ofen nicht einzuschalten, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden.
2. Innerhalb des Gehäuses sind hohe Spannungen vorhanden. Reparaturen und Einstellungen dürfen nur von qualifizierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
3. Um beste Kühlung zu gewährleisten, benötigt dieses Mikrowellengerät genügend Belüftungs-Freiraum auf der Rückseite. Sie sollten die Belüftungsschlitze während des Kochens frei halten.
4. Trocknen Sie keine Wäsche im Mikrowellengerät, da die Gefahr besteht, dass die Kleidung zu brennen beginnt, wenn sie zu lange im Gerät belassen wird.
5. Verwenden Sie dieses Mikrowellengerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
6. Verwenden Sie dieses Mikrowellengerät niemals, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert, bzw. wenn er beschädigt ist oder fallen gelassen wurde.
7. Verwenden Sie ihn nicht in Außenbereichen.
8. Tauchen Sie Netzkabel und Stecker nicht in Wasser.
9. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante herab hängen.
11. Zur Verminderung der Brandgefahr im Innenraum des Gerätes:
 - a) Überkochen Sie die Speisen nicht. Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
 - b) Wenn Sie einen Kunststoffbeutel in das Gerät geben, entfernen Sie eventuelle metallische Verschlussstreifen.
 - c) Sollten sich Materialien im Garraum entzünden, lassen Sie die Ofentür geschlossen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom über die Sicherung oder den Schutzschalter aus.

Wichtige Sicherheitshinweise

12. Lagern Sie keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Gerätes, sowie weder auf noch in ihm. Es besteht Brandgefahr.
13. 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 Mikrowellen-Strahlung führen.
14. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zur Heim-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.
15. Frittieren Sie nicht in Ihrem Mikrowellengerät.
16. 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.
17. VERWENDEN SIE KEIN HANDELSÜBLICHES FLEISCHTHERMOMETER IM MIKROWELLENHERD. 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.
18. Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn sollten Sie besonders vorsichtig sein. Kochen Sie nur für die vom Hersteller empfohlene Mindestzeit. Befolgen Sie die zur Leistung Ihres Mikrowellengerätes gehörige Anleitung. Lassen Sie den Ofen NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn Sie Popcorn zubereiten.

Wichtige Sicherheitshinweise

19. 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.
20. Die Türdichtungen und Bereiche darum sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
21. Wenn Sie Rauch bemerken, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom über die Sicherung oder den Schutzschalter aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
22. 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.
23. Vor dem Gebrauch muss der Benutzer überprüfen, ob alle Gegenstände für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
24. Bei der Erwärmung von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Saucen oder Getränken in Ihrem Mikrowellengerät kann es vorkommen, dass die Flüssigkeit über ihren Kochpunkt hinaus erhitzt wird, ohne dass es zur Blasenbildung kommt. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit kommen. Um dies zu verhindern, sollten folgende Schritte unternommen werden:
 - a) Verwenden Sie keine geraden Behältnisse mit engen Hälsen.
 - b) Überhitzen Sie nicht.
 - c) Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Gerät geben und wiederholen Sie dies nach der halben Kochzeit.
 - d) Lassen Sie den Behälter nach Beenden des Kochens eine kurze Zeit stehen und rühren Sie erneut um, bevor Sie ihn heraus nehmen.
25. Wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erwärmen, behalten Sie das Gerät wegen der Möglichkeit der Entzündung im Auge.
26. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da diese explodieren können, auch nachdem die Mikrowellen-Erwärmung beendet wurde.

Wichtige Sicherheitshinweise

27. 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.
28. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
29. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
30. Elektromagnetische Felder können eine mögliche Gefahr darstellen. Wir empfehlen Menschen mit Herzschrittmachern, die Nähe zu diesen Feldern zu vermeiden.
31. Wenn der Ofen nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, alle Gegenstände herauszunehmen. Wenn der Schalter versehentlich betätigt wird, kann es zu Schäden kommen.
32. Verwenden Sie keine Produkte aus Recycling-Papier, da diese Verunreinigungen enthalten können, die im Betrieb zu Funken und/oder Brand führen könnten – es sei denn, es ist auf der Verpackung ausdrücklich angegeben, dass sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.
33. Während der Wartung und/oder des Austauschs von Teilen, muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt werden. Sobald der Stecker entfernt wurde, sollte er für den Servicetechniker sichtbar bleiben, um ein versehentliches Wiederanschließen zu vermeiden.
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.

Pflege Ihres Mikrowellengerätes

Wenn das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann die Oberfläche darunter leiden, was sich nicht nur auf die Lebensdauer des Gerätes negativ auswirken, sondern sogar zu gefährlichen Situationen führen könnte.

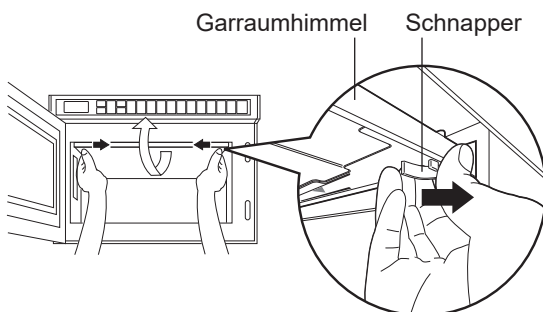
1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie die Innenseite des Gerätes stets sauber. Wenn Lebensmittelreste oder verschüttete Flüssigkeiten am Boden oder an den Wänden, bzw. an der Tür oder zwischen den Türdichtungen kleben bleiben, absorbieren diese die Mikrowellen und 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 rauen 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. [Nur für NE-1864] 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 raue Seife oder Reiniger zerkratzt werden.

REINIGUNG DES SPRITZSCHUTZGITTERS

1. Halten Sie die Schnappbefestigungen des Garraumhimmels mit beiden Händen und ziehen Sie sie nach innen und dann nach unten. Jetzt können Sie das Garraumhimmel aus dem Mikrowellengerät nehmen.
2. Spülen Sie das Garraumhimmel in Seifenwasser oder einem Lebensmittel-Desinfektionsmittel.
3. Achten Sie darauf, das Gitter wieder einzusetzen, bevor Sie das Gerät verwenden.

VORSICHT

Das Garraumhimmel muss sicher eingesetzt sein, wenn Sie das Mikrowellengerät benutzen.



„rFL“ wird angezeigt, wenn der Spritzschutz entfernt wird.

(Siehe Seite 57.)

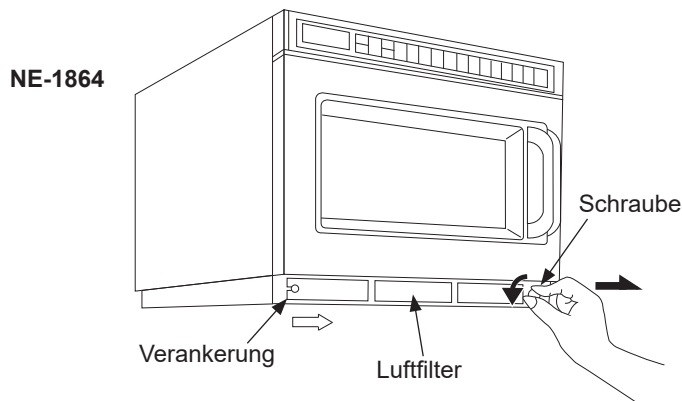
Bringen Sie den Spritzschutz nach der Reinigung wieder fest an. Ohne ihn funktioniert der Ofen nicht.

Pflege Ihres Mikrowellengerätes

REINIGUNG DES LUFTFILTERS

Reinigen Sie regelmäßig den Luftfilter laut folgender Anleitung. Wenn der Luftfilter verschmutzt ist, kann sich das Mikrowellengerät überhitzen.

1. Zum Abnehmen des Luftfilters drehen Sie zunächst die rechte Schraube der Schürze an der Vorderseite unten nach links. Schieben Sie dann den Filter nach rechts und ziehen Sie ihn aus seiner linken Verankerung.
2. Waschen Sie diesen Filter in warmem Seifenwasser.
3. Achten Sie darauf, den Luftfilter wieder einzusetzen, bevor Sie das Gerät verwenden.



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

NICHT GEEIGNET: Metallteller, Gitter, METALLSPIESSE, jeder Teller mit METALLMUSTER oder RAND. NICHT ALUFOLIE FÜR BEHÄLTER VERWENDEN - dabei können LICHTBÖGEN auftreten, wenn die Behälter VERBEULT/BESCHÄDIGT werden. Kein Geschirr im Le-Creuset-Stil (emailliertes Gusseisen) verwenden.

5. PLASTIK

GEEIGNET: Hochtemperatur-Plastik wie dauerhaftes Polysulfon anstatt weichem flexiblem Geschirr. (Entfernen Sie jegliche Metallbinder.)

NICHT GEEIGNET: Behälter aus Melamin, Polypropylen, Phenol-Harnstoffharz, auch keine Lebensmittel-Plastiktüten oder Plastikbehälter verwenden, z.B. Margarine-, Joghurt- oder Mayonnaisebecher.

6. DECKFOLIEN

GEEIGNET: Hochtemperatur-Kunststoff wie haltbares Polysulfon anstelle von weichem, flexiblem Geschirr. 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)

Vor der Verwendung

KOCHGESCHIRR

1. Bevor Sie das Mikrowellengerät verwenden, überprüfen Sie, ob die Behälter für Mikrowellen geeignet sind. Geben Sie **KEINE VERSIEGELTEN BEHÄLTER IN DEN MIKROWELLENHERD**, denn diese könnten explodieren. N.B.: Lesen Sie immer die Anweisungen des Herstellers, denn manche Firmen produzieren Speisen in Behältern, die nicht angestochen werden müssen.
2. Lassen Sie das Gerät **NICHT** unbeaufsichtigt, wenn Sie einen Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Verwenden Sie keine Produkte aus Recycling-Papier, da diese Verunreinigungen enthalten können, die im Betrieb zu Funken und/oder Brand führen könnten – es sei denn, es ist auf der Verpackung ausdrücklich angegeben, dass sie für die Verwendung in der MIKROWELLE geeignet ist.
3. Hitzebeständiges Glas, wie z. B. Pyroceram und Pyrex, ist für die Verwendung im Mikrowellengerät am besten geeignet.
4. Sollten Lichtbogen auftreten, überprüfen Sie nochmals gründlich die Eignung des Geschirrs für die Mikrowelle.
5. Sie können gewöhnliches Glasgeschirr, Porzellan, Kunststoff- und Papiergeschirr verwenden, wenn Sie die Speisen auf eine niedrige Temperatur erhitzen. Die Verwendung dieses Geschirrs für hohe Temperaturen kann zum Zerschlagen oder Verformungen führen.
6. Sie können gedünstetes Gemüse in einer speziellen „durchsichtigen“ Frischhaltefolie oder Wachspapier kochen. Kochen Sie nicht in Plastiktüten.

VORSICHT

Verwenden Sie kein **METALLGESCHIRR** in diesem Mikrowellengerät.

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. 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.

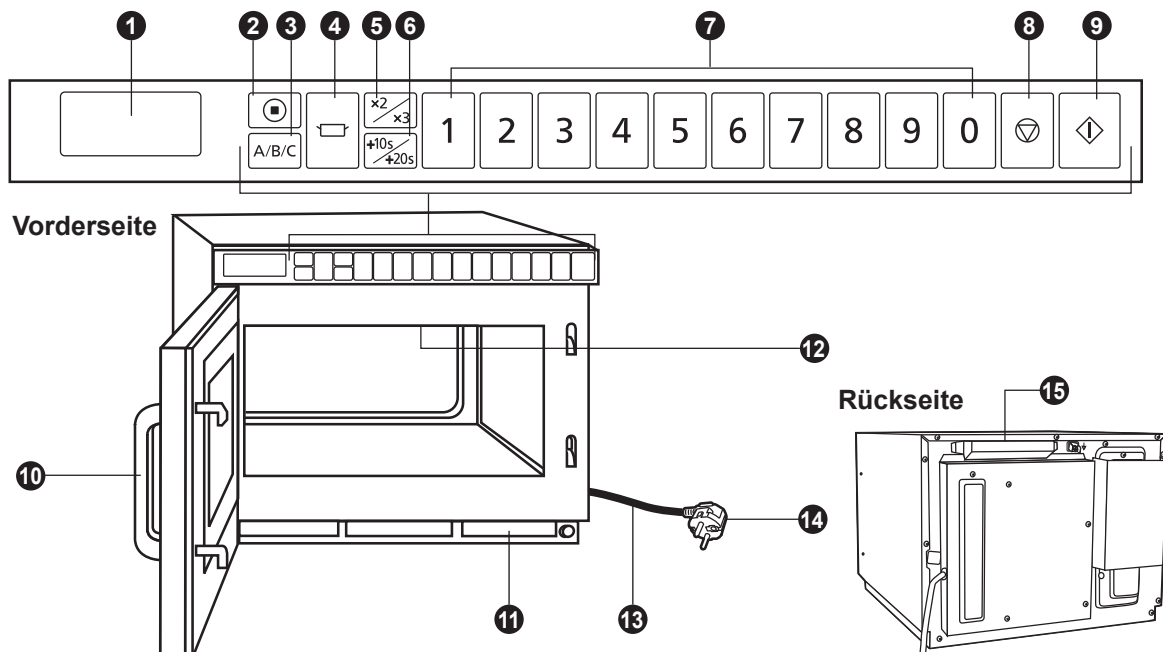
SPEISEN BRAUN BRATEN

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. Wenn Sie Hähnchen kochen, sind die Schenkel früher „durch“, als andere Teile. Umwickeln Sie während des Kochens die Schenkel mit Alufolie. Dadurch werden die Mikrowellen reflektiert, und das Fleisch gleichmäßiger gekocht.

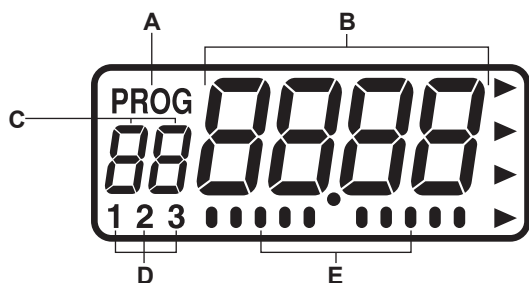
Zeichnung des Gerätes



- ❶ Digitalanzeige (siehe unten)
- ❷ Programm-Taste
- ❸ Shift-Taste (A/B/C)
- ❹ Leistungspegel-Auswahl-Taste
- ❺ doppelte/dreifache Menge Taste
- ❻ +10s/+20s-Taste
- ❼ •Ziffern-/Speicher-Tasten
- ❽ •Zeiteingabe
- ❽ Stop/Reset-Taste

- ❾ Start-Taste
- ❿ Türgriff
- ⓫ Luftfilter
- ⓬ Garraumhimmel (Oberseite des Innenraums)
- ⓭ Netzkabel
- ⓮ Netzstecker
- ⓯ Abluftöffnung

Das Warnschild ist an der Außenseite angebracht.



- A—Programmanzeige
- B—Heizzeit-Anzeige („Min., Sek.“ oder „Std., Min.“)
- C—•Speicher-Tasten-Ziffernanzeige
- Erhitzungsstufen-Anzeige
- D—Muster der Summertonen-Einstellung
- E—•Aufrufen programmierter Erhitzens: Anzeige Nummer der Stufe
- Programmiertes Erhitzen im Gange: Betriebsanzeige
- Einstellung der Pieptöne: Skalenanzeige

Dieses Mikrowellengerät ist werksseitig auf Folgendes eingestellt:

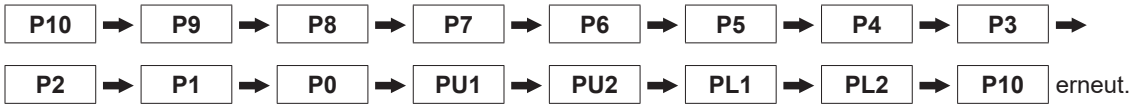
1. Manueller Betrieb
2. Ziffern-Tasten auf HOHE Leistung bei den angegebenen Erhitzungszeiten für einstufiges Erhitzen voreingestellt.
A1=10 Sek. A2=20 Sek. A3=30 Sek. A4=40 Sek. A5=50 Sek.
A6=1 Min. A7=1 Min. 15 Sek. A8=1 Min. 30 Sek. A9=1 Min. 45 Sek. A0=2 Min.
3. Programmieren entsperrt
4. Doppelte Menge=1,6-fache Zeit Dreifache Menge=2,2-fache Zeit
5. Vorgangszähler bei allen Tasten auf „0“ gesetzt.
6. Garraumbeleuchtung Tür offen = EIN Blinken am Ende des Erhitzungsvorgangs = AUS
Helligkeit während des Kochens verringern = AUS
7. Die Standardzeit für Filterreinigung ist für die erste Stufe auf „0“ und für die zweite Stufe auf „500“ gesetzt.

Falls Sie diese Zeiten ändern möchten, sehen Sie bitte in der Bedienungsanleitung nach, wie Sie sie umprogrammieren können.

Betrieb des Gerätes

LEISTUNGSPEGEL-AUSWAHL-TASTE

Bei jedem Drücken dieser Taste ändert sich der Leistungspegel, wie im nachstehenden Diagramm gezeigt:



| | | | |
|----------------|--------------|-------------|-----------|
| HOCH | P10: 1800 W* | NIEDRIG | P3: 30% |
| MITTEL HOCH | P9: 90% | AUFTAUEN | P2: 25% |
| | P8: 80% | AUS | P1: 340 W |
| | P7: 70% | OBER-HITZE | P0: 0% |
| | P6: 60% | | PU1: 50% |
| MITTEL | P5: 50% | UNTER-HITZE | PU2: 25% |
| | P4: 40% | | PL1: 50% |
| | | | PL2: 25% |

*IEC-Testverfahren

Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass er an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist.

A. Manuelles einstufiges Erhitzen



- Öffnen Sie die Tür.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige wird „0“ angezeigt.
- Geben Sie das Essen in einen passenden Behälter in die Mitte des Gerätes und schließen Sie die Tür sicher.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus.
Anmerkung: Wenn „0“ angezeigt wird, ist der Betrieb möglich. Eine Minute, nachdem die Tür geschlossen wurde, verschwindet die „0“.



- Wählen Sie den gewünschten Leistungspegel durch Berühren der Leistungspegel-Auswahl-Taste.
Der gewählte Leistungspegel wird auf der Digitalanzeige angezeigt, und die Einstufen-Erheizungsanzeige „1“ beginnt zu blinken.
[Beispiel]: Berühren Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste einmal für HOHE Leistung.
Anmerkung: Mit jedem Druck auf die Leistungspegel-Auswahl-Taste ändert sich der Leistungspegel, wie im obigen Leistungspegel-Auswahl-Diagramm gezeigt.



- Stellen Sie die gewünschte Erhitzungszeit durch Berühren der entsprechenden Ziffern-Tasten ein.
Anmerkung: Die Erhitzungszeit kann im „AUFTAUEN“-Betrieb und bei P0 auf maximal 30 Minuten eingestellt werden, bzw. 15 Minuten bei allen anderen.
[Beispiel]: Berühren Sie die Ziffern-Tasten „2“, „0“ und „0“, um zwei Minuten einzustellen.



- Berühren Sie das Start-Taste.
 - Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. [Nur für NE-1864]
 - Das Erhitzen beginnt.
 - Während des Betriebs erscheint die Anzeige von links.
 - Die Erhitzungszeit auf der Digitalanzeige beginnt mit dem Countdown.
Wenn Sie die Leistungsstufen-Wahl-taste drücken, wird die aktuelle Leistungsstufe 3 Sekunden lang angezeigt.



- Wenn die Zeit auf Null angelangt ist, ertönt ein Piepton, der das Ende des Vorgangs anzeigt, und das Erhitzen stoppt. Die Garraumbelichtung erlischt [Nur für NE-1864]. Auf der Anzeige blinkt „0000“, bis die Tür geöffnet wird. Eine Minute später schaltet sich der Lüfter aus.

(Weiter auf der nächsten Seite.)

Betrieb des Gerätes



- Öffnen Sie die Tür, um das Essen herauszunehmen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige werden die ursprünglich gewählte Zeit und die Nummer der Erhitzungsstufe angezeigt.

WIEDERHOLUNGS-FUNKTION

- Wenn Sie das Mikrowellengerät innerhalb einer Minute erneut verwenden, können Sie genau dieselbe, manuell gewählte Erhitzungszeit wiederholen, indem Sie einfach die Start-Taste berühren.
 - Nach einer Minute Nichtverwendung bei geschlossener Tür wird die Wiederholungsmöglichkeit gelöscht.
- Schließen Sie die Tür.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus und eine Minute danach wird die Digitalanzeige dunkel.



SPEZIALANMERKUNG: Sowohl für Einstufen- als auch Vierstufen-Erhitzung.

- Während des Erhitzens können Sie das Mikrowellengerät durch Berühren der Stop/Reset-Taste abschalten. Durch Berühren der Start-Taste läuft das gewählte Programm weiter, wenn Sie die Stop/Reset-Taste ein zweites Mal berühren, wird es gelöscht.
- Wenn das Gerät nicht in einem Erhitzungsvorgang ist, wird das gewählte Programm durch Berühren der Stop/Reset-Taste gelöscht.

B. Manuelles zwei- bis fünfstufiges Erhitzen



- Befolgen Sie die Schritte 1–4 auf Seite 42.
- Der gewünschte Leistungspegel für das Erhitzen der zweiten Stufe wird gewählt, indem Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste so oft berühren, bis er erreicht ist. Der Leistungspegel wird auf der Digitalanzeige angezeigt, und die Anzeige der zweiten Stufe, „2“, beginnt zu blinken.
[Beispiel]: Berühren Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste 8 Mal für NIEDRIGE Leistung.



- Stellen Sie die gewünschte Erhitzungszeit der zweiten Stufe durch Berühren der entsprechenden Ziffern-Tasten ein.

Anmerkung: Die Erhitzungszeit kann im „AUFTAUEN“-Betrieb und bei P0 auf maximal 30 Minuten eingestellt werden, bzw. 15 Minuten bei allen anderen.

Die GESAMTZEIT kann jedoch für Dauer-Erhitzen (ein- bis fünfstufiges Erhitzen) auf bis zu 25 Minuten eingestellt werden, ausgenommen bei „AUFTAUEN“ und „P0“.

[Beispiel]: Berühren Sie die Ziffern-Tasten „1“, „0“ und „0“, um eine Minute einzustellen.



- Berühren Sie die Start-Taste.
 - Es wird die Gesamtzeit für beide Stufen angezeigt.
 - Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. [Nur für NE-1864]
 - Während des Betriebs erscheint die Anzeige von links.
 - Die Erhitzungszeit der ersten Stufe beginnt mit dem Countdown.



- Nachdem die Zeit der ersten Erhitzungsstufe abgelaufen ist, ertönt ein einzelner Piepton, die Erhitzungs-Anzeige der zweiten Stufe, „2“, beginnt zu blinken, und die Erhitzungszeit fährt mit dem Countdown fort.



- Wenn die Zeit auf Null angelangt ist, ertönt ein Piepton, der das Ende des Vorgangs anzeigt. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Die Garraumbeleuchtung erlischt [Nur für NE-1864]. Auf der Zeitanzeige blinkt „0000“, bis die Tür geöffnet wird. Eine Minute später schaltet sich der Lüfter aus.

(Weiter auf der nächsten Seite.)

Betrieb des Gerätes



- Öffnen Sie die Tür, um das Essen herauszunehmen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige werden die ursprünglich gewählte Zeit und die Nummer der Erhitzungsstufe angezeigt.



- Schließen Sie die Tür.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus und eine Minute danach wird die Digitalanzeige dunkel.

Anmerkung: Für Erhitzungsvorgänge ab der dritten Stufe wählen Sie bitte den Leistungspegel erneut nach Schritt 3 auf Seite 43 und stellen Sie eine Erhitzungszeit ein.

Siehe Spezialanmerkung bezüglich der „manuellen Einstufen-Erhitzung“ auf Seite 43.

C. Programmierung der Speicher-Tasten für einstufiges Erhitzen

Das Gerät kann erst programmiert werden, nachdem die Programm-Verriegelungs-Funktion deaktiviert wurde. (siehe Seite 48, „J. Aktivierung der Programm-Verriegelung“)



- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.



- Berühren Sie die Prog-Taste.
Das Symbol „PROG“ auf der Digitalanzeige beginnt zu blinken.



- Berühren Sie die Speicher-Taste, die Sie programmieren möchten.
Die Nummer der Taste und die zuvor programmierten Daten werden auf der Digitalanzeige angezeigt.
[Beispiel]: Berühren Sie die Prog-Taste „5“. (Programm-Nr. A-5)



- Wählen Sie den gewünschten Leistungspegel durch Berühren der Leistungspegel-Auswahl-Taste.
Der gewählte Leistungspegel wird angezeigt, und die Einstufen-Erhitzungsanzeige „1“ beginnt zu blinken.
[Beispiel]: Berühren Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste 10 Mal für AUFTAUEN-Leistung.

Anmerkung: Wenn Sie die B- oder C-Seite programmieren möchten, berühren Sie zuerst die Shift-Taste (A/B/C), und dann die Taste mit der Programmnummer.



- Stellen Sie die gewünschte Erhitzungszeit durch Berühren des entsprechenden Ziffern-Tasten ein.
Anmerkung: Die Erhitzungszeit kann im „AUFTAUEN“-Betrieb und bei P0 auf maximal 30 Minuten eingestellt werden, bzw. 15 Minuten bei allen anderen.

[Beispiel]: Berühren Sie die Ziffern-Tasten „1“, „0“ und „0“, um eine Minute einzustellen.



- Berühren Sie die Prog-Taste erneut.
Das Symbol „PROG“ und die Einstufen-Erhitzungsanzeige „1“ hören auf zu blinken. Dies bedeutet, dass Sie die Programmierung der gewählten Speicher-Taste für einstufiges Erhitzen beendet haben.



- 3 Sekunden, nachdem die Programmierung abgeschlossen wurde, wird „0“ angezeigt.
- Programmieren Sie die verbleibenden Speicher-Tasten beliebig, indem Sie einfach die obigen Schritte 3–7 wiederholen.

Anmerkung: Wenn das Symbol „PROG“ blinkt, kann das Programm abgebrochen werden und/oder einmaliges Berühren der Stop/Reset-Taste löscht die programmierte Ziffern-/Speicher-Tasten-Nummer.

Betrieb des Gerätes

D. Programmierung der Speicher-Tasten für zwei- bis fünfstufiges Erhitzen



1. Folgen Sie Schritt 1-5 in „C. Programmierung der Speicher-Tasten für einstufiges Erhitzen“ auf Seite 44.
2. Wählen Sie den Leistungspegel für die zweite Stufe, indem Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste so oft berühren, bis er erreicht ist.
Der gewählte Leistungspegel wird angezeigt, und die Erhitzungsanzeige der zweiten Stufe, „2“, beginnt zu blinken.
[Beispiel]: Berühren Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste einmal für HOHE Leistung.
3. Stellen Sie die gewünschte Erhitzungszeit durch Berühren der entsprechenden Ziffern-Taste ein.
Anmerkung: Die Erhitzungszeit kann im „AUFTAUEN“-Betrieb und bei „P0“ auf maximal 30 Minuten eingestellt werden, bzw. 15 Minuten bei allen anderen.
Die GESAMTZEIT kann jedoch für Dauer-Erhitzen (ein- bis fünfstufiges Erhitzen) auf bis zu 25 Minuten eingestellt werden, ausgenommen bei „P1“ und „P0“.
[Beispiel]: Berühren Sie die Ziffern-Tasten „2“, „0“ und „0“, um zwei Minuten einzustellen.
4. Berühren Sie die Prog-Taste erneut, und das Symbol „PROG“ und die Erhitzungsanzeige der zweiten Stufe, „2“ hören auf zu blinken. Es wird die Gesamtzeit für beide Stufen angezeigt. Dies bedeutet, dass Sie die Programmierung der gewünschten Speicher-Taste für das Erhitzen der zweiten Stufe beendet haben.
5. 3 Sekunden, nachdem die Programmierung abgeschlossen wurde, wird „0“ angezeigt.
6. Programmieren Sie die verbleibenden Tasten beliebig, indem Sie einfach die obigen Schritte wiederholen.
Anmerkung: Wiederholen Sie den obigen Vorgang zur Einstellung der Erhitzungsvorgänge ab der dritten Stufe.

E. Erhitzen mit Speicher-Taste



1. Öffnen Sie die Tür.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige wird „0“ angezeigt.
Anmerkung: Wenn „0“ angezeigt wird, ist der Betrieb möglich. Eine Minute, nachdem die Tür geschlossen wurde, verschwindet die „0“.
2. Geben Sie das Essen in einen passenden Behälter in die Mitte des Gerätes und schließen Sie die Tür sicher.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus.
3. Berühren Sie die gewünschte Speicher-Taste.
A. Die aktuell programmierten Daten werden angezeigt.
[Beispiel]: Speicher-Taste „5“ (Programm Nr. A-5)
Die Gesamtzahl der Stufen wird unten als „● ●“ angezeigt.
Das Erhitzungsprogramm (bei P1-Leistung für eine Minute und P10 Leistung für zwei Minuten), wie auf den Seiten 44–45 programmiert, ist eingestellt.
Anmerkung: Um das Programm der B- oder C-Seite zu verwenden, berühren Sie zuerst die Shift-Taste (A/B/C), und dann die Taste mit der Programmnummer.
4. Berühren Sie die Start-Taste.
A. Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. [Nur für NE-1864]
B. Während des Betriebs erscheint die Anzeige links.
C. Die Erhitzungszeit beginnt mit dem Countdown.
Wenn Sie die Leistungsstufen-Wahltaste drücken, wird die aktuelle Leistungsstufe 3 Sekunden lang angezeigt.
D. Wenn Sie die Start-Taste berühren, wird die aktuelle Nummer der Stufe anstelle der Programm-Nr. 3 Sekunden lang angezeigt.
Anmerkung: Wenn die Programm-Verriegelung aktiviert ist, startet das Programm sofort, d. h., die Start-Taste muss nicht berührt werden. (Siehe Seite 48.)

(Weiter auf der nächsten Seite.)

Betrieb des Gerätes



5. Wenn die gesamte Zeit auf Null angelangt ist, ertönt ein Piepton, der das Ende des Vorgangs anzeigt. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Die Garraumbelichtung erlischt [Nur für NE-1864]. Auf der Zeitanzeige blinkt „0000“, bis die Tür geöffnet wird. Eine Minute später schaltet sich der Lüfter aus.
6. Öffnen Sie die Tür, um das Essen herauszunehmen. Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein.
7. Schließen Sie die Tür. Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus und eine Minute danach wird die Digitalanzeige dunkel.

F. Programmierung der Taste für doppelte/dreifache Menge

Das Gerät kann erst programmiert werden, nachdem die Programm-Verriegelungs-Funktion deaktiviert wurde.

(Siehe Seite 48, K. Deaktivierung der Programm-Verriegelung.)



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen. Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein und „0“ wird angezeigt.



2. Berühren Sie die Prog-Taste. Auf der Digitalanzeige beginnt „PROG“ zu blinken.



3. Berühren Sie die Speicher-Taste für das gewünschte Programm. Die Nummer der Taste und die zuvor programmierten Daten werden auf der Anzeige angezeigt. „PROG“ beginnt zu blinken.



4. Berühren Sie einmal die Taste für doppelte/dreifache Menge. Der zuvor gewählte Multiplikationsfaktor wird auf der Anzeige angezeigt. [Beispiel]: 16 bedeutet 1,6 Mal (doppelte Menge), 22 bedeutet 2,2 Mal. (dreifache Menge)



5. Stellen Sie den gewünschten Multiplikationsfaktor durch Berühren der entsprechenden Ziffern-Tasten ein. [Beispiel]: 1,5 Mal: Berühren Sie die Ziffern-Tasten „1“ und „5“.



6. Berühren Sie die Prog-Taste erneut. Das Symbol „PROG“ hört auf zu blinken. Dies bedeutet, dass Sie die Programmierung der gewählten Speicher-Taste für die doppelte Menge beendet haben.



7. Nach drei Sekunden wird „0“ angezeigt.

Anmerkung: Wenn Sie die geeignete Zeit für die dreifache Menge ändern möchten, berühren Sie zweimal die Taste für doppelte/dreifache Menge wie in Schritt 4 oben. Die Verstärkung ist voreingestellt. Jede Verstärkung muss bei Änderungen separat programmiert werden.

N.B. Bitte überprüfen Sie die korrekten Zeiten, wenn Sie das Programm einstellen, um die korrekten Temperaturen zu erhalten.

Betrieb des Gerätes

G. Erhitzen mit der Speicher-Taste zum Erhitzen der doppelten/dreifachen Menge [Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt programmiert ist. (Siehe Seite 46.)]



1. Folgen Sie Schritt 1-2 in „E. Erhitzen mit Speicher-Taste“ auf Seite 45.



2. Berühren Sie einmal die Taste für doppelte/dreifache Menge.

Anmerkung: Wenn Sie die dreifache Menge erhitzen möchten, berühren Sie zweimal die Taste für doppelte/dreifache Menge.



3. Berühren Sie die gewünschte Speicher-Taste.
[Beispiel]: Speicher-Taste 5 (Programm-Nr. A-5)

Anmerkung: Um das Programm der B- oder C-Seite zu verwenden, berühren Sie zuerst die Shift-Taste (A/B/C), und dann die Taste mit der Programmnummer.



4. Berühren Sie die Start-Taste.

A. Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. [Nur für NE-1864]

B. Während des Betriebs erscheint die Anzeige links.

C. Die Erhitzungszeit beginnt mit dem Countdown.

Anmerkung: Wenn die Programm-Verriegelung aktiviert ist, startet das Programm sofort, d. h., die Start-Taste muss nicht berührt werden. (Siehe Seite 48.)



5. Wenn die gesamte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, der das Ende des Vorgangs anzeigt. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Die Garraumbeleuchtung erlischt [Nur für NE-1864]. Auf der Zeitanzeige blinkt „0000“, bis die Tür geöffnet wird.



6. Öffnen Sie die Tür, und nehmen Sie das Essen heraus. Schließen Sie die Tür. Eine Minute danach wird die Digitalanzeige dunkel.

H. Erhitzen mit +10s/+20s-Taste



1. Öffnen Sie die Tür.

Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige wird „0“ angezeigt.

Anmerkung: Wenn „0“ angezeigt wird, ist der Betrieb möglich. Eine Minute, nachdem die Tür geschlossen wurde, verschwindet die „0“.

2. Geben Sie das Essen in einen passenden Behälter in die Mitte des Gerätes und schließen Sie die Tür sicher.

Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus.



3. Berühren Sie einmal die +10s/+20s-Taste.

A. Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. [Nur für NE-1864]

B. Während des Betriebs erscheint die Anzeige links.

C. Das Erhitzen beginnt mit HOHER Leistung für 10 Sekunden.

[Beispiel]: Berühren Sie die +10s/+20s-Taste einmal für 10 Sekunden.

Berühren Sie die +10s/+20s-Taste zweimal für 20 Sekunden.



4. Wenn die gesamte Zeit auf Null angelangt ist, ertönt ein Piepton, der das Ende des Vorgangs anzeigt. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Die Garraumbeleuchtung erlischt [Nur für NE-1864]. Auf der Zeitanzeige blinkt „0000“, bis die Tür geöffnet wird. Eine Minute später schaltet sich der Lüfter aus.

Betrieb des Gerätes



- Öffnen Sie die Tür, um das Essen herauszunehmen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein.
- Schließen Sie die Tür.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich aus und eine Minute danach wird die Digitalanzeige dunkel.

Anmerkung: Während des Erhitzens können Sie das Programm durch Berühren der Stop/Reset-Taste oder Öffnen der Tür abbrechen.

I. Ablesen des Vorgangszählers

• Zur Anzeige der gesamten jemals verwendeten Garzeiten



- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.



- Berühren Sie gleichzeitig die Start-Taste und die Taste Nummer „3“.
Die Gesamtzahl der jemals verwendeten Garstunden wird angezeigt.

• Zur Anzeige, wie oft der Ofen insgesamt benutzt wurde



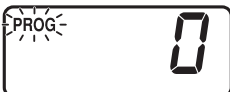
- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.



- Berühren Sie gleichzeitig die Start-Taste und die Leistungspegel-Auswahl-Taste.
Es wird angezeigt, wie oft der Ofen insgesamt benutzt wurde.

Anmerkung: Die maximale Anzahl von Malen auf dem Zähler beträgt 3.999.999. Die letzten beiden Stellen der Anzahl werden ausgeblendet und es wird in 100er-Einheiten angezeigt, wenn er über 100 Mal verwendet wurde.
Für weniger als 100 Mal wird „0“ angezeigt.

J. Aktivierung der Programm-Verriegelung



- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt. Berühren Sie die Start-Taste und die Prog-Taste gleichzeitig (mind. 2 Sekunden lang), bis auf der Anzeige „PROG“, „P“ und „L“ zu lesen ist.



- Die Programm-Verriegelungs-Funktion ist nun aktiviert.

Anmerkung: Bei „Programm-Verriegelung“

- Das Mikrowellengerät wird durch Berühren der gewünschten Speicher-Taste gestartet. Die Start-Taste braucht nicht berührt zu werden.
- Die Unterbrechungs-Funktion ist deaktiviert – Öffnen der Tür löscht die verbleibende Zeit eines Programms.
- Das Gerät kann erst programmiert oder manuell gestartet werden, nachdem die Programm-Verriegelungs-Funktion deaktiviert wurde.

K. Deaktivierung der Programm-Verriegelung



- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt. Berühren Sie die Start-Taste und die Prog-Taste gleichzeitig (mind. 2 Sekunden lang), bis auf der Digitalanzeige „PROG“ und „P“ angezeigt wird.

Betrieb des Gerätes



2. Die Programm-Verriegelungs-Funktion ist nun deaktiviert.

Anmerkung: Bei deaktivierter „Programm-Verriegelung“

- Das Mikrowellengerät kehrt in einen Zwei-Berührungs-Betriebsmodus zurück (Ziffern-/Speicher-Taste + Start-Taste).
- Die Wiederholungs- und Unterbrechungsfunktionen können verwendet werden.
- Speicher-Tasten können programmiert werden.
- Manuelles Erhitzen ist möglich.
- Steuerung der Lautstärke, Länge und Höhe der Töne (Piepton am Ende des Erhitzungsvorgangs bzw. des Filterreinigungs-Alarms) ist möglich.

L. Anzeigen der Programmliste



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.



2. Berühren Sie gleichzeitig die Start-Taste und die Taste Nummer „1“. Alle aktuell programmierten Daten (die in den einzelnen Ziffern-/Speicher-Tasten (A0 bis C9) gespeicherten Programme, Piepton, Programm-Verriegelung, Einstellungen der Garraumbelichtung bei offener Tür, Blink-Einstellungen der Garraumbelichtung am Ende des Erhitzungsvorgangs und die Einstellungen der Garraumbelichtungs-Verringerung während des Kochens) werden kontinuierlich angezeigt.

Anmerkung: Wenn der Filterreinigungs-Alarm-Zähler eingestellt ist, wird dies nach der Programm-Verriegelung angezeigt.



Löschen des Speicherinhalts

- Öffnen Sie die Tür (halten Sie sie offen) und berühren Sie die Prog-Taste.
- Wählen Sie die Nummer des Speichers, den Sie löschen möchten und berühren Sie die Leistungspegel-Auswahl-Taste.
- Berühren Sie die Stop/Reset-Taste, dann wird „0“ angezeigt, um anzudeuten, dass der Speicher gelöscht wurde.

*Der Speicherinhalt wird automatisch gelöscht, wenn er überschrieben wird.



Betrieb des Gerätes

M. Auswahl der Piepton-Optionen

Das Gerät kann erst programmiert werden, nachdem die Programm-Verriegelungs-Funktion deaktiviert wurde.

(Siehe Seite 48, K. Deaktivierung der Programm-Verriegelung.)

Der Piepton kann folgendermaßen angepasst werden: Lautstärke—(4 Optionen), Tonlänge—(3 Optionen), Tonhöhe—(3 Optionen), sowie die Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms—(3 Optionen). Sie können die Kombination aus Lautstärke, Länge und Tonhöhe wählen, die Ihnen am besten zusagt.

Der Piepton ist werksseitig auf die höchste Lautstärke (#3), auf 3 Pieptöne und normale Tonhöhe eingestellt. Der Filterreinigungsalarm ertönt, wenn die Gesamtgarzeit die eingestellte Zeit (in Stunden) erreicht.

Auswahl der Lautstärke



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Anzeige wird „0“ angezeigt.



2. Berühren Sie zuerst die Prog-Taste und dann die Start-Taste.
Auf der Digitalanzeige wird „3bEEP“ sowie das Muster der Summertoneinstellungsanzeige, „1“, angezeigt; außerdem blinkt „PROG“.



3. Wählen Sie den gewünschten Lautstärkepegel durch Berühren der Start-Taste.
Durch wiederholtes Berühren der Start-Taste wird die Lautstärke des Tons abgesenkt bis schließlich auf Null. Der Ton ertönt in seinem Lautstärkepegel und die Digitalanzeige zeigt Letzteren in Ziffern (3 bis 0—stumm) an, gefolgt von dem Wort „bEEP“.

[Beispiel]: 3 bEEP—Am lautesten (Werkseinstellung) 1 bEEP—Niedrig
2 bEEP—Mittel 0 bEEP—Stumm



4. Berühren Sie erneut die Prog-Taste, dann hört „PROG“ auf zu blinken, und die eingestellte Lautstärke des Pieptons wird 3 Sekunden lang angezeigt. Danach wird „0“ angezeigt.

Um mit der Einstellung der Tonlänge fortzufahren, berühren Sie die Start-Taste, bevor nach Schritt 4 „0“ angezeigt wird.



Auswahl der Tonlänge

Für die Länge des Pieptons am Ende des Erhitzungsvorgangs stehen 3 Optionen zur Auswahl.

1. 3 Pieptöne (Werkseinstellung)
2. 60 Sekunden lang kurze Pieptöne
3. 5 Sekunden lang ein einzelner Piepton, dann nach 30 Sekunden 3 Pieptöne, und erneut nach 60 Sekunden. (Summer-Erinnerungsfunktion, um zu verhindern, dass Essen im Gerät vergessen wird.)



5. Berühren Sie innerhalb von 3 Sekunden, nachdem Sie die Prog-Taste in Schritt 4 oberhalb berührt haben, die Start-Taste.
A. „PROG“ beginnt zu blinken.
B. Die aktuelle Länge des Signaltone blinkt.
C. Mit jedem Drücken der Starttaste wechselt die Anzeige zwischen der 1., 2. und 3. Option (in der unteren linken Ecke)



6. Wenn die gewünschte Länge des Tons gewählt ist, berühren Sie erneut die Prog-Taste. „PROG“ hört auf zu blinken, und die eingestellte Länge des Pieptons am Ende des Erhitzungsvorgangs wird 3 Sekunden lang angezeigt. Danach wird „0“ angezeigt.

Um mit der Einstellung der Tonhöhe fortzufahren, berühren Sie die Start-Taste, bevor nach Schritt 6 „0“ angezeigt wird.



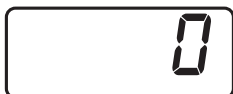
(Weiter auf der nächsten Seite.)

Betrieb des Gerätes

Auswahl der Tonhöhe

Für die Höhe des Pieptons am Ende des Erhitzungsvorgangs stehen 3 Optionen zur Auswahl.

•: Niedrig, ••: Normal (Werkseinstellung), •••: Hoch



7. Berühren Sie innerhalb von 3 Sekunden, nachdem Sie die Prog-Taste in Schritt 7 oberhalb berührt haben, die Start-Taste.
 - A. „PROG“ beginnt zu blinken.
 - B. Es wird die aktuelle Höhe des Pieptons angezeigt.
 - C. Die Anzeige wechselt mit jedem Berühren der Start-Taste zwischen „•“, „••“ und „•••“, und die Einstellungen ändern sich (unterhalb von „bE“ in „bEEP“).
8. Wenn die gewünschte Höhe des Tons gewählt ist, berühren Sie erneut die Prog-Taste.
„PROG“ hört auf zu blinken, und die eingestellte Höhe des Pieptons am Ende des Erhitzungsvorgangs wird 3 Sekunden lang angezeigt. Danach wird „0“ angezeigt.

Um mit der Einstellung der Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms fortzufahren, berühren Sie die Start-Taste, bevor nach Schritt 8 „0“ angezeigt wird.

Einstellung der Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms

Für die Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms stehen 3 Optionen zur Auswahl.

•: Niedrig, ••: Normal (Werkseinstellung), •••: Hoch



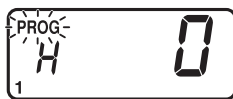
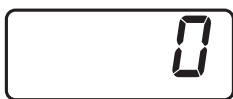
9. Berühren Sie innerhalb von 3 Sekunden, nachdem Sie die Prog-Taste in Schritt 8 oberhalb berührt haben, die Start-Taste.
 - A. „PROG“ beginnt zu blinken.
 - B. Es wird die aktuelle Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms angezeigt.
 - C. Die Anzeige wechselt mit jedem Berühren der Start-Taste zwischen „•“, „••“ und „•••“, und die Einstellungen ändern sich (unterhalb von „EP“ in „bEEP“).
10. Wenn die gewünschte Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms gewählt ist, berühren Sie erneut die Prog-Taste.
„PROG“ hört auf zu blinken, und die eingestellte Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms wird 3 Sekunden lang angezeigt. Danach wird „0“ angezeigt.

Anmerkung: Wenn die programmierte Uhrzeit, zu der der Filter gereinigt werden soll, auf „0“ steht, kann die Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms nicht geändert werden.

N. Luftfilter-Reinigungszyklus Programmieren

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

(Siehe Seite 48, K. Deaktivierung der Programm-Verriegelung.)



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Lampe des Gerätes schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige wird „0“ angezeigt.

2. Berühren Sie gleichzeitig die Start-Taste und die Taste Nummer „7“.

So programmieren Sie die Erste Stufe

3. Die Anzeige zeigt entweder die von Ihnen programmierte Zeit (in Stunden), nach der der Filter gereinigt werden soll, oder die vom Hersteller ursprünglich festgelegte Zeit an.
4. Stellen Sie die gewünschte Zeit zwischen zwei Reinigungen durch Berühren der entsprechenden Ziffern-Tasten ein. (bis zu 9999 Stunden)
[Example]: Touch Number Pads „1“, „0“ and „0“ for 100 hours.

(Weiter auf der nächsten Seite.)

Betrieb des Gerätes



So programmieren Sie die Zweite Stufe

5. Berühren Sie die Start-Taste. Die Anzeige zeigt entweder die von Ihnen programmierte Zeit (in Stunden), nach der der Filter gereinigt werden soll, oder die vom Hersteller ursprünglich festgelegte Zeit an.



6. Stellen Sie den gewünschten Reinigungszyklus ein, indem Sie die entsprechenden Zifferntasten drücken. (bis zu 9999 Stunden)
[Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „6“, „0“ und „0“ für 600 Stunden.



7. Berühren Sie die Prog-Taste.

Hiermit ist die Programmierung der Zeit zwischen zwei Filterreinigungen abgeschlossen.



8. Nach 3 Sekunden wird auf der Digitalanzeige „0“ angezeigt. Das Mikrowellengerät ist nun betriebsbereit.

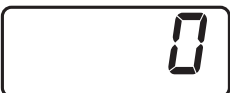


Anmerkung: Wenn die Gesamtstunden der ersten und zweiten Stufe erreicht sind, erscheint das „FILT“-Zeichen in der Digitalanzeige und der Piepton ertönt. Entfernen Sie den Luftfilter und reinigen Sie ihn. (Siehe Seite 38.) Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste für 2 Sekunden, um das Display zu löschen.
Der Zähler wird nach dem Löschen erneut von „0“ gestartet.



Anzeigen des Filterreinigungs-Alarm-Zählers

1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Start-Taste und die Taste Nummer „5“.



Nach 3 Sekunden wird auf der Digitalanzeige „0“ angezeigt.

N.B. Wenn sich das Mikrowellengerät bereits nach kurzem Betrieb abschaltet, überprüfen Sie zuerst, ob der Luftfilter sauber ist, bevor Sie einen Techniker anrufen.

O. Garraumbeleuchtung

Das Gerät kann erst programmiert werden, nachdem die Programm-Verriegelungs-Funktion deaktiviert wurde.

(Siehe Seite 48, K. Deaktivierung der Programm-Verriegelung.)

• Einstellungen der Garraumbeleuchtung, wenn die Tür geöffnet ist

Einstellungen der Garraumbeleuchtung Ausschalten



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
Die Garraumbeleuchtung des Gerätes schaltet sich ein und „0“ wird angezeigt.



2. Berühren Sie gleichzeitig die Start-Taste und die Taste Nummer „9“.
„PROG“ beginnt zu blinken. Die vorigen Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden angezeigt.

(Weiter auf der nächsten Seite.)

Betrieb des Gerätes



3. Berühren Sie die Start-Taste.
Anmerkung: Jedes Mal, wenn die Taste berührt wird, wird abwechselnd „on“ → „oFF“ → „on“ angezeigt.



4. Berühren Sie die Prog-Taste.
„PROG“ hört auf zu blinken, und die Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden 3 Sekunden lang angezeigt.
Danach wird „0“ angezeigt.



Um mit Schritt 5 fortzufahren, berühren Sie die Start-Taste, bevor nach Schritt 4 „0“ angezeigt wird.

• Blinken der Garraumbeleuchtung am Ende des Erhitzungsvorgangs

Blinken der Garraumbeleuchtung am Ende des Erhitzungsvorgangs Einschalten



5. Berühren Sie innerhalb von 3 Sekunden, nachdem Sie die Prog-Taste in Schritt 4 oberhalb berührt haben, die Start-Taste.
„PROG“ beginnt zu blinken. Die vorigen Blink-Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden angezeigt.



6. Berühren Sie die Start-Taste.
Anmerkung: Jedes Mal, wenn die Taste berührt wird, wird abwechselnd „oFF“ → „on“ → „oFF“ angezeigt.



7. Berühren Sie die Prog-Taste.
„PROG“ hört auf zu blinken, und die Blink-Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden 3 Sekunden lang angezeigt. Danach wird „0“ angezeigt.



Um mit Schritt 8 fortzufahren, berühren Sie die Start-Taste, bevor nach Schritt 7 „0“ angezeigt wird.

• Einstellung der Garraumbeleuchtungs-Helligkeit während des Kochens [Nur für NE-1864]

Verringern der Helligkeit im Innenraum während des Kochens



8. Berühren Sie innerhalb von 3 Sekunden, nachdem Sie die Prog-Taste in Schritt 7 oberhalb berührt haben, die Start-Taste.
„PROG“ beginnt zu blinken. Die vorigen Verringerungs-Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden angezeigt.



9. Berühren Sie die Start-Taste.
Anmerkung: Jedes Mal, wenn die Taste berührt wird, wird abwechselnd „oFF“ → „on“ → „oFF“ angezeigt.



10. Berühren Sie die Prog-Taste.
„PROG“ hört auf zu blinken, und die Verringerungs-Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden 3 Sekunden lang angezeigt. Danach wird „0“ angezeigt.



Vor dem Kochen

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 Hochtemperatur-beständigen 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 Wieder-Erwärmen 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 und 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 Mikrowellen-erhitzten Speisen sind auf Überhitzung zurückzuführen.

Kochanleitungen — Zeittabellen für Erhitzen und Auftauen —

Die Zeiten in der nachstehenden Tabelle sind **nur Richtwerte**. Viele Faktoren, z. B. die **Anfangstemperatur** des Essens, können die tatsächlich erforderliche Zeit beeinflussen. Die Koch- und Auftauzeiten müssen ggf. angepasst werden. Alle Zeiten wurden mit Speisen mit folgenden **Anfangstemperaturen** getestet;

Kalte Speisen..... ca. +5°C

Tiefgekühlte Speisen..... ca. -18°C

Überprüfen Sie stets die korrekte Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer o. Ä., um die aktuellen gesetzlichen Richtlinien bezüglich Lebensmittelhygiene zu erfüllen.

| Funktion | Speise | Gewicht | Leistungspegel | Ungefähre Zeit |
|--|-----------------------------------|---------------------|------------------|---|
| Auftauen | Fischfilet | 500 g | AUFTAUEN (P1) | 8 Min. |
| | Gehacktes Rindfleisch | 500 g | AUFTAUEN (P1) | 5 Min. |
| | Ganzes Hähnchen | 1,36 kg | AUFTAUEN (P1) | 25 Min. |
| | Gemischter Teller | | | |
| | Mehrfachportion | 1,36 kg | AUFTAUEN (P1) | 20 Min. |
| | Einzelportion | 275 g | AUFTAUEN (P1) | 8 Min. |
| | Apfelkuchen | 1 Portion | AUFTAUEN (P1) | 1 Min. 15 s |
| | Torte | 1 Portion | AUFTAUEN (P1) | 2 Min. |
| Brötchen | 1 Portion 50 g | AUFTAUEN (P1) | 30 s | |
| Kochen gekühlter roher Lebensmittel | Rührei | 2 Eier + 2 EL Milch | MITTEL (P5) | 1 min. 30 sek. Nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| | Brokkoli | 500 g | HOCH (P10) | 2 min. 30 sek. |
| | Speck | 2 Speckscheiben | HOCH (P10) | 50 sek. |
| | Hähnchenportionen | 500 g | MITTEL HOCH (P7) | 4 min. 30 sek. |
| | Hähnchenfilets | 500 g | MITTEL HOCH (P7) | 3 min. 30 sek. |
| | Fischfilets | 500 g | MITTEL HOCH (P7) | 2 min. 45 sek. |
| | Fischfilets | 100 g | NIEDRIG (P3) | 3 min. |
| Kochen und/oder Aufwärmen von Tiefgekühltem | Erbsen | 500 g | HOCH (P10) | 3 min. 30 sek. |
| | Gekochter Reis | 167 g | HOCH (P10) | 1 min. 20 sek. |
| | Gekochte Wurst | x 3 (jeweils 50 g) | HOCH (P10) | 50 sek. |
| | Gekochte Hähnchenflügel | x 7 Stück | HOCH (P10) | 1 min. 20 sek. |
| | Gekochter Verpackter Cheeseburger | 75 g | HOCH (P10) | 50 sek. |
| | Lasagne | 325 g | HOCH (P10) | 4 min. |
| | Schokoladenfondant | 100 g | NIEDRIG (P3) | 50 sek. |
| | Schokoladen-Karamell-Kuchen | 1 portion | AUFTAUEN (P1) | 30 sek. |
| Aufwärmen gekochter, gekühlter Speisen | Lasagne | 325 g | HOCH (P10) | 2 min. 30 sek. |
| | Chili | 325 g | HOCH (P10) | 2 min. |
| | Apfelkuchen | 1 portion | HOCH (P10) | 16 sek. |
| | Apfelkuchen Pfeffersoße | 100 ml | HOCH (P10) | 50 sek. |
| | Gebackene Bohnen | 100 ml | HOCH (P10) | 50 sek. |
| | Suppe | 125 ml | HOCH (P10) | 42 sek. |
| | Cremige Suppe | 200 ml | MITTEL HOCH (P6) | 1 min. |

Kochanleitungen — Zeittabellen für Erhitzen und Auftauen —

| Funktion | Speise | Gewicht | Leistungs- pegel | Ungefähre Zeit |
|---------------|-------------------------|---|---------------------|--|
| Andere | Schokolade Schmelzen | 500 g | MITTEL (P4) | 2 min. 30 sek. Nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| | | 50 g | NIEDRIG (P3) | 1 min. 40 sek. |
| | Butter Schmelzen | 500 g In 3 cm große Würfel schneiden. | MITTEL HOCH (P6) | 2 min. - 2 min. 30 sek. |
| | | 50 g | NIEDRIG (P3) | 1 min. |

- HINWEISE:**
- Sie sollten nicht direkt auf dem Boden des Gerätes kochen/aufwärmen/auftauen — verwenden Sie stets einen passenden Behälter.
 - Wenn Sie **Mehrfachportionen** auftauen, drehen Sie die Speise nach Ablauf der halben Auftauzeit um und teilen Sie sie in mehrere Stücke, damit die Mikrowellenenergie besser in die Speisen eindringen kann.
 - **Feste/dichte Speisen** sollten nicht direkt aus dem gefrorenen Zustand gekocht werden, da sie an den Rändern überkocht würden, während im Mittelpunkt noch nicht die notwendige Temperatur erreicht ist.
 - **Decken Sie** Speisen ggf. während des Kochens/Aufwärmens ab. Dies hält die Feuchtigkeit zurück und verhindert Spritzen/Überlaufen.
 - Bevor Sie verpackte Speisen kochen/aufwärmen, lockern Sie den Deckel bzw. stechen Sie die Abdeckfolie an.
 - **Rühren** Sie die Speise nach der halben Koch-/Auftauzeit um, bzw. **schütteln** Sie sie, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.
 - Lassen Sie die Speisen kurz **stehen**, bevor die Speisentemperatur gemessen und/oder das Gericht zum Verzehr angeboten wird.

Erklärung der Fehlercodes zur Selbstdiagnose

Dieses Mikrowellengerät überwacht seinen Betrieb, und zeigt einen Fehlercode in der Digitalanzeige an, falls ein Problem auftritt.

| CODE | PROBLEM |
|-----------------------------------|--|
| rFL | Der Spritzschutz wurde entfernt. Wieder einsetzen. Ohne ihn funktioniert der Ofen nicht. |
| U30 | Das Kochen per Speicher mit doppelter/dreifacher Menge hat die maximale Garzeit überschritten. Überprüfen Sie dies und ändern Sie die Zeit. (Siehe Schritt 3 „Hinweis“ auf Seite 45.) Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste, und der Code verschwindet. |
| U40 | Die Temperatur der elektrischen Teile ist zu hoch. Wenn der Ofen ohne Speisen betrieben wird, geben Sie die Speisen in den Garraum und erhitzen Sie sie. Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste, und der Code verschwindet. |
| F09 | Der Ofen ist an 60 Hz angeschlossen. Stellen Sie eine Verbindung zu 50 Hz her. |
| Anderer F-Code als F09 (F97 usw.) | Wenn der „F“-Code auch nach dem Drücken der Stopp-/Reset-Taste nicht verschwindet, ziehen Sie den Stecker ab und stecken Sie ihn nach 5 Sekunden wieder ein. Der Ofen ist defekt, wenn der „F“-Code weiterhin angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker des Ofens ab oder schalten Sie die Stromversorgung am Schutzschalter ab und wenden Sie sich an den Händler oder Servicepartner. |

Montagehinweise für Stapeln

Wichtig

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie mit der Installation beginnen.
2. Für eine Stapelmontage müssen Sie die Panasonic Verbindungsplatte A1134-3E10 verwenden (erhältlich über den Vertrieb).
3. Es dürfen nur die folgenden Modelle in einer Stapelmontage kombiniert werden:
NE-1878, NE-1864
4. Stapeln Sie nicht mehr als ein Gerät auf einen anderen.

Vorbereitung

Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum des Gerätes leer ist.

Montage

1. Stapeln Sie die Geräte und entfernen Sie die fünf Schrauben (a), wie in Abb. 1 gezeigt.
2. Lösen Sie die Schraube (b).
3. Der vorspringende Teil der Verbindungsplatte muss vom Gerät weg zeigen. Setzen Sie die Verbindungsplatte auf die Schraube (b).
4. Bringen Sie die Schrauben (a) und die Schraube (b) an und ziehen Sie sie fest. Siehe Abb. 2.
5. Vergewissern Sie sich, dass sich das obere Gerät in einer sicheren und angenehmen Arbeitshöhe befindet.

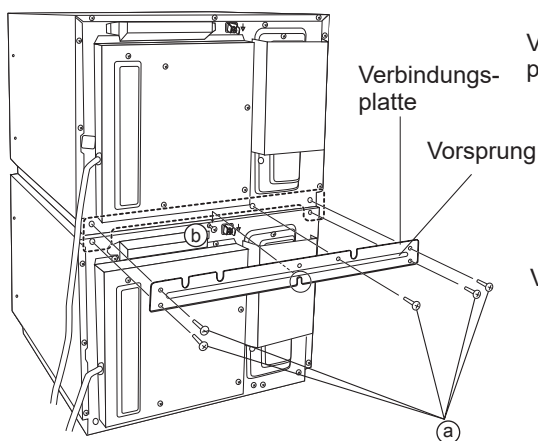


Abb. 1

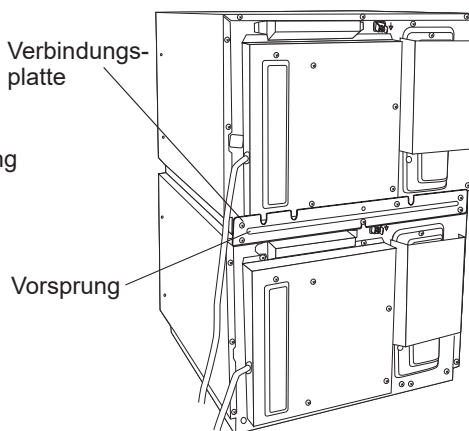


Abb. 2

Sommaire

| | |
|---|-----|
| Importantes consignes de sécurité | 59 |
| Entretien du four à micro-ondes | 65 |
| Types de récipients à utiliser | 67 |
| Avant l'utilisation | 68 |
| Schéma descriptif | 69 |
| Mode d'emploi | 70 |
| A. Cuisson manuelle en une phase | 70 |
| B. Cuisson manuelle en 2 à 5 phases | 71 |
| C. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en une phase | 72 |
| D. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en 2 à 5 phases | 73 |
| E. Cuisson avec touche mémoire | 73 |
| F. Programmer la touche de Doublement/Triplement de la quantité | 74 |
| G. Cuisson avec touche mémoire pour cuisson avec la touche de Doublement/Triplement de la quantité | 75 |
| H. Cuisson avec touche +10s/+20s | 75 |
| I. Pour lire le compteur de cycles | 76 |
| J. Pour activer le verrouillage des programmes | 76 |
| K. Pour désactiver le verrouillage des programmes | 76 |
| L. Pour lire la liste des programmes | 77 |
| M. Pour sélectionner les options des tonalités de bip sonore | 78 |
| N. Procédure de programmation du cycle de nettoyage du filtre à air | 79 |
| O. Lampe du four | 80 |
| Avant la cuisson | 82 |
| Instructions de cuisson — Tableaux des temps de cuisson et décongélation — | 83 |
| Explications des codes de panne de l'autodiagnostic | 85 |
| Instructions de montage pour superposer deux appareils | 85 |
| Caractéristiques techniques | 284 |

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

Importantes consignes de sécurité

INSTALLATION

RETRAIT DU FILM DE PROTECTION

Le coffret a été entouré film protecteur afin d'empêcher les surfaces extérieures du four d'être éraflées pendant le transport. Avant d'installer ou d'utiliser le four, ne pas oublier de retirer ce film.

COLLEZ L'ÉTIQUETTE 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 SECURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À 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 tension d'alimentation plus élevée est dangereux: il peut occasionner un incendie ou d'autres accidents. Ne branchez pas votre four à l'aide d'une rallonge, car cela peut être dangereux. Il est important de brancher le four directement sur une prise murale. L'arrière de l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec l'arrière de l'appareil ou la surface du meuble.

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. N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40° 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 sûr et efficace 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. N'installez pas les appareils à une hauteur de plus d'1,6 m ni à moins de 0,8 m. Le four doit être placé de manière à pouvoir facilement accéder au panneau de commande et à la porte ainsi qu' à pouvoir facilement le débrancher ou couper le courant via un fusible ou un coupe-circuit.

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

Importantes consignes de sécurité

AVERTISSEMENT

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. Si l'appareil présente des dommages sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
3. 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.
4. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
5. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition éruptive tardive, faites donc bien attention en manipulant le récipient.
6. 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.

Importantes consignes de sécurité

ATTENTION

1. Afin de maintenir la haute qualité des composants, nous vous demandons de ne pas allumer le four lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.
3. 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.
4. Vous risqueriez de voir s'enflammer ce linge.
5. Utilisez ce four à micro-ondes uniquement pour son utilisation prévue telle que décrite dans ce guide.
6. 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.
7. Ne pas utiliser en extérieur.
8. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
9. Éloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation hors de la table ou du comptoir.
11. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - a) Ne pas trop cuire les aliments. Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'inflammation.
 - b) Enlevez les attaches de fil métallique des sacs avant de placer un sac dans le four.
 - c) Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.

Importantes consignes de sécurité

12. Ne pas ranger des matières inflammables à proximité, au dessus ou dans le four. Cela pourrait provoquer un incendie.
13. 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.
14. 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.
15. Ne jamais faire de friture dans le four à micro-ondes.
16. 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.
17. 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.
18. Faites extrêmement attention lorsque vous cuisez du maïs soufflé dans le four à micro-ondes. Cuisez-le pendant une durée minimum selon les recommandations du fabricant. Utilisez les directives adaptées à la puissance du four à micro-ondes. Ne laissez JAMAIS le four sans surveillance lorsque vous faites éclater du pop-corn.

Importantes consignes de sécurité

19. 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.
20. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.
21. Si de la fumée est observée, débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur, et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
22. 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.
23. Avant toute utilisation, vérifier que les récipients employés conviennent à cet usage.
24. Lorsque vous mettez à chauffer des liquides, telles des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans signes évidents de bouillonnement. Cela peut causer un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient :
 - a) Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et goulot étroit.
 - b) Ne pas surchauffer.
 - c) Remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four et au moins une fois pendant la durée de cuisson.
 - d) En fin de cuisson, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de sortir le récipient.
25. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou lorsqu'un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.
26. Ne pas utiliser votre four pour faire cuire des œufs dans leur coquille afin d'éviter leur explosion sous la pression, même une fois la cuisson micro-ondes terminée.

Importantes consignes de sécurité

27. 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.
28. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.
29. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
30. Les champs électromagnétiques peuvent présenter un danger potentiel. Nous recommandons aux personnes utilisant un stimulateur cardiaque d'éviter la proximité de ces champs.
31. Lorsque le four n'est pas utilisé, il est recommandé de retirer les objets. S'ils sont laissés à l'intérieur et que l'interrupteur est actionné accidentellement, ils risquent d'être endommagés.
32. Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles et ou un incendie, sauf si l'emballage indique qu'il a été conçu spécifiquement pour une utilisation en micro-ondes.
33. Pendant l'entretien et/ou le remplacement des pièces, le four doit être débranché de l'alimentation électrique. Une fois la fiche retirée, elle doit rester visible pour l'opérateur afin d'éviter toute reconnexion accidentelle.
34. Il est nécessaire de nettoyer le four régulièrement et de retirer les résidus d'aliments.
35. N'utilisez pas d'objets métalliques, de céramiques ornées d'or ou d'argent ou de récipient contenant du métal.

Entretien du four à micro-ondes

Maintenir le four propre est indispensable sous peine de détériorer la surface, ce qui pourrait affecter la durée de vie l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

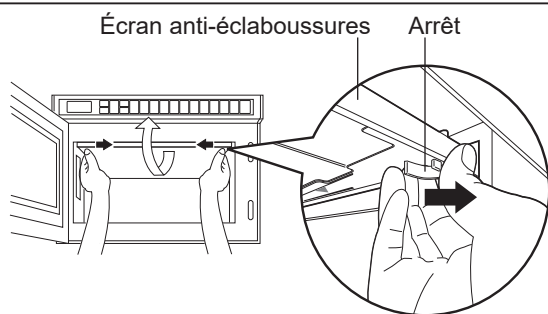
1. Débranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à garder propre l'intérieur du four. Si des particules de nourriture ou des projections liquides adhèrent aux parois du four ou sur les joints ou sur la surface de la porte, elles peuvent absorber les micro-ondes et être la cause d'étincelles ou 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. [Pour NE-1864 uniquement] 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.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES

1. Prenez à deux mains les arrêts latéraux encliquetables, rentrez-les et abaissez-les. Sortez ensuite l'écran anti-éclaboussures du four.
2. Rincez l'écran anti-éclaboussures à l'eau savonneuse ou avec une solution désinfectante alimentaire.
3. Veillez à replacer l'écran anti-éclaboussures avant d'utiliser le four.

ATTENTION

L'écran anti-éclaboussures doit être bien remis en place quand vous utilisez le four.



Le message « rFL » s'affiche si la protection contre les éclaboussures est retirée. (Voir page 85). Remettez le pare-éclaboussures en place après le nettoyage. Sans lui, le four est inopérant.

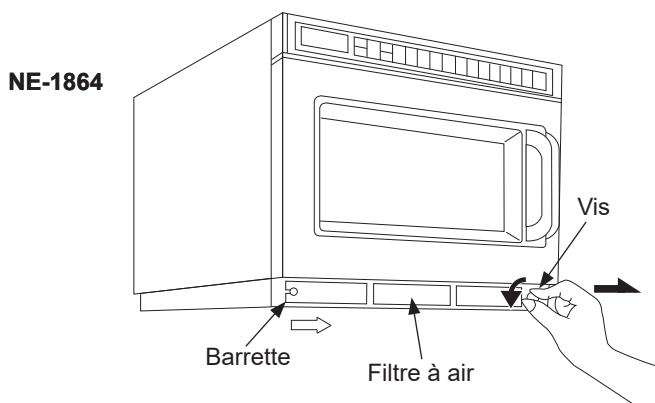
Entretien du four à micro-ondes

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Nettoyez le filtre à air de temps à autre en suivant les instructions ci-dessous.

Si le filtre à air est trop encrassé, le four risque de surchauffer et de ne plus fonctionner.

1. Retirez le filtre à air de la plinthe avant basse en tournant sur la gauche la vis droite de la plinthe. Puis glissez le filtre vers la droite et enlevez-le de la barrette sur la gauche.
2. Lavez le filtre à l'eau chaude savonneuse.
3. Veillez à remettre le filtre à air en place avant d'utiliser le four.



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

NE PAS UTILISER:

plats métalliques, grille métallique, BROCHES métalliques, tout plat avec des MOTIFS ou UNE GARNITURE métallique.
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 tous les liens métalliques torsadés.)

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: Filme étirable sans plastifiant conçu pour une utilisation au 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)

Avant l'utilisation

USTENSILE

1. Avant toute utilisation, vérifiez toujours que les récipients employés sont adéquats. **NE PAS CHAUFFER AU MICRO-ONDES** des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
N.B. : Vérifiez toujours les instructions du fabricant car certains fabricants de produits alimentaires produisent la nourriture dans des récipients qui ne nécessitent pas de perforation.
2. **NE PAS** laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou dans un autre matériau combustible sont utilisés. Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles et ou un incendie, sauf si l'utilisation au MICRO-ONDES est spécifiée sur l'emballage.
3. Les ustensiles en verre calorifuge, comme la vitrocéramique et le Pyrex, sont les plus adaptés pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
4. En cas de formation d'« arc », examinez de nouveau l'ustensile soigneusement pour vous assurer qu'il ne contient aucun métal.
5. Vous pouvez utiliser des ustensiles en verre, porcelaine, plastique et papier ordinaire lorsque vous cuisez de la nourriture qui nécessite une faible température. Utiliser ce type d'ustensiles pour des cuissons à haute température risque de causer leur fissuration ou leur déformation.
6. Vous pouvez faire cuire des légumes à la vapeur dans un film d'enveloppement « transparent » spécial, tel qu'une pellicule rétractable, ou du papier ciré. Ne faites rien cuire dans un sachet en plastique.

ATTENTION

N'utilisez pas D'USTENSILES MÉTALLIQUES dans ce four.

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 écoulements 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. 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 œufs dans le four.
5. Lorsque vous faites cuire un œuf, assurez-vous de percer la membrane du jaune d'œuf avant de placer l'œuf dans le four pour éviter qu'il n'éclate.

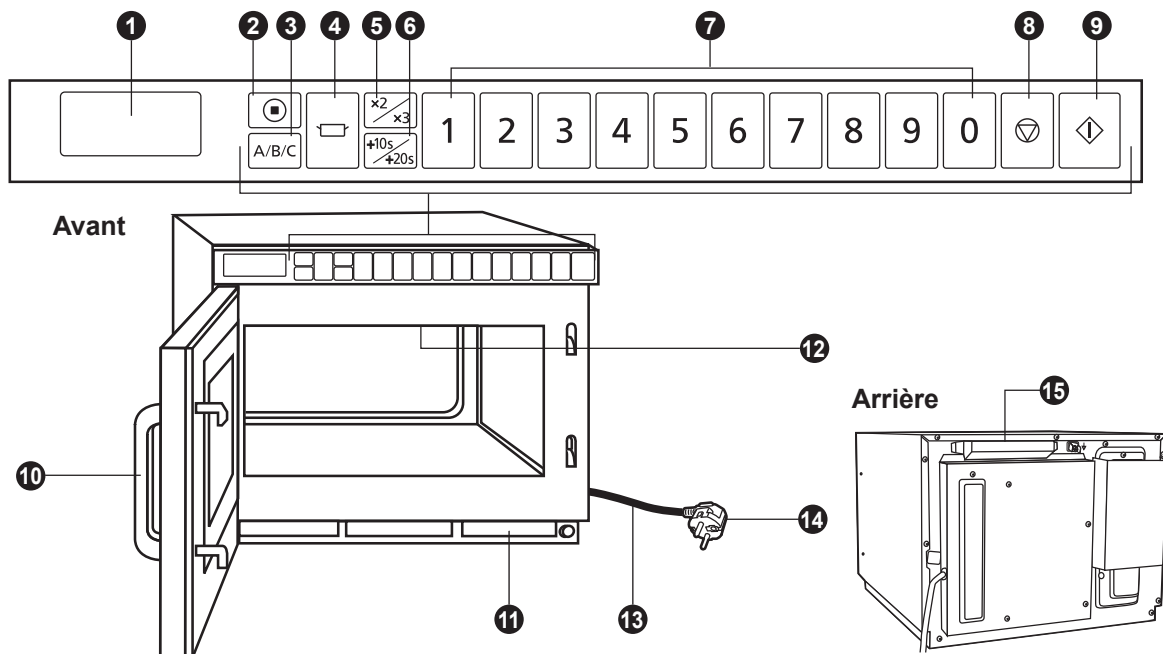
COMMENT OBTENIR LA FINITION BRUNIE

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. Lorsque vous faites cuire un poulet, les pattes cuisent plus rapidement que les autres parties. Enveloppez les pattes avec du papier d'aluminium pendant la cuisson pour réfléchir l'énergie des micro-ondes afin d'obtenir une cuisson uniforme.

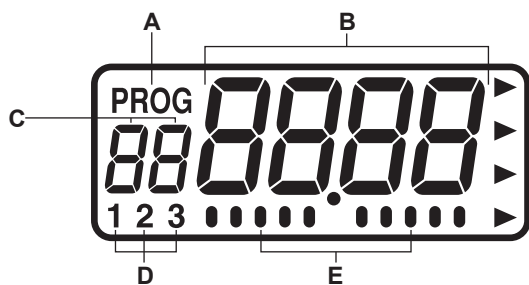
Schéma descriptif



- ❶ Fenêtre à affichage numérique (voir ci-dessous)
- ❷ Touche Prog (programme)
- ❸ Touche de zone de mémoire (A/B/C)
- ❹ Touche de sélection du niveau de puissance
- ❺ Touche de Doublement/Triplement de la quantité
- ❻ Touche +10s/+20s
- ❼ •Touches de mémoire numérotées
•Saisie de la durée
- ❽ Touche Arrêt/Réinitialisation

- ❹ Touche de mise en Marche
- ❺ Poignée de porte
- ❻ Filtre à air
- ❼ Écran anti-éclaboussures (voûte du four)
- ❽ Cordon d'alimentation
- ❾ Fiche d'alimentation
- ❿ Bouche d'aération

L'étiquette de mise en garde est fixée sur la surface externe.



- A—Affichage du programme
- B—Affichage du temps de cuisson (« min. sec. » ou « heure min. »)
- C—•Affichage du numéro de touche de mémoire
•Indicateur de l'étape de cuisson
- D—Modèle de réglage du signal sonore
- E—•Appel de la cuisson programmée :
Indicateur de l'étape de cuisson
•Cuisson programmée en cours :
Indicateur de fonctionnement
•Réglage du bip sonore :
Indicateur de l'échelle

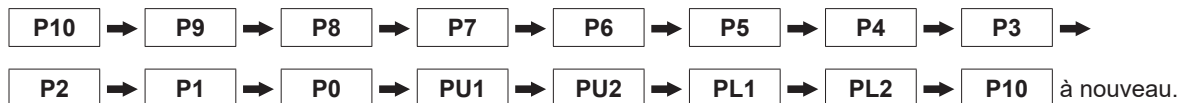
Le four est préréglé en usine comme suit :

1. Fonctionnement manuel
 2. Touches numérotées préréglées sur puissance FORT suivant les temps de cuisson indiqués pour une cuisson à une étape.
A1=10 sec. A2=20 sec. A3=30 sec. A4=40 sec. A5=50 sec.
A6=1 min. A7=1 min. 15 sec. A8=1 min. 30 sec. A9=1 min. 45 sec. A0=2 min.
 3. Déverrouillage des programmes
 4. Double portion=1,6 fois Triple portion =2,2 fois
 5. Compteur de cycles réglé sur « 0 » pour toutes les touches.
 6. Lampe du four Lorsque la porte est ouverte = ALLUMÉE Clignotement à la fin du cycle de cuisson = ÉTEINTE
Diminuer la luminosité durant la cuisson = ÉTEINTE
 7. La durée de nettoyage du filtre par défaut est réglée sur « 0 » pour la première étape et « 500 » pour la deuxième étape.
- Si vous désirez modifier ces durées, consultez le manuel de l'utilisateur pour apprendre comment programmer ces fonctions.

Mode d'emploi

TOUCHE DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

À chaque pression de cette touche, le niveau de puissance change comme dans l'illustration ci-dessous.



| | | | |
|-------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| FORT | P10 : 1800 W* | BAS | P3 : 30 % P2 : 25 % |
| MOYEN FORT | P9 : 90 % | DÉCONGÉLATION | P1 : 340 W |
| | P8 : 80 % | ÉTEINT | P0 : 0 % |
| | P7 : 70 % P6 : 60 % | CUISSON DE HAUT EN BAS | PU1 : 50 % PU2 : 25 % |
| MOYEN | P5 : 50 % P4 : 40 % | CUISSON DE BAS EN HAUT | PL1 : 50 % PL2 : 25 % |

*Normes CEI

Avant d'utiliser le four, assurez-vous qu'il est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.

A. Cuisson manuelle en une phase



- Ouvrez la porte.
La lampe du four s'allume. « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique.
- Mettez la nourriture dans un récipient adéquat, placez-le au centre du four et fermez la porte soigneusement.
La lampe du four s'éteint.
Remarque : Lorsque « 0 » est affiché, l'opération est disponible. « 0 » disparaît 1 minute après la fermeture de la porte.



- Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche de sélection du niveau de puissance.
Le niveau de puissance sélectionné s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique et l'indicateur de cuisson en une phase « 1 » se met à clignoter.
[Exemple] : Appuyez une fois sur la touche de sélection du niveau de puissance pour le niveau FORT.
Remarque : À chaque pression de la touche de sélection du niveau de puissance, le niveau de puissance change comme l'indique le sélecteur de niveau de puissance ci-dessus.



- Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches numérotées appropriées.
Remarque : Le temps de réglage maximum pour « DÉCONGÉLATION » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres.
[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 2 », « 0 » et « 0 » pendant 2 minutes.



- Appuyez sur la touche de mise en Marche.
 - La lampe du four s'allume. [Pour NE-1864 uniquement]
 - La cuisson commence.
 - Pendant l'opération, l'indicateur s'affiche à gauche.
 - Le compte à rebours du temps de cuisson sur l'affichage numérique commence. Lorsque l'on touche la touche de sélection du niveau de puissance, le niveau de puissance actuel s'affiche pendant 3 secondes.



- Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis et la cuisson cesse. La lampe du four s'éteint [pour NE-1864 uniquement]. « 0000 » clignote sur l'affichage jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.

(Suite à la page suivante.)

Mode d'emploi



- Ouvrez la porte et sortez la nourriture.
La lampe du four s'allume. L'affichage numérique affiche la durée sélectionnée à l'origine et le numéro de l'étape de cuisson.

FONCTION DE REPETITION

- Vous pouvez répéter exactement la même durée de cuisson sélectionnée manuellement en appuyant uniquement sur la touche de mise en marche, si vous utilisez à nouveau le four moins d'1 minute après.
 - Au bout d'1 minute sans utilisation avec la porte fermée, la fonction de répétition est annulée.
- Fermez la porte.
La lampe du four s'éteint et 1 minute après, la fenêtre à affichage numérique s'efface.



REMARQUE SPECIALE : Pour la cuisson en une phase et la cuisson en 4 phases.

- Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Réinitialisation arrête le four. Vous pouvez le redémarrer en appuyant sur la touche de mise en marche ou une seconde pression sur la touche Arrêt/Réinitialisation annulera le programme sélectionné.
- En dehors d'un cycle de cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Réinitialisation annule le programme sélectionné.

B. Cuisson manuelle en 2 à 5 phases



- Suivez les étapes 1 à 4 de la page 70.
- Sélectionnez le niveau de puissance désiré pour la cuisson en deux phases en appuyant sur la touche de sélection du niveau de puissance le nombre de fois nécessaire.

Le niveau de puissance s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique et l'indicateur de deuxième phase « 2 » se met à clignoter.

[Exemple] : Appuyez 8 fois sur la touche de sélection du niveau de puissance pour le niveau BAS.



- Réglez le temps de cuisson désiré pour la deuxième phase en appuyant sur les touches numérotées appropriées.

Remarque : Le temps de réglage maximum pour « DÉCONGÉLATION » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres.

Toutefois, il est possible de régler la DURÉE TOTALE jusqu'à 25 minutes pour une cuisson continue (cuisson en 1 à 5 phases) qui exclut « DÉCONGÉLATION » et « P0 ».

[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 1 », « 0 » et « 0 » pendant 1 minute.



- Appuyez sur la touche de mise en Marche.
 - La durée totale pour les deux phases apparaît.
 - La lampe du four s'allume. [Pour NE-1864 uniquement]
 - Pendant l'opération, l'indicateur s'affiche dans l'ordre à gauche.
 - Le compte à rebours de la première phase commence.



- A la fin de la première phase de cuisson, un signal sonore est émis, l'indicateur de deuxième phase de cuisson « 2 » se met à clignoter et le compte à rebours du temps de cuisson commence.



- Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La lampe du four s'éteint [pour NE-1864 uniquement]. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.

(Suite à la page suivante.)

Mode d'emploi



- Ouvrez la porte et sortez la nourriture.
La lampe du four s'allume. L'affichage numérique affiche la durée sélectionnée à l'origine et le numéro de l'étape de cuisson.



- Fermez la porte.
La lampe du four s'éteint et 1 minute après, la fenêtre à affichage numérique s'efface.

Remarque : Pour le cycle de la troisième phase de cuisson et les suivantes, sélectionnez une nouvelle fois le niveau de puissance après l'étape 3 de la page 71 et réglez le temps de cuisson.

Voir la remarque spéciale de « Cuisson manuelle en une phase » en page 71.

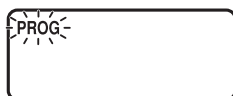
C. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en une phase

Le four ne peut être programmé tant que la fonction de verrouillage est activée.

(voir page 76, J. Pour activer le verrouillage des programmes.)



- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.



- Appuyez sur la touche Prog.
Le signe « PROG » se met à clignoter dans la fenêtre à affichage numérique.



- Appuyez sur la touche Mémoire que vous souhaitez programmer.
Le numéro de la touche et les informations précédemment programmées s'affichent dans la fenêtre à affichage numérique.
[Exemple] : Appuyez sur la touche Mémoire « 5 ». (Programme numéro A-5)



- Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche de sélection du niveau de puissance.
Le niveau de puissance sélectionné s'affiche dans la fenêtre et l'indicateur de cuisson en une phase « 1 » se met à clignoter.
[Exemple] : Appuyez 10 fois sur la touche de sélection du niveau de puissance pour le niveau DÉCONGÉLATION.

Remarque : Lorsque vous souhaitez programmer la zone B ou C, appuyez sur la touche de zone de mémoire (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche de numéro de programme.



- Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur la touche numérotée appropriée.
Remarque : Le temps de réglage maximum pour « DÉCONGÉLATION » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres.
[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 1 », « 0 » et « 0 » pendant 1 minute.



- Appuyez de nouveau sur la touche Prog.
Le signe « PROG » et l'indicateur de cuisson en une phase « 1 » cessent de clignoter. Cela signifie que vous avez terminé de programmer la touche Mémoire sélectionnée pour la cuisson en une phase.



- « 0 » apparaît 3 secondes après la fin de la programmation.
- Programmez les touches Mémoire restantes selon vos souhaits en répétant les étapes 3 à 7 ci-dessus.

Remarque : Lorsque l'affichage « PROG » clignote, il est possible d'annuler et/ou de supprimer le numéro de touche numérotée/Mémoire programmée avec une pression sur la touche Arrêt/Réinitialisation.

Mode d'emploi

D. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en 2 à 5 phases



1. Suivez les étapes 1 à 5 dans « C. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en une phase » page 72.



2. Sélectionnez le niveau de puissance pour la deuxième phase en appuyant sur la touche de sélection du niveau de puissance.

Le niveau de puissance sélectionné s'affiche dans la fenêtre et l'indicateur de deuxième phase de cuisson « 2 » se met à clignoter.

[Exemple] : Appuyez une fois sur la touche de sélection du niveau de puissance pour le niveau FORT.



3. Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches numérotées appropriées.

Remarque : Le temps de réglage maximum pour « DÉCONGÉLATION » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres.

Cependant, la DURÉE TOTALE peut être réglée jusqu'à 25 minutes, pour un chauffage continu (étapes 1 à 5 du chauffage) qui exclut « P1 » et « P0 ».

[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 2 », « 0 » et « 0 » pendant 2 minutes.



4. Appuyez de nouveau sur la touche Prog et le signe « PROG » et l'indicateur de deuxième phase de cuisson « 2 » cessent de clignoter. La durée totale pour les deux phases apparaît. Cela signifie que vous avez terminé de programmer la touche Mémoire désirée pour la cuisson en une phase.



5. « 0 » apparaît 3 secondes après la fin de la programmation.

6. Programmez les touches restantes selon vos souhaits en répétant les étapes ci-dessus.

Remarque : Répétez la procédure ci-dessus pour régler la troisième phase de cuisson et les suivantes.

E. Cuisson avec touche mémoire



1. Ouvrez la porte.

La lampe du four s'allume. « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique.

Remarque : Lorsque « 0 » est affiché, l'opération est disponible. « 0 » disparaît 1 minute après la fermeture de la porte.

2. Mettez la nourriture dans un récipient adéquat, placez-le au centre du four et fermez la porte soigneusement.

La lampe du four s'éteint.



3. Appuyez sur la touche Mémoire désirée.

A. L'information actuellement programmée est indiquée.

[Exemple] : Touche Mémoire « 5 » (Programme N°. A-5)

Le nombre total d'étapes est affiché comme « ● ● ● » en bas.

Le programme de cuisson (à la puissance P1 pendant 1 minute, à la puissance P10 pendant 2 minutes) comme programmé en pages 72-73 est réglé.

Remarque : Pour utiliser le programme de la zone B ou C, appuyez sur la touche de zone de mémoire (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche numérotée du programme.



4. Appuyez sur la touche de mise en Marche.

A. La lampe du four s'allume. [Pour NE-1864 uniquement]

B. Pendant l'opération, l'indicateur s'affiche dans l'ordre à gauche.

C. Le compte à rebours du temps de cuisson commence.

Lorsque l'on touche la touche de sélection du niveau de puissance, le niveau de puissance actuel s'affiche pendant 3 secondes.

D. Lorsque l'on touche la Touche de mise en Marche, le numéro de l'étape en cours s'affiche pendant 3 secondes à la place du numéro du programme.

Remarque : Si le verrouillage des programmes est activé, le programme de cuisson démarre immédiatement, c.-à-d. qu'il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche. (Voir page 76.)

(Suite à la page suivante.)

Mode d'emploi



5. Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La cuisson cesse. La lampe du four s'éteint [pour NE-1864 uniquement]. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.



6. Ouvrez la porte et sortez la nourriture.

La lampe du four s'allume.

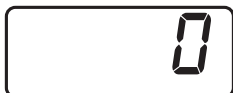
7. Fermez la porte.

La lampe du four s'éteint et 1 minute après, la fenêtre à affichage numérique s'efface.

F. Programmer la touche de Doublement/Triplement de la quantité

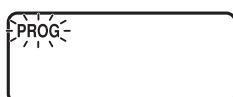
Le four ne peut pas être programmé tant que la fonction de verrouillage est activée.

(Voir page 76, K. Pour désactiver le verrouillage des programmes.)



1. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.

La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.



2. Appuyez sur la touche Prog.

« PROG » clignote dans la fenêtre à affichage numérique.



3. Appuyez sur la touche Mémoire pour le programme désiré.

Le numéro de la touche et les informations précédemment programmées s'affichent dans la fenêtre à affichage numérique. « PROG » se met à clignoter.



4. Appuyez sur la touche de Doublement/Triplement de la quantité une fois.

Le coefficient multiplicateur précédemment sélectionné apparaît à l'écran.

[Exemple] : 1,6 fois est 16. (Double portion) 2,2 fois est 22. (Triple portion)



5. Réglez le coefficient multiplicateur désiré en appuyant sur la touche numérotée appropriée.

[Exemple] : 1,5 fois ; Appuyez sur les touches numérotées « 1 » et « 5 ».



6. Appuyez de nouveau sur la touche Prog.

« PROG » cesse de clignoter. Cela signifie que vous avez terminé de programmer la touche Mémoire sélectionnée pour la double portion appropriée.



7. « 0 » apparaît 3 secondes après.

Remarque : Si vous souhaitez changer la durée appropriée pour la triple portion, appuyez deux fois sur la touche de Doublement/Triplement de la quantité comme à l'étape 4 ci-dessus. Le coefficient multiplicateur est pré réglé. Chaque coefficient multiplicateur doit être programmé séparément pour les modifications.

N.B. Veuillez tester pour trouver les bonnes durées lorsque vous réglez le programme pour obtenir les températures correctes.

Mode d'emploi

G. Cuisson avec touche mémoire pour cuisson avec la touche de Doublement/ Triplement de la quantité

[Assurez-vous que l'appareil est correctement programmé. (Voir page 74.)]



1. Suivez les étapes 1 à 2 dans « E. Cuisson avec touche mémoire » page 73.



2. Appuyez sur la touche de Doublement/Triplement de la quantité une fois.
Remarque : Lorsque vous souhaitez tripler la quantité, appuyez deux fois sur la touche de Doublement/Triplement de la quantité.



3. Appuyez sur la touche Mémoire désirée.
[Exemple] : Touche Mémoire 5 (Programme N° A-5)
Remarque : Pour utiliser le programme de la zone B ou C, appuyez sur la touche de zone de mémoire (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche numérotée du programme.



4. Appuyez sur la touche de mise en Marche.
A. La lampe du four s'allume. [Pour NE-1864 uniquement]
B. Pendant l'opération, l'indicateur s'affiche dans l'ordre à gauche.
C. Le compte à rebours du temps de cuisson commence.
Remarque : Si le verrouillage des programmes est activé, le programme de cuisson démarre immédiatement, c.-à-d. qu'il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche. (Voir page 76.)



5. Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La cuisson cesse. La lampe du four s'éteint [pour NE-1864 uniquement]. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte.



6. Ouvrez la porte et retirez la nourriture. Fermez la porte.
1 minute après, la fenêtre à affichage numérique s'efface.

H. Cuisson avec touche +10s/+20s



1. Ouvrez la porte.
La lampe du four s'allume. « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique.
Remarque : Lorsque « 0 » est affiché, l'opération est disponible. « 0 » disparaît 1 minute après la fermeture de la porte.



2. Mettez la nourriture dans un récipient adéquat, placez-le au centre du four et fermez la porte soigneusement.
La lampe du four s'éteint.



3. Appuyez une fois sur la touche +10s/+20s.
A. La lampe du four s'allume. [Pour NE-1864 uniquement]
B. Pendant l'opération, l'indicateur s'affiche dans l'ordre à gauche.
C. La cuisson commence au niveau FORT pendant 10 secondes.
[Exemple] : Appuyez une fois sur la touche +10s/+20s pendant 10 secondes.
Appuyez deux fois sur la touche +10s/+20s pendant 20 secondes.
4. Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La cuisson cesse. La lampe du four s'éteint [pour NE-1864 uniquement]. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.

(Suite à la page suivante.)

Mode d'emploi



- Ouvrez la porte et sortez la nourriture.
La lampe du four s'allume.
- Fermez la porte.
La lampe du four s'éteint et 1 minute après, la fenêtre à affichage numérique s'efface.

Remarque : Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Réinitialisation ou l'ouverture de la porte annule le programme de cuisson.

I. Pour lire le compteur de cycles

• Pour afficher le nombre d'heures de cuisson utilisées



- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
La lampe du four s'allume. « 0 » apparaît dans l'affichage.



- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 3 ».
Le nombre total d'heures de cuisson utilisées s'affiche.

• Pour afficher le nombre total de fois où le four a été utilisé



- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
La lampe du four s'allume. « 0 » apparaît dans l'affichage.

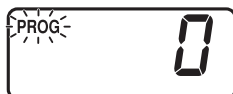


- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance.

Le nombre total de fois où le four a été utilisé s'affiche.

Remarque : Le nombre maximum de fois où le compteur s'affiche est de 3.999.999. Les deux derniers chiffres sont supprimés et affichés en unités de 100 lorsqu'ils sont utilisés plus de 100 fois. Pour moins de 100 fois, « 0 » s'affichera.

J. Pour activer le verrouillage des programmes



- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
La lampe du four s'allume. « 0 » apparaît dans l'affichage. Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche Prog jusqu'à ce que « PROG », « P » et « L » s'affichent (pendant plus de 2 secondes).

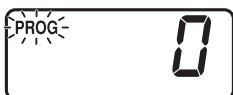


- La fonction de verrouillage des programmes est maintenant activée.

Remarque : Dans « Verrouillage des programmes »

- Démarrer le four en appuyant sur la touche Mémoire désirée. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche.
- La fonction d'interruption est désactivée—l'ouverture de la porte annule la durée restante du programme.
- Le four ne peut être programmé ou réglé manuellement tant que le Verrouillage des programmes est activé.

K. Pour désactiver le verrouillage des programmes



- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
La lampe du four s'allume. « 0 » apparaît dans l'affichage. Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche Prog jusqu'à ce que « PROG », « P » et « L » s'affichent (pendant plus de 2 secondes) dans la fenêtre à affichage numérique.

Mode d'emploi



2. Le verrouillage des programmes est maintenant désactivé.

Remarque : Dans « Déverrouillage des programmes »

- Le four fonctionne de nouveau en deux opérations (touche numérotée/mémoire + touche de mise en marche).
- Les fonctions d'annulation et répétition sont opérationnelles.
- Les touches mémoire peuvent être programmées.
- La cuisson manuelle est opérationnelle.
- La commande d'intensité sonore, la commande de la durée et la commande de hauteur (du bip sonore à la fin du cycle de cuisson/alarme de nettoyage du filtre) sont opérationnelles.

L. Pour lire la liste des programmes

1. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.



2. Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 1 ».

Tous les paramètres programmés (les programmes réglés dans chaque touche numérotée/mémoire (A0 à C9), les bips sonores, le verrouillage des programmes, les réglages de la lampe du four lorsque la porte est ouverte, les réglages de clignotement de la lampe du four à la fin du cycle de cuisson et les réglages de réduction de la lampe du four pendant les informations sur la cuisson) défileront en continu.

Remarque : Une fois le compteur de l'alarme du filtre de nettoyage réglé, il s'affiche après le verrouillage des programmes.



Comment effacer un contenu de la mémoire

- Ouvrez la porte (laissez-la ouverte) et appuyez sur la touche Prog.
- Sélectionnez le numéro de mémoire que vous souhaitez effacer et appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance.
- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation, et « 0 » apparaît pour indiquer que la mémoire est effacée.

*Le contenu de la mémoire s'efface automatiquement en cas d'écrasement.



Mode d'emploi

Pour sélectionner la hauteur de la tonalité

3 options sont disponibles pour la hauteur du bip à la fin du cycle de cuisson.

● : Basse, ●● : Normale (réglage usine), ●●● : Haute



7. Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche Prog à l'étape 7, appuyez sur la touche de mise en Marche.

A. « PROG » commence à clignoter.

B. La hauteur actuelle de la tonalité apparaît.

C. À chaque pression sur la touche de mise en marche, l'affichage alterne entre « ● », « ●● », et « ●●● » les réglages changent (Sous le « bE » dans « bEEP »).



8. Après la sélection de la hauteur de tonalité désirée, appuyez de nouveau sur la touche Prog.

« PROG » cesse de clignoter, et la hauteur du signal sonore à la fin du cycle de cuisson s'affiche pendant 3 secondes. Puis, « 0 » apparaît.



Pour procéder au réglage de la hauteur de l'alarme de nettoyage du filtre, appuyez sur la touche de mise en marche avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 8.

Pour sélectionner la hauteur de l'alarme du filtre de nettoyage

3 options sont disponibles pour la hauteur de l'alarme du filtre de nettoyage.

● : Basse, ●● : Normale (réglage usine), ●●● : Haute



9. Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche Prog à l'étape 8, appuyez sur la touche de mise en Marche.

A. « PROG » commence à clignoter.

B. La hauteur actuelle de l'alarme du filtre de nettoyage apparaît.

C. À chaque pression sur la touche de mise en marche, l'affichage alterne entre « ● », « ●● », et « ●●● » et les réglages changent (Sous le « EP » dans « bEEP »).



10. Après la sélection de la hauteur désirée pour l'alarme du filtre de nettoyage, appuyez de nouveau sur la touche Prog.

« PROG » cesse de clignoter, et la hauteur de l'alarme du filtre de nettoyage s'affiche pendant 3 secondes. Puis, « 0 » apparaît.

Remarque : Lorsque l'heure programmée pour le nettoyage du filtre à air est « 0 », il n'est pas possible de sélectionner la hauteur de l'alarme du filtre de nettoyage.



N. Procédure de programmation du cycle de nettoyage du filtre à air

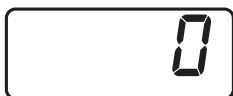
Le four ne peut pas être programmé tant que la fonction de verrouillage des programmes n'est pas désactivée.

(Voir page 76, K. Pour désactiver le verrouillage des programmes.)

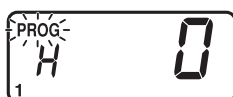


1. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.

La lampe du four s'allume. « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique.



2. Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 7 ».



Pour programmer la première étape

3. L'affichage indique l'intervalle de temps (en heures) entre les nettoyages du filtre à air que vous avez programmés ou l'intervalle d'origine pré-réglé par le fabricant.



4. Réglez l'intervalle entre les nettoyages du filtre à air en appuyant sur les touches numérotées appropriées. (Jusqu'à 9999 heures)

[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 1 », « 0 » et « 0 » pour 100 heures.

(Suite à la page suivante.)

Mode d'emploi



Pour programmer la deuxième étape

- Appuyez sur la Touche de mise en marche. L'écran affiche la durée (en heures) entre le nettoyage du filtre à air que vous avez programmé et la durée initiale prédéfinie par le fabricant.
- Réglez le cycle de nettoyage souhaité en touchant les pavés numériques appropriés. (Jusqu'à 9999 heures)
[Exemple] : Appuyez sur les pavés numériques « 6 », « 0 » et « 0 » pour 600 heures.
- Appuyez sur la touche Prog.
Ceci termine la procédure de programmation de l'intervalle entre les nettoyages du filtre à air.
- « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique au bout de 3 secondes. Le four est maintenant prêt à l'emploi.



Remarque : Lorsque le nombre total d'heures atteint la durée pour la première étape et de la deuxième étape, le signe « FILt » s'affiche sur l'écran d'affichage numérique et le signal sonore retentit. Retirez le filtre à air et nettoyez-le. (Voir page 66).
Effleurez la touche Stop/Reset pendant 2 secondes pour effacer l'affichage.
Le compteur recommencera à partir de « 0 » après avoir été nettoyé.



Pour afficher le compteur de l'alarme du filtre de nettoyage

- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 5 ».



« 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique au bout de 3 secondes.

N.B. Si le four s'arrête après une courte période de fonctionnement, vérifiez que le filtre à air est propre avant d'appeler un technicien.

O. Lampe du four

Le four ne peut être programmé tant que la fonction de verrouillage est activée. (Voir page 76, K. Pour désactiver le verrouillage des programmes.)

• Réglages de la lampe du four lorsque la porte est ouverte

Pour désactiver les réglages de la lampe du four

- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.
- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 9 ».
« PROG » se met à clignoter. Les réglages de la lampe du four précédemment configurés s'affichent.



(Suite à la page suivante.)

Mode d'emploi



- Appuyez sur la touche de mise en Marche.
Remarque : « on » → « oFF » → « on » se répètent à chaque pression sur la touche.



- Appuyez sur la touche Prog.
« PROG » cesse de clignoter, et les réglages de la lampe du four s'affichent pendant 3 secondes.
Puis « 0 » apparaît.



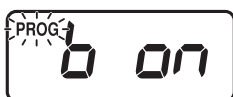
Pour procéder à l'étape 5, appuyez sur la touche de mise en marche avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 4.

• La lampe du four clignote à la fin du cycle de cuisson

Pour activer le clignotement de la lampe du four à la fin du cycle de cuisson



- Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche Prog à l'étape 4, appuyez sur la touche de mise en Marche.
« PROG » se met à clignoter. Les réglages de clignotement de la lampe du four précédemment configurés s'affichent.



- Appuyez sur la touche de mise en Marche.
Remarque : « oFF » → « on » → « oFF » se répètent à chaque pression sur la touche.



- Appuyez sur la touche Prog.
« PROG » cesse de clignoter, et les réglages de clignotement de la lampe du four s'affichent pendant 3 secondes. Puis, « 0 » apparaît.



Pour procéder à l'étape 8, appuyez sur la touche de mise en marche avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 7.

• Ajustement de la luminosité de la lampe du four durant la cuisson [Pour NE-1864 uniquement]

Pour diminuer la luminosité de la cavité intérieure durant la cuisson



- Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche Prog à l'étape 7, appuyez sur la touche de mise en Marche.
« PROG » se met à clignoter. Les réglages de réduction de la lampe du four précédemment configurés s'affichent.



- Appuyez sur la touche de mise en Marche.
Remarque : « oFF » → « on » → « oFF » se répètent à chaque pression sur la touche.



- Appuyez sur la touche Prog.
« PROG » cesse de clignoter, et les réglages de réduction de la lampe du four s'affichent pendant 3 secondes. Puis, « 0 » apparaît.



Avant la cuisson

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 les 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, provoquant un chauffage inégal et parfois même des éclairs qui peuvent piquer ou marquer l'intérieur du four, le récipient métallique ou la garniture de la plaque.
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.

Instructions de cuisson — Tableaux des temps de cuisson et décongélation —

Les temps donnés dans la carteci-dessous ne sont qu'**indicatifs**. De nombreux facteurs tels que la **température initiale** des aliments peuvent affecter le temps de cuisson requis. Il importe donc d'adapter les temps 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

Toujours vérifier la température à cœur des aliments à l'aide d'un thermomètre afin d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

| Fonction | Aliment | Poids | Niveau de puissance | Durée approx. |
|--|----------------------------|--------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| Décongélation | Filets de poisson | 500 g | DÉCONGÉLATION (P1) | 8 min |
| | Viande hachée | 500 g | DÉCONGÉLATION (P1) | 5 min |
| | Volaille entière | 1,36 kg | DÉCONGÉLATION (P1) | 25 min |
| | Plat cuisiné | | | |
| | Multi portions | 1,36 kg | DÉCONGÉLATION (P1) | 20 min |
| | Portion unique | 275 g | DÉCONGÉLATION (P1) | 8 min |
| | Tarte aux pommes | 1 portion | DÉCONGÉLATION (P1) | 1 min 15 s |
| | Gâteau | 1 portion | DÉCONGÉLATION (P1) | 2 min |
| | Petit pain | 1 portion 50 g | DÉCONGÉLATION (P1) | 30 s |
| Cuisson d'aliment réfrigéré cru | Œuf brouillé | 2 œufs + 2 cuillères à soupe de lait | MOYEN (P5) | 1 min 30 sec Remuer à mi-parcours. |
| | Brocoli | 500 g | HAUT (P10) | 2 min 30 sec |
| | Bacon | 2 hamburgers | HAUT (P10) | 50 secondes |
| | Portions de poulet | 500 g | MOYENNEMENT ÉLEVÉ (P7) | 4 min 30 sec |
| | Filets de poulet | 500 g | MOYENNEMENT ÉLEVÉ (P7) | 3 min 30 sec |
| | Filets de poisson | 500 g | MOYENNEMENT ÉLEVÉ (P7) | 2 min 45 sec |
| | Filets de poisson | 100 g | BAS (P3) | 3 min |
| Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé | Pois | 500 g | HAUT (P10) | 3 min 30 sec |
| | Riz cuit | 167 g | HAUT (P10) | 1 min 20 sec |
| | Saucisse cuite | x 3 (50 g chacun) | HAUT (P10) | 50 secondes |
| | Ailes de poulet cuites | x 7 pièces | HAUT (P10) | 1 min 20 sec |
| | Cheeseburger cuit en boîte | 75 g | HAUT (P10) | 50 secondes |
| | Lasagnes | 325 g | HAUT (P10) | 4 min |
| | Fondant au chocolat | 100 g | BAS (P3) | 50 secondes |
| | Gâteau au chocolat | 1 portion | DÉCONGÉLATION (P1) | 30 secondes |
| Réchauffage d'aliment réfrigéré | Lasagnes | 325 g | HAUT (P10) | 2 min 30 sec |
| | Piment | 325 g | HAUT (P10) | 2 min |
| | Tarte aux pommes | 1 portion | HAUT (P10) | 16 secondes |
| | Sauce au poivre | 100 ml | HAUT (P10) | 50 secondes |
| | Haricots au four | 100 ml | HAUT (P10) | 50 secondes |
| | Soupe | 125 ml | HAUT (P10) | 42 secondes |
| | Soupe crémeuse | 200 ml | MOYENNEMENT ÉLEVÉ (P6) | 1 min |

Instructions de cuisson — Tableaux des temps de cuisson et décongélation —

| Fonction | Aliment | Poids | Niveau de puissance | Durée approx. |
|----------|--------------------------|--|------------------------|------------------------------------|
| Autres | Faire fondre le chocolat | 500 g | MOYEN (P4) | 2 min 30 sec Remuer à mi-parcours. |
| | | 50 g | BAS (P3) | 1 min 40 sec |
| | Faire fondre le beurre | 500 g | MOYENNEMENT ÉLEVÉ (P6) | 2 min-2 min 30 sec |
| | | Couper en cubes de 3 cm de côté. 50 g | BAS (P3) | 1 min |

- 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 **multi portions**, 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 cœur.
 - 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 à affichage numérique quand un problème se présente.

| CODE | PROBLÈME |
|----------------------------------|---|
| rFL | L'écran anti-éclaboussures a été retiré. Remettez-le en place. Sans lui, le four est inopérant. |
| U30 | La cuisson à mémoire avec doublement/triplement de quantité a dépassé la durée de cuisson maximale. Vérifiez et modifiez la minuterie. (Voir l'étape 3 « Remarque » page 73.) Appuyez sur la touche Stop/Reset, et le code disparaît. |
| U40 | La température des pièces électriques est trop élevée. Si le four fonctionne sans aliments, mettez les aliments dans la cavité et chauffez. Appuyez sur la touche Stop/Reset, et le code disparaît. |
| F09 | Le four est connecté à 60 Hz. Branchez-le sur 50 Hz. |
| Code F autre que F09 (F97, etc.) | Si le code « F » ne disparaît pas, même après avoir appuyé sur la touche Stop/Reset, retirez la fiche d'alimentation et rebranchez-la après 5 secondes. Le four est défectueux si le code « F » s'affiche toujours. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur et contactez le revendeur ou un agent d'entretien. |

Instructions de montage pour superposer deux appareils

Important

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au montage.
2. Pour superposer deux appareils, vous devez utiliser la plaque de fixation Panasonic A1134-3E10 (disponible via le service habituel).
3. La superposition de fours n'est possible qu'avec les modèles suivants :
NE-1878, NE-1864
4. N'empilez pas plus de deux fours l'un sur l'autre.

Préparation

Assurez-vous que l'intérieur du four est vide.

Installation

1. Superposer les fours et retirer les cinq vis (a) comme indiqué sur la Fig. 1.
2. Desserrer la vis (b).
3. Positionner la plaque de fixation avec la partie saillante vers l'extérieur. La placer au-dessus de la vis (b).
4. Fixer et serrer les cinq vis (a) et la vis (b). Voir Fig. 2.
5. S'assurer que le four du dessus se trouve à une hauteur de travail sécurisée.

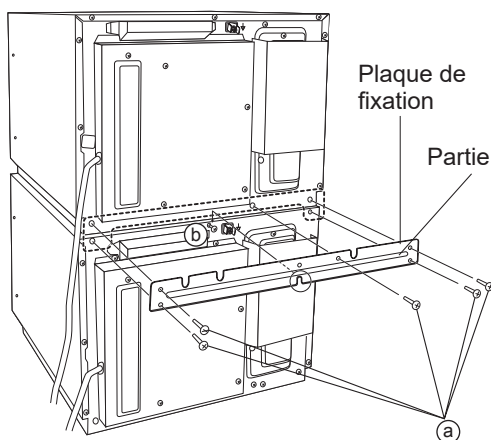


Fig. 1

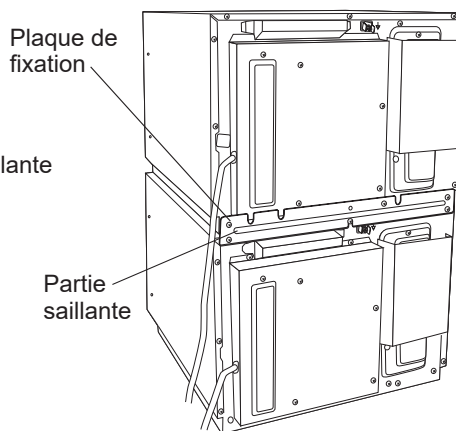


Fig. 2

Inhoud

| | |
|--|-----|
| Belangrijke veiligheidsinstructies | 87 |
| Verzorging van uw magnetronoven | 93 |
| Toegestane materialen/schalen | 95 |
| Voor gebruik | 96 |
| Schematisch overzicht | 97 |
| Bediening | 98 |
| A. Handmatige 1-trapsopwarming | 98 |
| B. Handmatige 2 tot 5-trapsopwarming | 99 |
| C. Geheugentoetsen voor een 1-trapsopwarming programmeren | 100 |
| D. Geheugentoetsen voor een 2 tot 5-trapsopwarming programmeren | 101 |
| E. Opwarmen door gebruik te maken van Geheugentoetsen | 101 |
| F. De dubbele/driedubbele hoeveelheid toets programmeren | 102 |
| G. Opwarmen door gebruik te maken van een Geheugentoets om een Dubbele/Driedubbele hoeveelheid op te warmen | 103 |
| H. Opwarmen met de +10s/+20s-toets | 103 |
| I. De cyclusteller aflezen | 104 |
| J. De programmavergrendeling inschakelen | 104 |
| K. De programmavergrendeling uitschakelen | 104 |
| L. De programmalijs aflezen | 105 |
| M. Geluidstoonopties kiezen | 106 |
| N. Procedure voor het programmeren van de reinigingscyclus van het luchtfilter | 107 |
| O. Ovenlamp | 108 |
| Alvorens te koken | 110 |
| Bereidingsinstructies — Tijdstabellen voor het opwarmen en ontdooien — | 111 |
| Uitleg bij de foutcodes van de zelfdiagnose | 113 |
| Installatie-instructies voor het boven elkaar stapelen | 113 |
| Technische specificaties | 284 |

Dit product is een apparaat dat voldoet aan de Europese norm EN 55011 voor EMC-storingen (EMC = elektromagnetische compatibiliteit). Dit product is volgens deze standaard een apparaat uit groep 2, klasse B en beantwoordt aan alle vereiste normen. Groep 2 betekent dat er opzettelijk radiofrequentie-energie wordt gegenereerd onder de vorm van elektromagnetische straling om voedingswaren op te warmen en te bereiden. Klasse B betekent dat dit product voor normaal huishoudelijk gebruik is geschikt.

Fabrikant: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan

Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Duitsland

Belangrijke veiligheidsinstructies

INSTALLATIE

VERWIJDEREN VAN DE BESCHERMFOLIE

Een beschermfolie werd aangebracht om te vermijden dat de buitenkant van het apparaat tijdens het transport wordt gekrast. Verwijder deze folie alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken.

BEVESTIG HET WAARSCHUWINGSLABEL.

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

AARDING

BELANGRIJK: Dit apparaat moet voor uw persoonlijke veiligheid correct worden geaard.

Als het stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid en verplichting van de klant om het te vervangen door een degelijk geaard stopcontact.

WAARSCHUWING MET BETREKKING TOT DE SPANNING EN HET VERMOGEN

De gebruikte spanning moet dezelfde zijn als de spanning die op de magnetronoven staat vermeld. Een hogere spanning gebruiken dan de spanning die wordt opgegeven, is gevaarlijk en kan leiden tot brand of andere soorten ongevallen die schade veroorzaken. Sluit uw oven niet aan via een verlengsnoer, aangezien 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 ervoor dat het snoer niet in contact komt met de achterkant of het oppervlak van het apparaat.

PLAATSING VAN DE OVEN

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet op een warme of vochtige plaats, bijv. in de nabijheid van een elektrisch fornuis of gasfornuis. Gebruik de oven niet wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 40°C en/of de luchtvochtigheid meer dan 85% bedraagt. Het is belangrijk een vrije luchtstroom rondom de oven te laten.

Als de magnetronoven te dicht bij een radio of tv staat, is er bij zwakke signalen mogelijk een beetje interferentie.

Voor een veilige en efficiënte werking moet er voldoende luchtstroming naar de ventilatieroosters van de oven zijn, d.w.z. 5 cm aan de zijkant en achterkant, 20 cm aan de bovenkant.

Installeer geen apparaten op een hoogte van meer dan 1,6 m en ook niet lager dan 0,8 meter. De oven moet zo worden geplaatst dat het bedieningspaneel en de deur goed toegankelijk zijn en de stroom ook makkelijk kan worden uitgezet of onderbroken door middel van een zekering of een stroomonderbreker.

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING

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. Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een vakman zijn hersteld.
3. De inhoud van zuigflessen en babyvoedselpotjes moet vóór consumptie geroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
4. Vloeistoffen en andere voedingswaren mogen niet in afgesloten verpakkingen worden opgewarmd, omdat ze kunnen ontploffen.
5. Bij het opwarmen van dranken kan de vloeistof vertraagd ineens gaan koken, wees daarom voorzichtig bij het hanteren van de vloeistof of drank houder.
6. 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.

Belangrijke veiligheidsinstructies

OPGELET

1. Om de hoge kwaliteit van de onderdelen te behouden, wordt u verzocht de oven niet aan te zetten als er geen voedsel in zit.
2. Binnen de behuizing is hoogspanning aanwezig. Reparaties en aanpassingen mogen uitsluitend door gekwalificeerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.
3. Voor deze magnetronoven is aan de achterkant van het apparaat een vrije luchtstroom nodig voor maximale doeltreffendheid van de koeling. U moet deze ventilatieroosters vrij houden tijdens het koken.
4. Droog geen kleding in de magnetronoven, omdat er een mogelijkheid bestaat dat de kleding vuur gaat vatten wanneer het te lang in de oven blijft.
5. Gebruik de magnetronoven alleen voor het beoogde gebruik zoals in deze handleiding wordt beschreven.
6. Gebruik deze magnetronoven niet als deze niet naar behoren werkt, of als deze is beschadigd of gevallen.
7. Niet buiten gebruiken.
8. Het netsnoer of de stekker niet in water onderdompelen.
9. Houd het netsnoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of toonbank hangen.
11. Om het risico op brand in de oven te beperken:
 - a) Kook het voedsel niet te gaar. Houd de oven bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren containers in de gaten vanwege de kans op ontbranding.
 - b) Verwijder de metalen sluitstrips van de zakken voordat u deze in de oven steekt.
 - c) Als materialen in de oven ontbranden, houd de ovendeur dan gesloten, haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via het zekering- of stroomonderbrekerpaneel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

12. Bewaar geen ontvlambare stoffen naast, boven of in de oven. Dit kan brand veroorzaken.
13. 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.
14. 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.
15. Probeer niet te frituren in uw magnetronoven.
16. Aardappelen, appels, eigeel, hele squash 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.
17. 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.
18. Het bereiden van popcorn in de magnetronoven moet met de nodige voorzorg gebeuren. Kook dit voor de minimale duur die door de fabrikant wordt aangegeven. Gebruik de aanwijzingen die geschikt zijn voor de wattage van uw magnetronoven. Laat de oven NOOIT onbeheerd achter wanneer u popcorn maakt.
19. 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.

Belangrijke veiligheidsinstructies

20. De deurafdichtingen en de gebieden er omheen moeten met een vochtige doek worden schoongemaakt.
21. Als er rook wordt waargenomen, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de zekering of stroomonderbreker, en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
22. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de verkoper of een vakman worden vervangen om gevaar te voorkomen.
23. Alvorens voorwerpen te gebruiken, moet de gebruiker controleren of ze geschikt zijn om in een magnetronoven te worden gebruikt.
24. Bij het opwarmen van vloeistoffen zoals soep, sauzen en dranken in uw magnetronoven kan de vloeistof tot boven het kookpunt worden verhit zonder te borrelen. Dit kan resulteren in het plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om deze mogelijkheid te voorkomen, moeten de volgende stappen worden ondernomen:
 - a) Vermijd het gebruik van rechte flessen met nauwe halzen.
 - b) Niet oververhitten.
 - c) Roer de vloeistof om alvorens de fles in de oven te plaatsen en roer halverwege de kooktijd nogmaals om.
 - d) Na het opwarmen de fles een korte tijd in de oven laten staan en opnieuw roeren alvorens de fles voorzichtig te openen.
25. Bij het opwarmen van voedsel in een plastic of papieren verpakking, de oven in het oog houden omdat dit vuur kan vatten.
26. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen zelfs nadat het opwarmen in de magnetron al is gestopt.

Belangrijke veiligheidsinstructies

27. 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.
28. Het apparaat mag niet onder een waterstraal worden gereinigd.
29. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
30. Elektromagnetische velden kunnen een mogelijk gevaar opleveren. Wij adviseren mensen die een pacemaker gebruiken om de nabijheid van deze velden te vermijden.
31. Wanneer de oven niet in gebruik is, wordt aanbevolen om voorwerpen te verwijderen. Als ze erin blijven zitten en de schakelaar wordt per ongeluk geactiveerd, bestaat de kans dat er schade ontstaat.
32. Gebruik geen producten uit gerecycled papier omdat deze onzuiverheden kunnen bevatten die vonken kunnen afgeven of vlam vatten, tenzij op de verpakking vermeldt staat dat deze specifiek is ontworpen voor gebruik in een magnetron.
33. Tijdens onderhoud en/of vervanging van onderdelen moet de oven worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. Zodra de stekker is verwijderd, moet deze zichtbaar blijven voor de servicemonteur om onbedoeld opnieuw aansluiten te voorkomen.
34. De oven moet regelmatig worden gereinigd en voedingsresten verwijderd.
35. Gebruik geen metalen voorwerpen, keramiek met gouden of zilveren versieringen of bakken met een metalen inhoud.

Verzorging van uw magnetronoven

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, hetgeen een ongunstige invloed op de levensduur van het apparaat kan hebben en kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

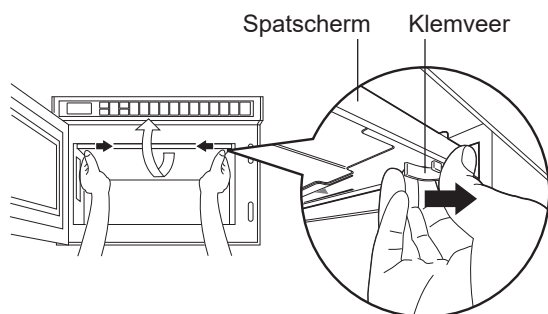
1. Verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
2. Houd de binnenkant van de oven schoon. Als stukjes voedsel of gemorste vloeistof aan de wanden van de oven of tussen de deurafdichting en het deuropervlak blijven kleven, worden microgolven daarin geabsorbeerd waardoor 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. [Alleen voor NE-1864] 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.

HET SPATSCHERM REINIGEN

1. Neem de stopklemveren aan de zijkanten van het spatscherm met beide handen vast en duw deze naar binnen en naar beneden. Haal vervolgens het spatscherm uit de oven.
2. Reinig het spatscherm in zeepwater of met een ontsmettingsmiddel voor gebruik met voedingsmiddelen.
3. Zorg voordat u de oven gebruikt dat het spatscherm is teruggeplaatst.

OPGELET

Het spatscherm moet goed zijn bevestigd wanneer u de oven gebruikt.



Als het spatscherm wordt verwijderd, wordt "rFL" weergegeven.

(Zie pagina 113.)

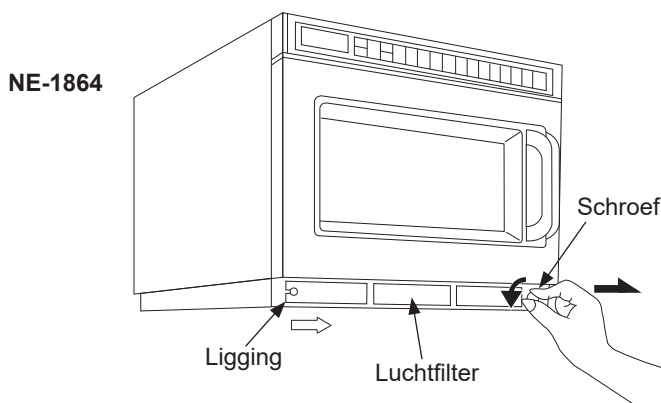
Plaats het spatscherm na het reinigen degelijk terug. Zonder deze werkt de oven niet.

Verzorging van uw magnetronoven

DE LUCHTFILTER REINIGEN

Reinig de luchtfilter regelmatig volgens de onderstaande instructies. Als de luchtfilter met resten verstopt raakt, raakt de magnetron hierdoor oververhit.

1. Verwijder de luchtfilter onderaan aan de voorkant van de oven door de rechter schroef naar links te draaien. Schuif vervolgens de filter naar rechts en til deze uit de ligging aan de linkerkant.
2. Was de filter in warm zeepwater.
3. Zorg dat de luchtfilter is teruggeplaatst voordat u de oven gebruikt.



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

NIET GEBRUIKEN:

metalen schalen, rooster, metalen SPIESJES, elk gerecht 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 eventuele metalen sluitstrips.)

NIET GEBRUIKEN:

Verpakkingen die zijn gemaakt van melamine, polypropyleen, fenolureum. Gebruik ook geen plastic voedselverpakkingen, zoals die van boter, yoghurt en mayonaise.

6. SCHERMFOLIE

WEL GEBRUIKEN:

Huishoudfolie zonder weekmakers, ontworpen voor gebruik in de magnetron.

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), bekers van waspapier, gerecyclede producten (tenzij geschikt bevonden door fabrikant)

Voor gebruik

KOOKGEREI

1. Vooraleer u de oven gebruikt, verzeker u er steeds van dat de gebruikte bakjes geschikt zijn om in een magnetron te worden gebruikt. **WARM GEEN AFGESLOTEN BAKJES/VERPAKKINGEN OP** in een magnetron, omdat deze kunnen ontploffen. Let op: Lees altijd de instructies van de fabrikant omdat sommige fabrikanten het voedsel verpakken in een materiaal dat niet moet worden doorgeprikt.
2. Laat het apparaat **NIET** onbewaakt als er een verpakking van papier, plastic of een ander brandbaar materiaal wordt gebruikt. Gebruik geen producten uit gerecycled papier omdat deze onzuiverheden kunnen bevatten die vonken kunnen afgeven of vlam vatten, tenzij op de verpakking vermeldt staat dat deze specifiek is ontworpen voor gebruik in een magnetron.
3. Hittebestendig glas zoals Pyroceram en Pyrex, is het beste geschikt voor gebruik in een magnetronoven.
4. Als een vonkontlading optreedt, onderzoek dan de verpakking nauwgezet op metaal.
5. Wanneer u voedsel bereidt dat een lage temperatuur vereist, kunt u gewoon glas, porselein, plastic of papier gebruiken. Dit soort materialen voor hoge temperaturen gebruiken, kan deze materialen doen barsten of doen verschrompelen.
6. U kunt ook gestoomde groenten bereiden in een speciale "doorzichtige" verpakkingfolie, zoals krimpfolie of waspapier. Niet in een plastic zak opwarmen.

OPGELET

Gebruik **GEEN METALEN KEUKENGEREI** in deze oven.

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. 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.

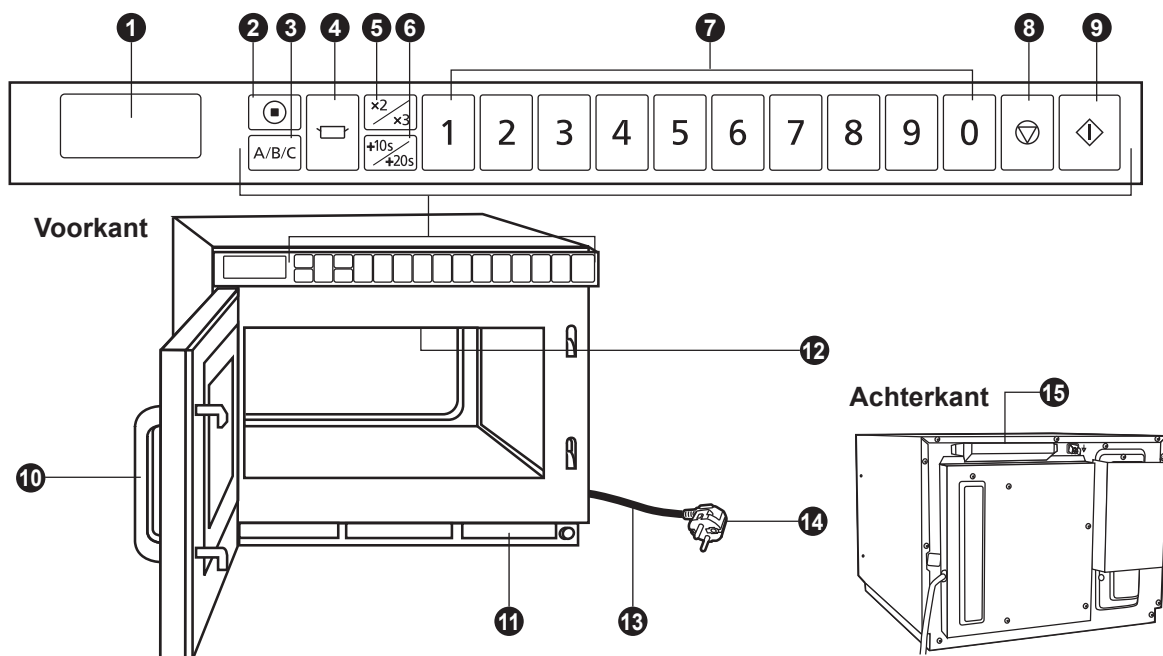
INSTRUCTIES VOOR EEN KNAPPERIG BRUIN RESULTAAT

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. Bij het bereiden van een kip koken de poten sneller dan de rest. Pak de poten in met aluminiumfolie zodat de microgolven tijdens het koken weerspiegeld worden en zorgen voor een gelijkmatige bereiding.

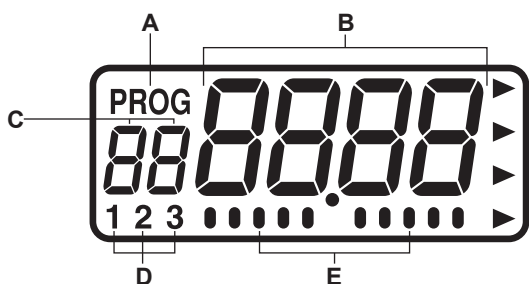
Schematisch overzicht



- ① Digitaal scherm (zie onder)
- ② Prog-toets (Programma)
- ③ Shift-toets (A/B/C)
- ④ Keuzetoets voor de magnetronstand
- ⑤ Dubbele/driedubbele hoeveelheid toets
- ⑥ +10s/+20s-toets
- ⑦ •Numerieke/Geheugentoetsen
•Tijdsingave
- ⑧ Stop/Reset toets

- ⑨ Starttoets
- ⑩ Deurhandvat
- ⑪ Luchtfilter
- ⑫ Spatscherm (bovenkant van de oven)
- ⑬ Netsnoer
- ⑭ Stroomstekker
- ⑮ Uitlaatopening

Het waarschuwingslabel is op het oppervlak aan de buitenkant aangebracht.



- A—Programmaweergave
- B—Weergave van de opwarmtijd
("min. sec." of "uur min.")
- C—Weergave van het nummer van de Geheugentoets
•Opwarmstap indicator
- D—Instelling van het zoomgeluidspatruon
- E—Bij het oproepen van een
geprogrammeerde opwarming:
Indicatie van het stapnummer
•Tijdens een geprogrammeerde opwarming:
Werkingsindicator
•Bij het instellen van de biepton:
Volumeindicator

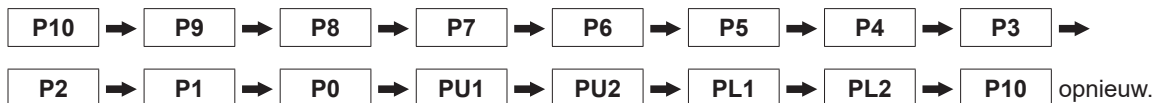
Deze oven is in de fabriek voorgeprogrammeerd voor het volgende:

1. Handmatige bediening
2. Numerieke toetsen ingesteld voor een 1-trapsopwarming bij hoog vermogen (HIGH) met de opgegeven opwarmtijden.
A1=10 sec. A2=20 sec. A3=30 sec. A4=40 sec. A5=50 sec.
A6=1 min. A7=1 min. 15 sec. A8=1 min. 30 sec. A9=1 min. 45 sec. A0=2 min.
3. Programma ontgrendelen
4. Dubbele hoeveelheid=1,6 keer de tijd Driedubbele hoeveelheid=2,2 keer de tijd
5. Reset van de cyclusteller op "0" voor alle toetsen.
6. Ovenlamp Wanneer de deur open is = AAN Knippert aan het einde van de opwarmcyclus = UIT
Licht dimmen tijdens het koken = UIT
7. De standaard reinigingstijd van het filter is ingesteld op "0" voor de eerste fase en "500" voor de tweede fase.
Raadpleeg de gebruikershandleiding als u deze tijden wilt veranderen.

Bediening

KEUZETOETS VOOR DE MAGNETRONSTAND

Telkens als de toets wordt ingedrukt, schakelt het vermogen zoals hieronder weergegeven.



| | | | |
|-----------------|--------------|--------------------------------------|-----------|
| HOOG | P10: 1800 W* | LAAG | P3: 30% |
| NORMAAL HOOG | P9: 90% | ONTDOOIEN | P2: 25% |
| | P8: 80% | UIT | P1: 340 W |
| | P7: 70% | | P0: 0% |
| NORMAAL | P6: 60% | VAN BOVEN NAAR ONDER VERWARMEN | PU1: 50% |
| | P5: 50% | VAN ONDER NAAR BOVEN VERWARMEN | PU2: 25% |
| | P4: 40% | | PL1: 50% |
| | | | PL2: 25% |

*IEC testprocedure

Voordat u de oven in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat deze is aangesloten op een goed geaard stopcontact.

A. Handmatige 1-trapsopwarming



- Open de deur.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.
- Doe het voedsel in een geschikte recipiënt, plaats het in het midden van de oven en sluit de deur goed.
De ovenlamp gaat uit.
Opmerking: Wanneer "0" verschijnt, kan de oven worden bediend. De "0" verdwijnt 1 minuut nadat de deur werd gesloten.



- Kies het gewenste vermogen door op de keuzetoets voor de magnetronstand te drukken. De gekozen magnetronstand wordt op het digitale scherm weergegeven en de indicator van de eerste opwarmfase "1" knippert.
[Bijvoorbeeld]: Voor hoog vermogen (HIGH) drukt u één keer op de keuzetoets voor de magnetronstand.
Opmerking: Telkens als er op de keuzetoets voor de magnetronstand wordt gedrukt, schakelt het vermogen zoals hierboven afgebeeld.



- Stel de gewenste opwarmtijd in door op de overeenkomstige numerieke toetsen te drukken.
Opmerking: De maximaal in te stellen tijd voor "ONTDOOIEN" en "P0" bedraagt 30 minuten en 15 minuten voor alle andere.
[Bijvoorbeeld]: Druk op de numerieke toetsen "2", "0" en "0" om 2 minuten in te stellen.



- Druk op de Starttoets.
 - De ovenlamp gaat aan. [Alleen voor NE-1864]
 - Het opwarmen start.
 - Tijdens de werking verschijnt de indicator vanaf links.
 - De opwarmtijd die op het digitale scherm wordt weergegeven, wordt afgeteld. Wanneer u de keuzetoets voor vermogensniveau aanraakt, wordt het huidige vermogensniveau gedurende 3 seconden weergegeven.



- Wanneer de totale tijd verstreken is, klinkt een bieptoon aan het einde van de cyclus en stopt het opwarmen. De ovenlamp gaat uit [Alleen voor NE-1864]. "0000" blijft op het scherm knipperen totdat de deur wordt geopend. De koelventilator stopt 1 minuut later.

(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening



- Open de deur en neem het voedsel uit de oven.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft de oorspronkelijk gekozen tijd en het nummer van de opwarmfase weer.

Herhalingsfunctie

- U kunt exact dezelfde handmatig gekozen opwarmtijd herhalen door alleen maar op de Starttoets te drukken als u de oven binnen de minuut opnieuw gebruikt.
- Deze herhalingsfunctie wordt geannuleerd als de oven met gesloten deur gedurende 1 minuut niet wordt gebruikt.



- Sluit de deur.
De ovenlamp gaat 1 minuut later uit en er verschijnt niets meer op het digitale scherm.

SPECIALE OPMERKING: Voor een 1-traps- en 4-trapsopwarming.

- Wanneer u tijdens het koken één keer op de Stop/Reset toets drukt, stopt de oven. U kunt de oven opnieuw starten door op de Starttoets te drukken of het gekozen programma annuleren door een tweede keer op de Stop/Reset toets te drukken.
- Op de Stop/Reset-toets drukken wanneer de oven zich niet in een opwarmcyclus bevindt, annuleert het gekozen programma.

B. Handmatige 2 tot 5-trapsopwarming



- Volg de stappen 1 tot 4 op pagina 98.
- Kies de gewenste magnetronstand voor de tweede opwarmfase door het nodige aantal keren op de keuzetoets voor de magnetronstand te drukken.
De gekozen magnetronstand wordt op het digitale scherm weergegeven en de indicator van de tweede opwarmfase "2" begint te knipperen.
[Bijvoorbeeld]: Druk 8 keer op de keuzetoets voor de magnetronstand voor laag vermogen (LAAG).



- Stel de gewenste opwarmtijd voor de tweede fase in door op de overeenkomstige numerieke toetsen te drukken.
Opmerking: De maximaal in te stellen tijd voor "ONTDOOIEN" en "P0" bedraagt 30 minuten en 15 minuten voor alle andere.
De TOTALE TIJD die voor continue opwarming (1-5-trapsopwarming) zonder "ONTDOOIEN" en "P0" kan worden ingesteld, bedraagt echter maximaal 25 minuten.
[Bijvoorbeeld]: Druk op de numerieke toetsen "1", "0" en "0" om 1 minuut in te stellen.



- Druk op de Starttoets.
 - De totale tijd voor beide fasen wordt weergegeven.
 - De ovenlamp gaat aan. [Alleen voor NE-1864]
 - Tijdens de werking verschijnt de indicator in volgorde vanaf links.
 - De opwarmtijd voor de eerste fase begint af te tellen.



- Wanneer de tijd van de eerste opwarmfase verstreken is, wordt er één enkele biepton weergegeven, begint de indicator van de tweede opwarmfase "2" te knipperen en de opwarmtijd wordt verder afgeteld.



- Wanneer de totale tijd verstreken is, klinkt de biepton voor het einde van de cyclus. Het opwarmen stopt. De ovenlamp gaat uit [Alleen voor NE-1864]. "0000" blijft op het tijdsscherm knipperen totdat de deur wordt geopend. De koelventilator stopt 1 minuut later.

(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening



- Open de deur en neem het voedsel uit de oven.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft de oorspronkelijk gekozen tijd en het nummer van de opwarmfase weer.



- Sluit de deur.
De ovenlamp gaat 1 minuut later uit en er verschijnt niets meer op het digitale scherm.

Opmerking: Voor de opwarmcyclus van de derde en verdere fasen, kies nogmaals de magnetronstand na stap 3 op pagina 99 en stel de opwarmtijd in.

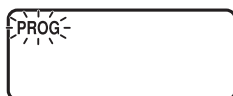
Zie de speciale opmerking bij "handmatige 1-trapsopwarming" op pagina 99.

C. Geheugentoetsen voor een 1-trapsopwarming programmeren

De oven kan niet worden geprogrammeerd zolang de programmavergrendeling niet is uitgeschakeld. (zie pagina 104, J. De programmavergrendeling inschakelen.)



- Open de deur en laat deze open staan.



- Druk op Prog-toets.
Het "PROG"-bericht begint op het digitale scherm te knippen.



- Druk op de Geheugentoets die u wenst te programmeren.
Het nummer van de toets en de informatie over de vorige programmering wordt op het digitale scherm weergegeven.
[Bijvoorbeeld]: Druk op de Geheugentoets "5". (Programma Nr. A-5)



- Kies het gewenste vermogen door op de keuzetoets voor de magnetronstand te drukken. De gekozen magnetronstand wordt op het scherm weergegeven en de indicator van de eerste opwarmfase "1" begint te knippen.
[Bijvoorbeeld]: Druk 10 keer op de keuzetoets voor de magnetronstand voor de stand voor het ONTDOOIEN.

Opmerking: Wanneer u de B of C-kant wenst te programmeren, drukt u op de Shift (A/B/C) toets voordat u op de Numerieke/Geheugentoets drukt.



- Stel de gewenste opwarmtijd in door op de geschikte numerieke toets te drukken.
Opmerking: De maximaal in te stellen tijd voor "ONTDOOIEN" en "P0" bedraagt 30 minuten en 15 minuten voor alle andere.
[Bijvoorbeeld]: Druk op de numerieke toetsen "1", "0" en "0" om 1 minuut in te stellen.



- Druk opnieuw op de Prog-toets.
Het "PROG"-bericht en de indicator van de eerste opwarmfase "1" stoppen met knippen. Dit betekent dat u de programmering van de gekozen Geheugentoets voor een 1-trapsopwarming hebt beëindigd.



- 3 seconden na het beëindigen van de programmering verschijnt "0".
- Programmeer de overblijvende Geheugentoetsen desgewenst door de stappen 3 t/m 7 hierboven te herhalen.

Opmerking: Wanneer "PROG" op het scherm knippert, kan het programma worden geannuleerd en/of één keer op de Stop/Reset toets drukken, wist het programma van de Numerieke/Geheugentoets.

Bediening

D. Geheugentoetsen voor een 2 tot 5-trapsopwarming programmeren



1. Volg stap 1-5 in "C. Geheugentoetsen voor een 1-trapsopwarming programmeren" op pagina 100.



2. Kies de magnetronstand voor de tweede fase door op de keuzetoets voor de magnetronstand te drukken.
De gekozen magnetronstand wordt op het scherm weergegeven en de indicator van de tweede opwarmfase "2" begint te knipperen.
[Bijvoorbeeld]: Voor HOOG vermogen drukt u één keer op de keuzetoets voor de magnetronstand.



3. Geef de gewenste opwarmtijd in door op de overeenkomstige numerieke toetsen te drukken.
Opmerking: De maximaal in te stellen tijd voor "ONTDOOIEN" en "P0" bedraagt 30 minuten en 15 minuten voor alle andere.
De TOTALE TIJD kan echter worden ingesteld op maximaal 25 minuten voor continue verwarming (1 tot 5 fasen verwarming), met uitzondering van "P1" en "P0".

[Bijvoorbeeld]: Druk op de numerieke toetsen "2", "0" en "0" om 2 minuten in te stellen.



4. Druk opnieuw op de Prog-toets en het "PROG"-bericht en de indicator van de tweede opwarmfase "2" stoppen met knipperen. De totale tijd voor beide fasen wordt weergegeven. Dit betekent dat u de programmering van de gekozen Geheugentoets voor een tweetrapsopwarming hebt beëindigd.



5. 3 seconden na het beëindigen van de programmering verschijnt "0".
6. Programmeer de overblijvende toetsen desgewenst door de stappen hierboven te herhalen.

Opmerking: Herhaal de bovenstaande procedure om het opwarmen voor de derde en daaropvolgende fasen te programmeren.

E. Opwarmen door gebruik te maken van Geheugentoetsen



1. Open de deur.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.
Opmerking: Wanneer "0" verschijnt, kan de oven bediend worden. De "0" verdwijnt 1 minuut nadat de deur werd gesloten.
2. Doe het voedsel in een geschikte recipiënt, plaats het in het midden van de oven en sluit de deur goed.
De ovenlamp gaat uit.



3. Druk op de gewenste Geheugentoets.
A. De informatie van de huidige programmering wordt weergegeven.
[Bijvoorbeeld]: Geheugentoets "5" (Programma Nr. A-5)
Het totale aantal fasen wordt onderaan weergegeven als "● ●".
Het opwarmprogramma (Ontdooiingsvermogen (P1) gedurende 1 minuut, hoog vermogen (P10) gedurende 2 minuten) is geprogrammeerd zoals aangegeven op pagina's 100-101.

Opmerking: Om de B of C-kant te gebruiken, drukt u op de Shift (A/B/C) toets voordat u op de Numerieke/Geheugentoets drukt.



4. Druk op de Starttoets.
A. De ovenlamp gaat aan. [Alleen voor NE-1864]
B. Tijdens de werking verschijnt de indicator in volgorde vanaf links.
C. De opwarmtijd begint af te tellen.
Wanneer u de keuzetoets voor vermogensniveau aanraakt, wordt het huidige vermogensniveau gedurende 3 seconden weergegeven.
D. Wanneer u de toets Start aanraakt, wordt het huidige fasennummer gedurende 3 seconden weergegeven in plaats van het programmanummer.
Opmerking: Als de programmavergrendeling is ingeschakeld, start het opwarmprogramma onmiddellijk.
Dit betekent dat u niet op de Starttoets moet drukken. (zie pagina 104.)

(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening



5. Wanneer de totale tijd verstreken is, klinkt de biepton voor het einde van de cyclus. Het opwarmen stopt. De ovenlamp gaat uit [Alleen voor NE-1864]. "0000" blijft op het tijdsscherm knipperen totdat de deur wordt geopend. De koelventilator stopt 1 minuut later.



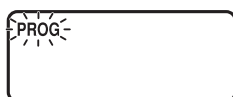
6. Open de deur en neem het voedsel uit de oven.
De ovenlamp gaat aan.
7. Sluit de deur.
De ovenlamp gaat 1 minuut later uit en er verschijnt niets meer op het digitale scherm.

F. De dubbele/driedubbele hoeveelheid toets programmeren

De oven kan niet worden geprogrammeerd zolang de programmavergrendeling niet is uitgeschakeld. (Zie pagina 104, K. De programmavergrendeling uitschakelen.)



1. Open de deur en laat deze open staan.
De ovenlamp gaat aan en "0" wordt weergegeven.



2. Druk op Prog-toets.
"PROG" begint op het digitale scherm te knipperen.



3. Druk op de Geheugentoets voor het gewenste programma.
Het nummer van de toets en de informatie van de vorige programmering wordt op het digitale scherm weergegeven. "PROG" begint te knipperen.



4. Druk één keer op de Dubbele/Driedubbele hoeveelheid toets.
De vorige gekozen vermenigvuldigingsfactor wordt op het scherm weergegeven.
[Bijvoorbeeld]: 1,6 keer is 16. (Dubbele hoeveelheid) 2,2 keer is 22. (driedubbele hoeveelheid)



5. Geef de gewenste vermenigvuldigingsfactor in door op de overeenkomstige numerieke toets te drukken.
[Bijvoorbeeld]: 1,5 keer, druk op de numerieke toetsen "1" en "5".



6. Druk opnieuw op de Prog-toets.
"PROG" stopt met knipperen. Dit betekent dat u het programmeren van de gekozen Geheugentoets met de aangepaste dubbele hoeveelheid hebt beëindigd.



7. Na 3 seconden verschijnt "0".

Opmerking: Als u de aangepaste tijd voor de driedubbele hoeveelheid wenst te wijzigen, drukt u twee keer op de Dubbele/Driedubbele hoeveelheid toets zoals aangegeven in stap 4 hierboven. De vermenigvuldigingsfactor is voorgeprogrammeerd.
Elke vermenigvuldigingsfactor moet apart worden geprogrammeerd om deze te wijzigen.

Let op. Controleer bij het programmeren of de ingestelde tijden geschikt zijn om de correcte temperaturen te bereiken.

Bediening

G. Opwarmen door gebruik te maken van een Geheugentoets om een Dubbele/Driedubbele hoeveelheid op te warmen

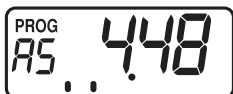
[Zorg dat het apparaat correct is geprogrammeerd. (zie pagina 102.)]



1. Volg stap 1–2 in "E. Opwarmen door gebruik te maken van Geheugentoetsen" op pagina 101.



2. Druk één keer op de Dubbele/Driedubbele hoeveelheid toets.
Opmerking: Druk twee keer op de Dubbele/Driedubbele hoeveelheid toets als u een driedubbele hoeveelheid wilt opwarmen.



3. Druk op de gewenste Geheugentoets.
[Bijvoorbeeld]: Geheugentoets 5 (Programma Nr. A-5)

Opmerking: Om de B of C-kant te gebruiken, drukt u op de Shift (A/B/C) toets voordat u op de Numerieke/Geheugentoets drukt.



4. Druk op de Starttoets.
A. De ovenlamp gaat aan. [Alleen voor NE-1864]
B. Tijdens de werking verschijnt de indicator in volgorde vanaf links.
C. De opwarmtijd begint af te tellen.
Opmerking: Als de programmavergrendeling is ingeschakeld, start het opwarmprogramma onmiddellijk.
Dit betekent dat u niet op de Starttoets moet drukken. (zie pagina 104.)



5. Wanneer de totale tijd verstreken is, klinkt de bieptoon voor het einde van de cyclus. Het opwarmen stopt. De ovenlamp gaat uit [Alleen voor NE-1864]. "0000" blijft op het tijdsscherm knipperen totdat de deur wordt geopend.



6. Open de deur en neem het voedsel uit de oven. Sluit de deur.
Het digitale scherm gaat 1 minuut later uit.

H. Opwarmen met de +10s/+20s-toets



1. Open de deur.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.
Opmerking: Wanneer "0" verschijnt, kan de oven bediend worden. De "0" verdwijnt 1 minuut nadat de deur werd gesloten.



2. Doe het voedsel in een geschikte voedselhouder, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed.
De ovenlamp gaat uit.

3. Druk één keer op de +10s/+20s-toets.
A. De ovenlamp gaat aan. [Alleen voor NE-1864]
B. Tijdens de werking verschijnt de indicator in volgorde vanaf links.
C. Het opwarmen start op HOOG vermogen gedurende 10 seconden.
[Bijvoorbeeld]: Druk één keer op de +10s/+20s-toets om op te warmen gedurende 10 seconden.
Druk twee keer op de +10s/+20s-toets om op te warmen gedurende 20 seconden.



4. Wanneer de totale tijd verstreken is, klinkt de bieptoon voor het einde van de cyclus. Het opwarmen stopt. De ovenlamp gaat uit [Alleen voor NE-1864]. "0000" blijft op het tijdsscherm knipperen totdat de deur wordt geopend. De koelventilator stopt 1 minuut later.

(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening



5. Open de deur en neem het voedsel uit de oven.
De ovenlamp gaat aan.
6. Sluit de deur.
De ovenlamp gaat 1 minuut later uit en er verschijnt niets meer op het digitale scherm.

Opmerking: Eén keer op de Stop/Reset toets drukken of de deur openen tijdens het opwarmen, annuleert het opwarmen.

I. De cyclusteller aflezen

•Om het totale aantal ooit gebruikte kookuren weer te geven

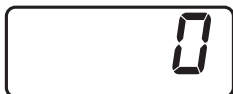


1. Open de deur en laat deze open staan.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.



2. Druk op de numerieke toets "3" terwijl u op de Starttoets drukt.
Het totale aantal ooit gebruikte kookuren verschijnt.

•Om het totale aantal keren dat de oven ooit is gebruikt weer te geven

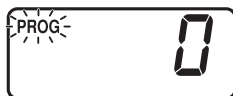


1. Open de deur en laat deze open staan.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.



2. Druk op de keuzetoets voor de magnetronstand terwijl u op de Starttoets drukt.
Het totale aantal keren dat de oven ooit is gebruikt, wordt weergegeven.
Opmerking: Het maximum aantal keren op de teller is 3.999.999. Als het aantal meer dan 100 is, worden de laatste twee cijfers weggelaten en in eenheden van 100 weergegeven.
Bij minder dan 100 keer wordt "0" weergegeven.

J. De programmavergrendeling inschakelen



1. Open de deur en laat deze open staan.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer. Terwijl u op de Starttoets drukt, drukt u op de Prog-toets (gedurende meer dan 2 seconden) totdat "PROG", "P" en "L" worden weergegeven.

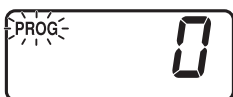


2. De programmavergrendeling is nu ingeschakeld.

Opmerking: In "Programma vergrendeld"

- a. De oven wordt gestart door op de gewenste Geheugentoets te drukken. Er hoeft niet meer op de Starttoets worden gedrukt.
- b. De onderbrekingsfunctie is uitgeschakeld - de deur openen annuleert de resterende tijd van het programma.
- c. De oven kan niet worden geprogrammeerd zolang de programmavergrendeling niet is uitgeschakeld.

K. De programmavergrendeling uitschakelen



1. Open de deur en laat deze open staan.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer. Terwijl u op de Starttoets drukt, drukt u op de Prog-toets (gedurende meer dan 2 seconden) totdat "PROG" en "P" worden weergegeven.

Bediening



2. De programmavergrendeling is nu uitgeschakeld.

Opmerking: In "Programma ontgrendeld"

- a. De oven keert terug naar een bedieningsstand van twee-toetsen (Nummer/ Geheugentoets + Starttoets).
- b. De herhaal- en onderbrekingsfuncties kunnen worden gebruikt.
- c. De Geheugentoetsen kunnen worden geprogrammeerd.
- d. Handmatig opwarmen kan worden gebruikt.
- e. Het volume, de tijdsduur en de toonhoogte (bieptoon aan het einde van de opwarmcyclus/alarm voor het reinigen van de filter) kunnen worden ingesteld.

L. De programmalijs aflezen



1. Open de deur en laat deze open staan.
2. Druk op de numerieke toets "1" terwijl u op de Starttoets drukt. Alle informatie over elke huidige programmering (het programma dat voor elke Numerieke/Geheugentoets is ingesteld (A0 tot C9), bieptoon, programmavergrendeling, ovenlamp instellingen bij geopende deur, de instellingen voor het knipperen van de ovenlamp aan het einde van de opwarmcyclus en de instellingen voor het dimmen van de ovenlamp tijdens het koken) zal continu zichtbaar zijn.

Opmerking: Wanneer de teller voor het alarm voor het reinigen van de filter is ingesteld, verschijnt dit na programmavergrendeling.

Hoe de inhoud van een geheugen wissen

1. Open de deur (laat deze open staan) en druk op de Prog-toets.
2. Kies het nummer van het geheugen dat u wenst te wissen en druk op de toets voor de keuze van de magnetronstand.
3. Druk op de Stop/Reset toets en "0" wordt weergegeven om aan te geven dat het geheugen is gewist.

*De inhoud van het geheugen wordt automatisch gewist bij het overschrijven.

Bediening

M. Geluidsopties kiezen

De oven kan niet worden geprogrammeerd zolang de programmavergrendeling niet is uitgeschakeld.

(Zie pagina 104, K. De programmavergrendeling uitschakelen.)

Het volume—(4 niveaus), de lengte van de toon—(3 opties), de geluidston—(3 opties) van de biepton en de geluidston van het alarm voor het reinigen van de filter —(3 opties) kunnen worden ingesteld. U kunt de combinatie kiezen van volume, tijdsduur en toonhoogte die het beste bij uw behoeften past.

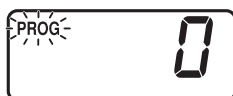
De biepton wordt in de fabriek op het hoogste volumeniveau (#3) op 3 beeps en een normale toonhoogte ingesteld.

Het filterreinigingsalarm klinkt wanneer de totale kooktijd de ingestelde tijd (in uren) bereikt.

Om het volume te kiezen



1. Open de deur en laat deze open staan.
De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.



2. Druk eerst op de Prog-toets en vervolgens op de Starttoets.
"3 bEEP" en de indicator voor de instellingen van het patroon van de zoemer "1", worden op het digitale scherm weergegeven en "PROG" knippert.



3. Kies het gewenste volume door op de Starttoets te drukken.
Het volume wordt steeds minder tot volledig stil door herhaaldelijk op de Starttoets te drukken. De toon zal op het luidste volumeniveau worden weergegeven en het digitale scherm geeft het volumeniveau weer onder de vorm van cijfers (van 3 tot 0—van luid tot stil) gevolgd door het woord "bEEP".

[Bijvoorbeeld]: 3 bEEP—Het luidst (fabrieksinstelling) 1 bEEP—Laag
2 bEEP—Mid 0 bEEP—Stil



4. Druk opnieuw op de Prog-toets en "PROG" stopt met knipperen. Het ingestelde volume voor de biepton wordt vervolgens gedurende 3 seconden weergegeven. Vervolgens wordt "0" weergegeven.

Om de tijdsduur van de biepton in te stellen, drukt u na stap 4 op de Starttoets voordat "0" wordt weergegeven.



Om de tijdsduur van de toon te kiezen

Er bestaan 3 opties voor de tijdsduur van de biepton aan het einde van de opwarmcyclus.

- 1ste 3 bieptonen (fabrieksinstelling)
- 2de Korte bieptonen gedurende 60 seconden
- 3de De "Biep"-toon wordt gedurende 5 seconden weergegeven en vervolgens 3 bieptonen 30 seconden later en nog eens 60 seconden later. (Zoemer herinneringsfuncties om te voorkomen dat voedsel in de oven wordt vergeten.)



5. Druk op de Starttoets binnen de 3 seconden nadat u op de Prog-toets in stap 4 hebt gedrukt.

- A. "PROG" knippert.
- B. De huidige lengte van de biepton knippert.
- C. Het display verandert naar 1e, 2e en 3e telkens wanneer u de toets Start aanraakt (in de linkerbenedenhoek).



6. Wanneer de gewenste tijdsduur voor de toon is gekozen, drukt u opnieuw op de Prog-toets. "PROG" stopt met knipperen en de ingestelde tijdsduur voor de toon die aan het einde van de opwarmcyclus wordt weergegeven, zal gedurende 3 seconden worden weergegeven. Vervolgens wordt "0" weergegeven.

Om de toonhoogte van de biepton in te stellen, drukt u na stap 6 op de Starttoets alvorens "0" wordt weergegeven.



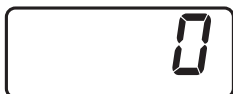
(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening

Om de toonhoogte van de toon te kiezen

Er bestaan 3 opties voor de toonhoogte van de biepton aan het einde van de opwarmcyclus.

•: Laag, ••: Normaal (fabrieksinstelling), •••: Hoog



7. Druk op de Starttoets binnen de 3 seconden nadat u op de Prog-toets in stap 7 hebt gedrukt.

A. "PROG" begint te knipperen.

B. De huidige toonhoogte van de biepton wordt weergegeven.

C. Telkens als er op de Starttoets wordt gedrukt, verandert het scherm achtereenvolgens in "•", "••" en "•••" en wordt de instelling gewijzigd (Onder de "bE" van "bEEP").

8. Wanneer de gewenste toonhoogte voor de toon is gekozen, drukt u opnieuw op de Prog-toets.

"PROG" stopt met knipperen en de ingestelde toonhoogte voor de toon die aan het einde van de opwarmcyclus wordt weergegeven, zal gedurende 3 seconden worden weergegeven. Vervolgens wordt "0" weergegeven.

Om de toonhoogte van het alarm voor het reinigen van de filter in te stellen, druk na stap 8 op de Starttoets alvorens "0" wordt weergegeven.

Om de toonhoogte van het alarm voor het reinigen van de filter te kiezen

Er bestaan 3 opties voor de toonhoogte van het alarm voor het reinigen van de filter.

•: Laag, ••: Normaal (fabrieksinstelling), •••: Hoog



9. Druk op de Starttoets binnen de 3 seconden nadat u op de Prog-toets in stap 8 hebt gedrukt.

A. "PROG" begint te knipperen.

B. De huidige toonhoogte van het alarm voor het reinigen van de filter wordt weergegeven.

C. Telkens als er op de Starttoets wordt gedrukt, verandert het scherm achtereenvolgens in "•", "••" en "•••" en wordt de instelling gewijzigd (Onder de "EP" van "bEEP").

10. Wanneer de gewenste toonhoogte voor het alarm voor het reinigen van de filter is gekozen, drukt u opnieuw op de Prog-toets.

"PROG" stopt met knipperen en de ingestelde toonhoogte voor het alarm voor het reinigen van de filter zal gedurende 3 seconden worden weergegeven. Vervolgens wordt "0" weergegeven.

Opmerking: Als de geprogrammeerde tijd voor het reinigen van de luchtfilter op "0" is ingesteld, kan de toonhoogte van het alarm voor het reinigen van de filter niet worden gekozen.

N. Procedure voor het programmeren van de reinigingscyclus van het luchtfilter

De oven kan pas worden geprogrammeerd als de functie programmavergrendeling is uitgeschakeld.

(Zie pagina 104, K. De programmavergrendeling uitschakelen.)

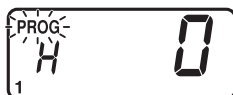


1. Open de deur en laat deze open staan.

De ovenlamp gaat aan. Het digitale scherm geeft "0" weer.



2. Druk op de Numerieke toets "7" terwijl u op de Starttoets drukt.



Om de eerste fase te programmeren

3. Het scherm geeft de tijdsduur (in uren) weer die u voor het reinigen van de filter heeft geprogrammeerd of de tijd die oorspronkelijk door de fabrikant werd ingesteld.



4. Stel de gewenste tijd tussen twee reinigingen in door op de overeenkomstige Numerieke toetsen te drukken. (tot maximum 9999 uur)

[Bijvoorbeeld]: Druk op de Numerieke toetsen "1", "0" en "0" om 100 uur in te stellen.

(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening



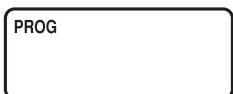
Om de tweede fase te programmeren

5. Raak de toets Start aan. Het display toont de tijdsduur (in uren) tussen het reinigen van het luchtfilter dat u hebt geprogrammeerd of de oorspronkelijke tijd die door de fabrikant is ingesteld.



6. Stel de gewenste reinigingscyclus in door de betreffende cijfertoetsen aan te raken. (Tot 9999 uur)

[Bijvoorbeeld]: Raak de cijfertoetsen "6", "0" en "0" aan voor 600 uur.



7. Druk op Prog-toets.

Dit beëindigt de procedure om de tijd tussen twee reinigingen van de filter te programmeren.



8. Na 3 seconden geeft het digitale scherm "0" weer. De oven is nu klaar om te worden gebruikt.



Opmerking: Wanneer het totale aantal uren dat is gebruikt de tijd voor de eerste fase en de tweede fase bereikt, verschijnt het teken "FILt" in het digitale displayvenster en klinkt de pieptoon. Verwijder het luchtfilter en maak het schoon. (Zie pagina 94.)

Raak de toets Stop/Reset gedurende 2 seconden aan om het display leeg te maken.

De teller begint opnieuw vanaf "0" nadat deze is gewist.



Om de teller van het alarm voor het reinigen van de filter weer te geven

1. Open de deur en laat deze open staan.

2. Druk op de Numerieke toets "5" terwijl u op de Starttoets drukt.



Na 3 seconden geeft het digitale scherm "0" weer.

N.B. Als de oven na een korte werkingstijd stopt, controleer dan de luchtfilter voordat u er een technicus bij haalt.

O. Ovenlamp

De oven kan niet worden geprogrammeerd zolang de programmavergrendeling niet is uitgeschakeld. (Zie pagina 104, K. De programmavergrendeling uitschakelen.)

• De ovenlamp instellen wanneer de deur open staat

Om de instellingen voor de ovenlamp UIT te zetten



1. Open de deur en laat deze open staan.

De ovenlamp gaat aan en "0" wordt weergegeven.



2. Druk op de numerieke toets "9" terwijl u op de Starttoets drukt.

"PROG" begint te knipperen. De voordien ingegeven instellingen voor de ovenlamp worden weergegeven.

(Vervolg op volgende pagina.)

Bediening



3. Druk op de Starttoets.

Opmerking: Telkens als er op de toets wordt gedrukt, wordt “aan” → “UIT” → “aan” herhaald.



4. Druk op Prog-toets.

“PROG” stopt met knipperen en de instellingen voor de ovenlamp worden gedurende 3 seconden weergegeven.

Vervolgens wordt “0” weergegeven.



Om over te gaan naar stap 5, drukt u na stap 4 op de Starttoets voordat “0” wordt weergegeven.

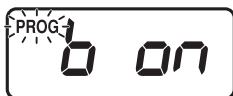
• De ovenlamp knippert aan het einde van de opwarmcyclus

Om het knipperen van de ovenlamp aan het einde van de opwarmcyclus AAN te zetten



5. Druk op de Starttoets binnen de 3 seconden nadat u op de Prog-toets in stap 4 hebt gedrukt.

“PROG” begint te knipperen. De voordien ingegeven instellingen voor het knipperen van de ovenlamp worden weergegeven.



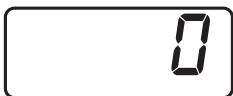
6. Druk op de Starttoets.

Opmerking: Telkens als er op de toets wordt gedrukt, wordt “UIT” → “aan” → “UIT” herhaald.



7. Druk op Prog-toets.

“PROG” stopt met knipperen en de instellingen voor het knipperen van de ovenlamp zullen gedurende 3 seconden worden weergegeven. Vervolgens wordt “0” weergegeven.



Om over te gaan naar stap 8, drukt u na stap 7 op de Starttoets voordat “0” wordt weergegeven.

• Om de lichtsterkte van de ovenlamp tijdens het koken in te stellen [Alleen voor NE-1864]

Om de lichtsterkte in de oven tijdens het koken te verminderen



8. Druk op de Starttoets binnen de 3 seconden nadat u op de Prog-toets in stap 7 hebt gedrukt.

“PROG” begint te knipperen. De voordien ingegeven instellingen voor het dimmen van de ovenlamp worden weergegeven.



9. Druk op de Starttoets.

Opmerking: Telkens als er op de toets wordt gedrukt, wordt “UIT” → “aan” → “UIT” herhaald.



10. Druk op Prog-toets.

“PROG” stopt met knipperen en de instellingen voor het dimmen van de ovenlamp worden gedurende 3 seconden weergegeven. Vervolgens wordt “0” weergegeven.



Alvorens te koken

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 microgolvenenergie aantrekken. Compactere voedingswaren met een hoog gehalte aan proteïnen en vezels, absorberen trager de microgolvenenergie, 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 microgolven “weerkaats”, wat een ongelijkmatige verwarming en soms zelfs vonken veroorzaakt, waardoor putjes of vlekken in de binnenkant van de oven, de metalen container of de versiering van schotels kunnen ontstaan.
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.

Bereidingsinstructies — Tijdstabellen voor het opwarmen en ontdooien —

De tijden in de onderstaande tabel dienen **alleen als richtlijn**. Er zijn vele factoren, zoals de **begintemperatuur** van het voedsel, die de uiteindelijk vereiste opwarmtijd kunnen beïnvloeden. De kook- en ontdooiingstijd moeten indien nodig worden aangepast.

Alle tijden werden getest met voedsel met een **begintemperatuur** zoals hieronder aangegeven;

Gekoeld voedsel ongeveer +5°C

Diepvriesproducten ongeveer -18°C

Controleer altijd met een temperatuursensor voor de juiste kerntemperatuur om te voldoen aan de huidige reglementaire vereisten inzake levensmiddelenhygiëne.

| Functie | Voedsel | Gewicht | Vermogen-niveau | Geschatte tijd |
|--|-------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| Ontdooien | Visfilets | 500 g | ONTDOOIEN (P1) | 8 min |
| | Rundergehakt | 500 g | ONTDOOIEN (P1) | 5 min |
| | Hele kip | 1,36 kg | ONTDOOIEN (P1) | 25 min |
| | Samengesteld gerecht | | | |
| | Meerdere porties | 1,36 kg | ONTDOOIEN (P1) | 20 min |
| | Eén portie | 275 g | ONTDOOIEN (P1) | 8 min |
| | Appeltaart | 1 portie | ONTDOOIEN (P1) | 1 min 15 s |
| | Gebak | 1 portie | ONTDOOIEN (P1) | 2 min |
| Broodjes | 1 portie 50 g | ONTDOOIEN (P1) | 30 s | |
| Koken van gekoeld rauw voedsel | Roerei | 2 eieren + 2 el. melk | GEMIDDELD (P5) | 1 min 30 sec Halverwege roeren. |
| | Broccoli | 500 g | HOOG (P10) | 2 min 30 sec |
| | Spek | 2 reepjes | HOOG (P10) | 50 sec |
| | Kip Porties | 500 g | GEMIDDELD HOOG (P7) | 4 min 30 sec |
| | Kipfilet | 500 g | GEMIDDELD HOOG (P7) | 3 min 30 sec |
| | Visfilets | 500 g | GEMIDDELD HOOG (P7) | 2 min 45 sec |
| | Visfilets | 100 g | LAAG (P3) | 3 min |
| Koken en/of opwarmen van diepvriesproducten | Erwten | 500 g | HOOG (P10) | 3 min 30 sec |
| | Gekookte rijst | 167 g | HOOG (P10) | 1 min 20 sec |
| | Gekookte worst | x 3 (50 g elk) | HOOG (P10) | 50 sec |
| | Gekookte kippenvleugels | x 7 stuks | HOOG (P10) | 1 min 20 sec |
| | Gekookte cheeseburger in verpakking | 75 g | HOOG (P10) | 50 sec |
| | Lasagne | 325 g | HOOG (P10) | 4 min |
| | Fondant met chocolade | 100 g | LAAG (P3) | 50 sec |
| | Chocolade fudgetaart | 1 portie | ONTDOOIEN (P1) | 30 sec |
| Opwarmen van afgekoeld, bereid voedsel | Lasagne | 325 g | HOOG (P10) | 2 min 30 sec |
| | Chili | 325 g | HOOG (P10) | 2 min |
| | Appeltaart | 1 portie | HOOG (P10) | 16 sec |
| | Pepersaus | 100 ml | HOOG (P10) | 50 sec |
| | Gebakken bonen | 100 ml | HOOG (P10) | 50 sec |
| | Soep | 125 ml | HOOG (P10) | 42 sec |
| | Romige soep | 200 ml | GEMIDDELD HOOG (P6) | 1 min |

Bereidingsinstructies — Tijdstabellen voor het opwarmen en ontdooien —

| Functie | Voedsel | Gewicht | Vermogen-niveau | Geschatte tijd |
|---------|---------------------|--|------------------------|---------------------------------|
| Andere | Gesmolten chocolade | 500 g | GEMIDDELD (P4) | 2 min 30 sec Halverwege roeren. |
| | | 50 g | LAAG (P3) | 1 min 40 sec |
| | Gesmolten boter | 500 g In blokjes van 3 cm. gesneden. | GEMIDDELD HOOG (P6) | 2 min-2 min 30 sec |
| | | 50 g | LAAG (P3) | 1 min |

- HINTS:**
- Plaats het voedsel niet rechtstreeks op de bodem van de oven om het te koken / op te warmen / te ontdooien — gebruik een geschikt bakje.
 - Bij het ontdooien van **meerdere porties** voedsel, dit halverwege van de ontdooiingstijd omkeren en in stukken breken om de energie van de microgolven beter te laten doordringen.
 - **Vast/compact voedsel** mag niet vanuit bevroren toestand worden gekookt, aangezien het aan de randen te gaar gekookt zal zijn voordat de kern de vereiste temperatuur heeft bereikt.
 - **Bedek** de schotels waar nodig tijdens het koken/opwarmen. Dit zal het vocht vasthouden en spatten/morsen voorkomen.
 - Zet de deksels los/doorboor de huishoudfolie alvorens afgesloten voedsel te koken/opwarmen.
 - **Meng of schud** het voedsel halverwege de kook/ontdooiingstijd om de warmte gelijkmatig te verdelen.
 - Bewaar een **rusttijd** voordat u de temperatuur van het voedsel controleert en/of voor consumptie aanbiedt.

Uitleg bij de foutcodes van de zelfdiagnose

Deze oven controleert zijn werking en geeft een foutcode op het digitale scherm weer wanneer er een probleem optreedt.

| CODE | PROBLEEM |
|-----------------------------------|--|
| rFL | Het spatscherm is verwijderd. Plaats het terug. Zonder deze werkt de oven niet. |
| U30 | Koken vanuit geheugen met dubbele/drievoudig hoeveelheid heeft de maximale bereidingstijd overschreden. Controleer en wijzig de tijd. (Zie stap 3 "Opmerking" op pagina 101.) Druk op de toets Stop/Reset en de code verdwijnt. |
| U40 | De temperatuur van elektrische onderdelen is te hoog. Als de oven zonder voedsel wordt gebruikt, plaats het voedsel dan in de ovenruimte en verwarmt het. Druk op de toets Stop/Reset en de code verdwijnt. |
| F09 | De oven is aangesloten op 60 Hz. Aansluiten op 50 Hz. |
| F-code anders dan F09 (F97, enz.) | Als de "F"-code zelfs na het indrukken van de toets Stop/Reset niet verdwijnt, trek dan de stekker uit het stopcontact en doe hem er na 5 seconden weer in. De oven is defect als de code "F" nog steeds verschijnt. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de stroomonderbreker, en neem contact op met de dealer of een onderhoudsmonteur. |

Installatie-instructies voor het boven elkaar stapelen

Belangrijk

1. Trek de stekker uit het stopcontact alvorens met de installatie te beginnen.
2. Voor een installatie boven elkaar moet u de Panasonic Joint Plate A1134-3E10 gebruiken (verkrijgbaar via uw verkoper).
3. De combinatie van apparaten in een gestapelde installatie is beperkt tot de volgende modellen. NE-1878, NE-1864
4. Plaats niet meer dan één oven boven de onderste oven.

Vorbereiding

Zorg dat de oven leeg is.

Installatie

1. Zet de apparaten op elkaar en verwijder de vijf schroeven (a) zoals getoond in Fig. 1.
2. Draai schroef (b) los.
3. Het uitsteeksel op de verbingsplaat moet van de oven af wijzen. Plaats de verbingsplaat op de schroef (b).
4. Bevestig de vijf schroeven (a) en de schroef (b) en draai ze aan. Zie Fig. 2.
5. Zorg ervoor dat de oven zich op een veilige en goed werkbare hoogte bevindt.

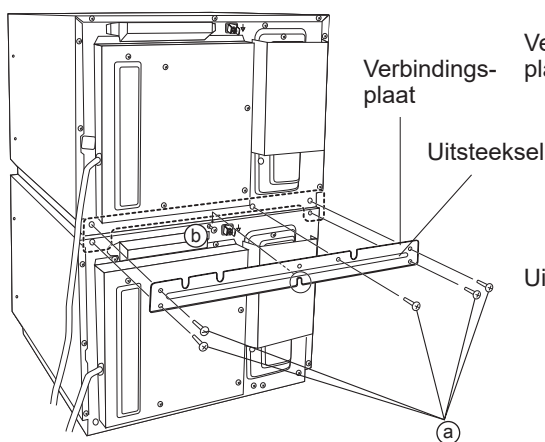


Fig. 1

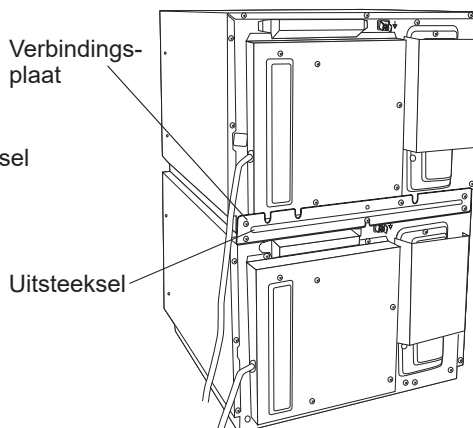


Fig. 2

Contenido

| | |
|---|-----|
| Instrucciones de seguridad importantes | 115 |
| Cuidado del horno microondas | 121 |
| Tipos de recipientes que se deben utilizar | 123 |
| Antes del uso | 124 |
| Diagrama | 125 |
| Funcionamiento | 126 |
| A. Calentamiento manual de una sola fase | 126 |
| B. Calentamiento manual de 2 a 5 fases | 127 |
| C. Programación de los botones de memoria para calentamiento de una sola fase | 128 |
| D. Programación de los botones de memoria para calentamiento de 2 a 5 fases | 129 |
| E. Calentamiento con botón de memoria | 129 |
| F. Programación del botón de cantidad doble/triple | 130 |
| G. Calentamiento con botones de memoria para cantidad doble/triple | 131 |
| H. Calentamiento con botón +10 seg/+20 seg | 131 |
| I. Leer el contador de ciclos | 132 |
| J. Activación del bloqueo de programa | 132 |
| K. Desactivación del bloqueo de programa | 132 |
| L. Leer la lista de programas | 133 |
| M. Seleccionar las opciones de pitido | 134 |
| N. Procedimiento para programar el ciclo de limpieza del filtro de aire | 135 |
| O. Lámpara del horno | 136 |
| Antes de su cocción | 138 |
| Instrucciones de cocción — Tablas de tiempos para calentar y descongelar — | 139 |
| Explicación de los códigos de error de autodiagnóstico | 141 |
| Instrucciones para instalación apilada | 141 |
| Especificaciones técnicas | 285 |

Este producto cumple con la normativa europea sobre interferencias EMC (EMC = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. Según dicha normativa, este producto es un equipo perteneciente al grupo 2, clase B y cumple con las limitaciones requeridas. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el calentamiento y la cocción de alimentos. Clase B significa que este producto se puede utilizar en las zonas domésticas habituales.

Fabricado por: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japón

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

Instrucciones de seguridad importantes

INSTALACIÓN

EXTRACCIÓN DE LA PELÍCULA PROTECTORA

La película protectora se utiliza para evitar arañazos en la carcasa exterior durante el transporte. Retire la película antes de instalar y utilizar el electrodoméstico.

COLOQUE LA 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: POR MOTIVOS DE SEGURIDAD PERSONAL, LA CONEXIÓN A TIERRA DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE REALIZARSE CORRECTAMENTE. Cuando una toma eléctrica no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente sustituirla por una toma con una conexión a tierra correcta.

ADVERTENCIA DE TENSIÓN Y POTENCIA

La tensión empleada debe ser igual a la que se especifica en el horno microondas. El uso de una tensión mayor que la especificada es peligroso y puede ocasionar un incendio u otro tipo de accidente que podría provocar daños. No enchufe su horno mediante una alargadera ya que puede ser peligroso. Es importante enchufar el horno directamente a la tomade corriente de la pared. La parte trasera del aparato se calienta mientras se usa. No permita que el cable esté en contacto con la parte trasera del aparato o la superficie de la cavidad.

COLOCACIÓN DEL HORNO

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. No coloque el horno en un lugar húmedo o con una temperatura elevada; por ejemplo, próximo a un campo eléctrico o de gas. No utilice el horno cuando la temperatura ambiente sea superior a 40°C y/o cuando la humedad sea superior al 85%. Es importante que el horno disponga de circulación libre de aire a su alrededor. Existe la posibilidad de que se produzcan pequeñas interferencias con señales de radiodifusión muy débiles si el horno está demasiado cerca de una radio o una televisión.

Para un funcionamiento seguro y eficiente, el horno debe disponer de un flujo de aire suficiente en las salidas de aire, por ejemplo 5 cm en los laterales y en la parte posterior; 20 cm en la parte superior. 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 desconectar la alimentación o desconectar la potencia 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.



Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

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. Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que no haya sido reparado por una persona cualificada.
3. El contenido de los biberones y de los potitos debe removerse o agitarse y la temperatura debe comprobarse antes del consumo, para evitar quemaduras.
4. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que existe la posibilidad de que exploten.
5. Al calentar bebidas en el microondas puede producirse una ebullición retardada; deben tomarse, por lo tanto, precauciones al manipular el recipiente.
6. 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.

Instrucciones de seguridad importantes

PRECAUCIONES

1. Para mantener la alta calidad de los componentes, se recomienda no encender el horno sin comida dentro.
2. Hay presencia de tensión elevada en el interior de la misma. Las reparaciones y los ajustes deben ser realizados únicamente por personal de servicio cualificado.
3. El horno microondas requiere que el aire circule libremente en la parte posterior para obtener la máxima eficiencia de refrigeración. Las salidas de aire deben estar despejadas durante la cocción.
4. No seque prendas de ropa en el horno microondas; existe la posibilidad de que se quemen si se dejan demasiado tiempo en el horno.
5. Utilice este horno microondas únicamente para el uso para el que fue diseñado y que se describe en este manual.
6. No utilice este horno microondas si no funciona correctamente, si ha sufrido algún daño o si ha sufrido un fuerte impacto.
7. No lo utilice en el exterior.
8. No sumerja el cable o el enchufe en agua.
9. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera.
11. Para reducir el riesgo de que se produzca un incendio en el interior del horno:
 - a) No sobrecocinar la comida. Cuando caliente alimento en contenedores de plástico o papel, mantenga atención al horno por la probabilidad de ignición.
 - b) Retire las bridas de alambre de las bolsas antes de colocarlas en el horno.
 - c) Si los materiales dentro del horno arden, mantenga la puerta cerrada, desenchufe el horno o quite la alimentación en el fusible o en la caja de interruptores.

Instrucciones de seguridad importantes

12. No almacene materiales inflamables cerca, en la parte superior o en el interior del horno. Podrían incendiarse.
13. 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.
14. 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.
15. No intente freír en el horno microondas.
16. 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.
17. 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.
18. 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 haga palomitas de maíz.
19. 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.

Instrucciones de seguridad importantes

20. Las juntas de la puerta o las zonas donde se encuentran dichas juntas deben limpiarse con un paño húmedo.
21. Si se detecta humo, desenchufar el horno, o quitar la corriente con un interruptor o fusibles, y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas.
22. 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.
23. Antes de su uso, el usuario debe comprobar que los utensilios son adecuados para hornos microondas.
24. Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un sobrecalentamiento más allá del punto de ebullición sin que aparezcan burbujas. Esto podría dar como resultado una ebullición súbita del líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, deben tomarse las medidas que figuran a continuación:
 - a) Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
 - b) No caliente en exceso.
 - c) Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y, de nuevo, a media cocción.
 - d) Tras calentar, deje el recipiente durante unos instantes en el horno, removiendo de nuevo antes de retirarlo cuidadosamente.
25. Debido a la posibilidad de que se produzca un incendio, cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, esté pendiente del horno.
26. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que haya finalizado el tiempo de calentamiento.
27. 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.

Instrucciones de seguridad importantes

28. El aparato no debe limpiarse con agua a presión.
29. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
30. Los campos electromagnéticos pueden presentar un peligro potencial. Recomendamos que la gente que tenga un marcapasos evite aproximarse a esos campos.
31. Cuando el horno no se usa, es recomendable que los accesorios y artículos se retiren. Si se deja algo dentro y se enciende accidentalmente, pueden ser peligroso.
32. No utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas que podrían provocar chispas o incendios al ser utilizados, salvo cuando el embalaje indique que están específicamente diseñados para uso en microondas.
33. Durante reparaciones y/o sustitución de recambios, el horno debe desconectarse de la toma de corriente. Una vez que se quita el enchufe, debe permanecer visible al operario que lo repara para evitar una reconexión inesperada.
34. El horno debe limpiarse regularmente y deben retirarse los restos de comida.
35. No utilice vajilla metálica, cerámica con adornos de oro o plata, ni ningún recipiente con contenido metálico.

Cuidado del horno microondas

Si el horno no se mantiene limpio, la superficie podría deteriorarse, afectando negativamente a la duración del aparato y provocando, posiblemente, una situación peligrosa.

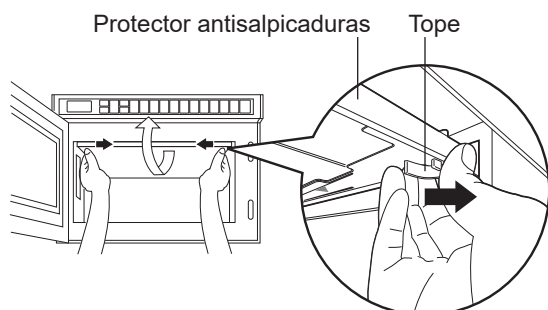
1. Retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar la limpieza.
2. Mantenga el interior del horno limpio. Si se pegan trozos de alimentos o líquidos vertidos en las paredes del horno, o entre la junta de la puerta y la superficie de esta, absorberán microondas y podrían provocar arcos eléctricos 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. [Solo para NE-1864] 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.

LIMPIEZA DEL PROTECTOR ANTISALPICADURAS

1. Sujete los topes de acople rápido del protector antisalpicaduras con ambas manos y tire de ellos hacia dentro y hacia abajo. A continuación, retire el protector antisalpicaduras del interior del horno.
2. Lave el protector antisalpicaduras en agua con jabón o una solución desinfectante para alimentos.
3. Asegúrese de volver a colocar el protector antes de utilizar el horno.

PRECAUCIÓN

El protector antisalpicaduras debe estar bien colocado antes de utilizar el horno.



Si el protector de salpicaduras se retira aparece "rFL" en pantalla. (ver página 141)
Colocar el protector de salpicaduras firmemente tras la limpieza. El horno no funcionará sin él.

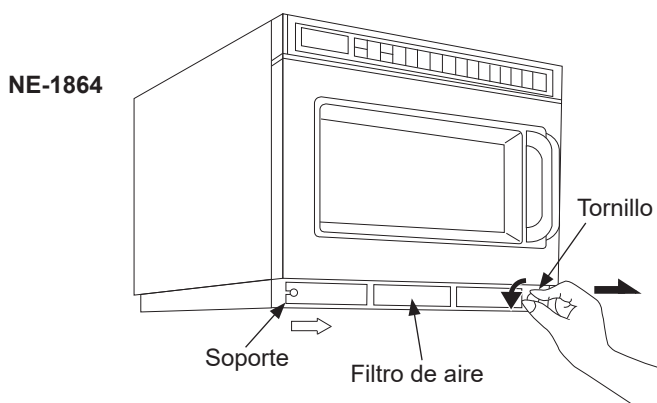
Cuidado del horno microondas

LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

Limpie el filtro de aire de forma regular y según lo indicado en las instrucciones que figuran a continuación.

Si el filtro del aire se obstruye debido a la suciedad, el horno se sobrecalentará.

1. Retire el filtro de aire del faldón inferior frontal girando el tornillo derecho hacia la izquierda. A continuación, deslice el filtro hacia la derecha y levántelo del soporte de la izquierda.
2. Lave el filtro con agua jabonosa tibia.
3. Asegúrese de volver a colocar el filtro de aire antes de utilizar el 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

NO UTILICE:

fuentes metálicas, estantes de rejilla, PINZAS metálicas, cualquier plato con DISEÑO o RIBETE 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 plastificante diseñado para su uso en microondas.

No permita que el film toque los alimentos. Para evitar desagradables quemaduras por el vapor, perfore 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)

Antes del uso

UTENSILIOS DE COCINA

1. Antes de utilizar el horno, compruebe siempre que los recipientes son adecuados. **NO INTRODUZCA** recipientes sellados en el MICROONDAS, ya que pueden explotar.
Nota: compruebe siempre las instrucciones del fabricante, ya que algunos fabricantes envasan los alimentos en recipientes que no necesitan ser agujereados.
2. **NO** deje el electrodoméstico desatendido si utiliza recipientes de papel, plástico u otro material combustible. No utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas que podrían provocar chispas o incendios al ser utilizados, salvo cuando el embalaje indique que están específicamente diseñados para uso en MICROONDAS.
3. El cristal resistente al calor como, por ejemplo, la pirocerámica o el Pyrex, es el más adecuado para el uso en hornos microondas.
4. Si se producen "arcos eléctricos", compruebe cuidadosamente que los utensilios no contengan metal.
5. Puede utilizar cristalería normal, porcelana, utensilios de plástico y papel cuando cocine alimentos que requieran una temperatura baja. El uso de estos utensilios para cocinar a temperaturas elevadas puede ocasionar grietas o deformaciones.
6. Puede cocinar verduras al vapor en papel film transparente especial como, por ejemplo Saran Wrap o papel encerado. No utilice bolsas de plástico para cocinar.

PRECAUCIÓN

No utilice UTENSILIOS METÁLICOS en este horno.

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. 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.

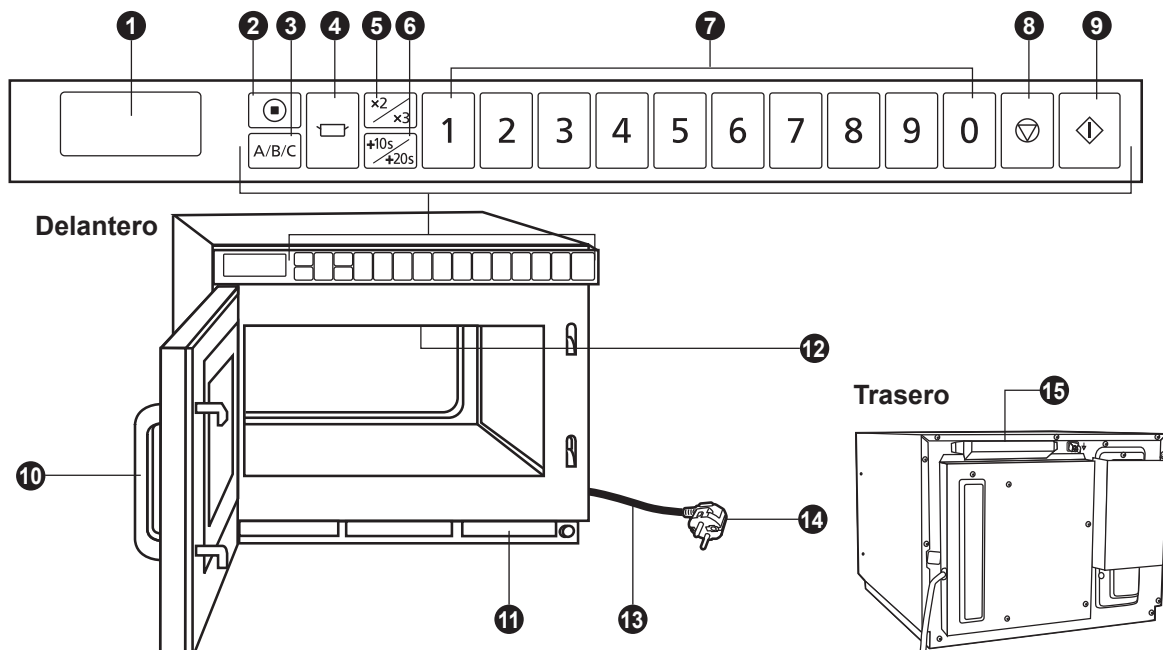
COMO OBTENER UN ACABADO TOSTADO

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. Cuando se cocina pollo, los muslos se cocinan antes que otras partes. Envuelva los muslos con papel de aluminio durante la cocción para reflejar la energía de las microondas y obtener una cocción uniforme.

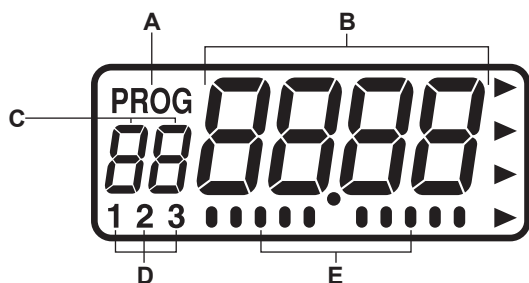
Diagrama



- 1 Ventana del visor digital (ver a continuación)
- 2 Botón Prog. (Programa)
- 3 Botón de cambio (A/B/C)
- 4 Botón del selector del nivel de potencia
- 5 Botón de cantidad doble/triple
- 6 Botón +10 seg/+20 seg
- 7 • Botones numéricos/de memoria
- Introducción de tiempo

- 8 Botón de parada/reinicio
- 9 Botón de inicio
- 10 Asa de la puerta
- 11 Filtro del aire
- 12 Protector antisalpicaduras (parte superior del interior)
- 13 Cable de alimentación
- 14 Enchufe
- 15 Ventilación de salida

La etiqueta de precaución está pegada en la superficie exterior.



- A: — visor del programa
- B: — visor del tiempo de calentamiento ("min seg" o "h min")
- C: — • visor del número de botón de memoria
- indicador de fase de calentamiento
- D: — configuración del patrón del sonido del timbre
- E: — • Llamada de calentamiento programado: indicador de número de fase
- Calentamiento programado en curso: Indicador de funcionamiento
- Configuración del tono del pitido: indicador de escala

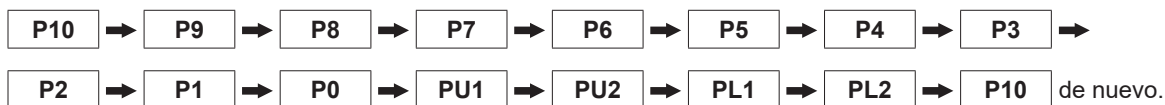
Este horno está ajustado en fábrica para lo siguiente:

1. Funcionamiento manual
 2. Botones numéricos preajustados a potencia ALTA en los tiempos de calentamiento indicados para calentamiento de una sola fase.
A1=10 seg A2=20 seg A3=30 seg A4=40 seg A5=50 seg
A6=1 min A7=1 min 15 seg A8=1 min 30 seg A9=1 min 45 seg A0=2 min
 3. Desbloqueo de programa
 4. Cantidad doble=1,6 veces Cantidad triple=2,2 veces
 5. Contador de ciclos configurado en "0" en todos los botones.
 6. Lámpara del horno Cuando la puerta está abierta= encendida Parpadeando al final del ciclo de calentamiento= apagada
Atenuación del brillo durante la cocción = apagada
 7. El tiempo de limpieza del filtro por defecto está ajustado a "0" para la primera etapa y a "500" para la segunda.
- Si desea modificar estos elementos, consulte las instrucciones de funcionamiento para saber cómo programarlos.

Funcionamiento

BOTÓN DEL SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA

Cada vez que se pulsa el botón, el nivel de potencia cambia tal y como se indica en la ilustración que figura a continuación.

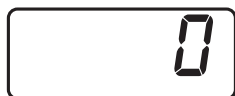


| | | | |
|------------|--------------|----------------------------|-----------|
| ALTA | P10: 1800 W* | BAJA | P3: 30% |
| MEDIA ALTA | P9: 90% | DESCONGELAR | P2: 25% |
| | P8: 80% | APAGADO | P1: 340 W |
| | P7: 70% | CALENTAR DE ARRIBA A ABAJO | P0: 0% |
| | P6: 60% | CALENTAR DE ABAJO A ARRIBA | PU1: 50% |
| MEDIA | P5: 50% | | PU2: 25% |
| | P4: 40% | | PL1: 50% |
| | | | PL2: 25% |

Procedimiento de prueba *IEC

Antes de operar con el horno, asegúrese de que está enchufado en una toma de corriente con toma a tierra adecuada.

A. Calentamiento manual de una sola fase



- Abra la puerta.
La lámpara del horno se encenderá. La ventana del visor digital mostrará "0".
- Coloque los alimentos en un recipiente adecuado, introdúzcalo en el centro del horno y cierre completamente la puerta.
La lámpara del horno se apagará.
Nota: Mientras se muestre "0", el horno puede ponerse en funcionamiento.
Transcurrido 1 minuto desde que se cerró la puerta, el "0" desaparecerá.



- Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando el botón del selector del nivel de potencia.
El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la ventana del visor digital y el indicador de calentamiento de una sola fase "1" empezará a parpadear.
[Ejemplo]: Pulse el botón del selector del nivel de potencia una vez para calentar con potencia ALTA.
Nota: Cada vez que se pulsa el botón del selector del nivel de potencia, el nivel de potencia cambia tal y como ilustra el selector del nivel de potencia anterior.



- Establezca el tiempo deseado de calentamiento pulsando los botones numéricos correspondientes.
Nota: El tiempo máximo que puede programarse para "DESCONGELAR" son 30 minutos y 15 minutos para el resto.
[Ejemplo]: Pulse los botones numéricos "2", "0" y "0" para 2 minutos.



- Pulse el botón de inicio.
 - La lámpara del horno se encenderá. [Solo para NE-1864]
 - Se iniciará el calentamiento.
 - Durante el funcionamiento, el indicador se mostrará desde la izquierda.
 - El tiempo de calentamiento del visor digital iniciará la cuenta atrás.
Cuando se toca la tecla selector de nivel de potencia, el nivel de potencia actual se mostrará durante 3 segundos.



- Quando haya transcurrido el tiempo establecido, se escuchará el pitido de final de ciclo y el horno dejará de calentar. La lámpara del horno se apagará [Sólo para NE-1864]. "0000" parpadeará en el visor hasta que se abra la puerta. 1 minuto más tarde, se detendrá el ventilador de refrigeración.

(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento



- Abra la puerta y retire los alimentos.
La lámpara del horno se encenderá. El visor digital mostrará el tiempo seleccionado originalmente y el número de fase de calentamiento.

FUNCIÓN DE REPETICIÓN

- Puede repetir exactamente el tiempo de calentamiento seleccionado manualmente pulsando solo el botón de inicio si utiliza el horno de nuevo antes de que haya transcurrido 1 minuto.
 - Transcurrido 1 minuto tras el último uso con la puerta cerrada, la función de repetición se cancelará.
- Cierre la puerta.
La lámpara del horno se apagará y 1 minuto después, la ventana del visor digital se quedará en blanco.



NOTA IMPORTANTE: Tanto para el calentamiento de una sola fase como el de 4 fases.

- Durante el calentamiento, si se pulsa una vez el botón de parada/reinicio, el horno dejará de calentar. Puede reiniciar el programa pulsando el botón de inicio o cancelarlo pulsando el botón de parada/reinicio por segunda vez.
- Mientras el horno no esté calentando, si se pulsa una vez el botón de parada/reinicio, el programa seleccionado se cancelará.

B. Calentamiento manual de 2 a 5 fases



- Siga los pasos del 1 al 4 de la página 126.
- Seleccione el nivel de potencia deseado para la segunda fase de calentamiento pulsando el botón del selector del nivel de potencia el número de veces correspondiente. El nivel de potencia se mostrará en la ventana del visor digital y el indicador de segunda fase de calentamiento "2" empezará a parpadear.
[Ejemplo]: Pulse el botón del selector del nivel de potencia 8 veces para calentar con potencia BAJA.



- Establezca el tiempo deseado de calentamiento para la segunda fase tocando los botones numéricos correspondientes.
Nota: El tiempo máximo que puede programarse para "DESCONGELAR" y "P0" son 30 minutos y 15 minutos para el resto.
Sin embargo, el TIEMPO TOTAL puede establecerse hasta 25 minutos para el calentamiento continuo (calentamiento de 1 a 5 fases) que excluya "DESCONGELAR" Y "P0".
[Ejemplo]: Pulse los botones numéricos "1", "0" y "0" para 1 minuto.



- Pulse el botón de inicio.
 - Se mostrará el tiempo total para ambas fases.
 - La lámpara del horno se encenderá. [Solo para NE-1864]
 - Durante el funcionamiento, el indicador se mostrará en orden desde la izquierda.
 - El tiempo de calentamiento de la primera fase iniciará la cuenta atrás.



- Cuando haya transcurrido el tiempo de calentamiento de la primera fase, se escuchará un único pitido, el indicador de la segunda fase de calentamiento "2" empezará a parpadear y el tiempo de calentamiento seguirá descendiendo.



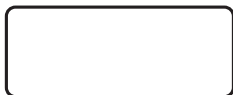
- Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, se escuchará el pitido de final de ciclo. El horno dejará de calentar. La lámpara del horno se apagará [Solo para NE-1864]. El visor de tiempo mostrará "0000" parpadeando hasta que se abra la puerta. 1 minuto más tarde, se detendrá el ventilador de refrigeración.

(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento



- Abra la puerta y retire los alimentos.
La lámpara del horno se encenderá. El visor digital mostrará el tiempo seleccionado originalmente y el número de fase de calentamiento.



- Cierre la puerta.
La lámpara del horno se apagará y 1 minuto después, la ventana del visor digital se quedará en blanco.

Nota: Para la tercera fase del ciclo de calentamiento y las fases posteriores, seleccione de nuevo el nivel de potencia tras el Paso 3 de la página 127 y establezca un tiempo de calentamiento.

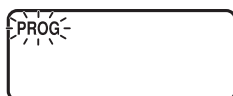
Consulte la Nota importante del “Calentamiento manual de una sola fase” de la página 127.

C. Programación de los botones de memoria para calentamiento de una sola fase

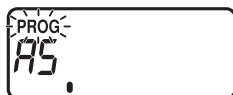
El horno no puede programarse hasta que se haya desactivado la función de bloqueo de programa.
(Ver página 132, J. Activación del Bloqueo de programa.)



- Abra la puerta del horno y déjela abierta.



- Pulse el botón Prog.
El signo “PROG” empezará a parpadear en la ventana del visor digital.



- Pulse el botón de memoria que desea programar.
El número de botón y la información programada anteriormente aparecerán en la ventana del visor digital.
[Ejemplo]: Pulse el botón de memoria “5”. (Programa n.º A-5)



- Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando el botón del selector del nivel de potencia.
El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la ventana y el indicador de calentamiento de una sola fase “1” empezará a parpadear.
[Ejemplo]: Pulse el botón del selector del nivel de potencia 10 veces para utilizar la potencia para DESCONGELAR.

Nota: Cuando desee programar el lado B o C, pulse el botón de cambio (A/B/C) antes de pulsar el botón de número de programa.



- Establezca el tiempo deseado de calentamiento pulsando los botones numéricos pertinentes.

Nota: El tiempo máximo que puede programarse para “DESCONGELAR” y “P0” son 30 minutos y 15 minutos para el resto.

[Ejemplo]: Pulse los botones numéricos “1”, “0” y “0” para 1 minuto.



- Pulse el botón Prog. de nuevo.
El signo “PROG” y el indicador de calentamiento de una sola fase “1” dejarán de parpadear. Esto significa que ha completado la programación del botón de memoria seleccionado para el calentamiento de una sola fase.

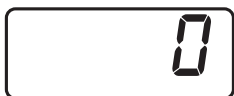


- 3 segundos después de haber completado la programación, se mostrará “0”.
- Programa el resto de botones de memoria como desee repitiendo los Pasos 3-7 anteriores.

Nota: Cuando el visor “PROG” parpadea, el programa puede cancelarse y al pulsar el botón de parada/reinicio una vez, se borra el número del botón numérico/de memoria programado.

Funcionamiento

D. Programación de los botones de memoria para calentamiento de 2 a 5 fases



1. Siga los pasos 1-5 de "C. Programación de los botones de memoria para calentamiento de una sola fase" en la página 128.
2. Seleccione el nivel de potencia para la segunda fase pulsando el botón del selector del nivel de potencia.
El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la ventana y el indicador de segunda fase de calentamiento "2" empezará a parpadear.
[Ejemplo]: Pulse el botón del selector del nivel de potencia una vez para calentar con potencia ALTA.
3. Establezca el tiempo deseado de calentamiento pulsando los botones numéricos pertinentes.
Nota: El tiempo máximo que puede programarse para "DESCONGELAR" y "P0" son 30 minutos y 15 minutos para el resto.
Sin embargo, el TIEMPO TOTAL puede ajustarse hasta 25 minutos, para un calentamiento continuo (calentamiento de 1 a 5 etapas) que excluye "P1" y "P0".
[Ejemplo]: Pulse los botones numéricos "2", "0" y "0" para 2 minutos.
4. Pulse el botón Prog. de nuevo y el signo "PROG" y el indicador de segunda fase de calentamiento "2" dejarán de parpadear. Se mostrará el tiempo total para ambas fases. Esto significa que ha completado la programación del botón de memoria deseado para el calentamiento de dos fases.
5. 3 segundos después de haber completado la programación, se mostrará "0".
6. Programe el resto de botones como desee repitiendo los pasos anteriores.
Nota: Repita el procedimiento anterior para establecer el calentamiento para la tercera fase y las fases posteriores.

E. Calentamiento con botón de memoria



1. Abra la puerta.
La lámpara del horno se encenderá. La ventana del visor digital mostrará "0".
Nota: Mientras se muestre "0", el horno puede ponerse en funcionamiento.
Transcurrido 1 minuto desde que se cerró la puerta, el "0" desaparecerá.
2. Coloque los alimentos en un recipiente adecuado, introdúzcalo en el centro del horno y cierre completamente la puerta.
La lámpara del horno se apagará.
3. Pulse el botón de memoria deseado.
A. Se indicará la información programada.
[Ejemplo]: Botón de memoria "5" (Programa n.º A-5)
El número total de etapas se muestra como "● ●" en la parte inferior.
Se ha establecido el programa de calentamiento (con potencia P1 durante 1 minuto y potencia P10 durante 2 minutos), tal y como se programó en las páginas 128 y 129.
Nota: Para utilizar el programa del lado B o C, pulse el botón de cambio (A/B/C) antes de pulsar el botón de número de programa.
4. Pulse el botón de inicio.
A. La lámpara del horno se encenderá. [Solo para NE-1864]
B. Durante el funcionamiento, el indicador se mostrará en orden desde la izquierda.
C. El tiempo de calentamiento irá descendiendo.
Cuando se toca la tecla selector de nivel de potencia, el nivel de potencia actual se mostrará durante 3 segundos.
D. Al tocar el botón de inicio, se mostrará durante 3 segundos el número de etapa actual en lugar del n.º de programa.
Nota: Si el bloqueo de programa está activado, el programa de calentamiento se iniciará inmediatamente, es decir, no será necesario pulsar el botón de inicio. (Consulte la página 132.)

(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento



5. Cuando haya transcurrido el tiempo, se escuchará el pitido de final de ciclo. El horno dejará de calentar. La lámpara del horno se apagará [Sólo para NE-1864]. El visor de tiempo mostrará "0000" parpadeando hasta que se abra la puerta. 1 minuto más tarde, se detendrá el ventilador de refrigeración.



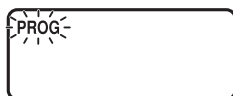
6. Abra la puerta y retire los alimentos.
La lámpara del horno se encenderá.
7. Cierre la puerta.
La lámpara del horno se apagará y 1 minuto después, la ventana del visor digital se quedará en blanco.

F. Programación del botón de cantidad doble/triple

El horno no puede programarse hasta que se haya desactivado la función de bloqueo de programa. (Ver página 132, K. Desactivación del bloqueo de programa).



1. Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá y se mostrará "0".



2. Pulse el botón Prog.
"PROG" parpadeará en la ventana del visor digital.



3. Pulse el botón de memoria para el programa deseado.
El número de botón y la información programada anteriormente aparecerán en el visor. "PROG" empezará a parpadear.



4. Pulse el botón de cantidad doble/triple una vez.
El número de aumento seleccionado anteriormente aparecerá en el visor.
[Ejemplo]: 1,6 veces es 16. (Cantidad doble) 2,2 veces es 22. (Cantidad triple)



5. Establezca el aumento deseado pulsando el botón numérico pertinente.
[Ejemplo]: 1,5 veces; pulse los botones numéricos "1" y "5".



6. Pulse el botón Prog. de nuevo.
"PROG" dejará de parpadear. Esto significa que ha completado la programación del botón de memoria seleccionado para la cantidad doble.



7. Transcurridos 3 segundos, aparecerá "0".

Nota: Si desea cambiar el tiempo para la cantidad triple, pulse el botón de cantidad doble/triple dos veces, del mismo modo que en el Paso 4 anterior. El aumento está predeterminado.

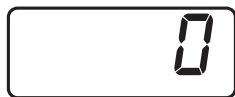
Cada aumento debe programarse de forma separada si desea modificarse.

Nota: pruebe los tiempos cuando establezca el programa para obtener las temperaturas correctas.

Funcionamiento

G. Calentamiento con botones de memoria para cantidad doble/triple

[Asegúrese de que la unidad esté correctamente programada. (Consulte la página 130.)]

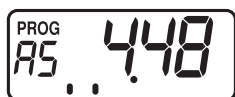


1. Siga los pasos 1-2 de "E. Calentamiento con botón de memoria" en la página 129.



2. Pulse el botón de cantidad doble/triple una vez.

Nota: Cuando desee calentar una cantidad triple, pulse dos veces el botón de cantidad doble/triple.



3. Pulse el botón de memoria deseado.

[Ejemplo]: Botón de memoria 5 (Programa n.º A-5)

Nota: Para utilizar el programa del lado B o C, pulse el botón de cambio (A/B/C) antes de pulsar el botón de número de programa.



4. Pulse el botón de inicio.

A. La lámpara del horno se encenderá. [Solo para NE-1864]

B. Durante el funcionamiento, el indicador se mostrará en orden desde la izquierda.

C. El tiempo de calentamiento irá descendiendo.

Nota: Si el bloqueo de programa está activado, el programa de calentamiento se iniciará inmediatamente, es decir, no será necesario pulsar el botón de inicio. (Consulte la página 132.)



5. Cuando haya transcurrido el tiempo, se escuchará el pitido de final de ciclo. El horno dejará de calentar. La lámpara del horno se apagará [Sólo para NE-1864]. El visor de tiempo mostrará "0000" parpadeando hasta que se abra la puerta.



6. Abra la puerta y retire los alimentos. Cierre la puerta.

1 minuto más tarde, la ventana del visor digital se quedará en blanco.

H. Calentamiento con botón +10 seg/+20 seg



1. Abra la puerta.

La lámpara del horno se encenderá. La ventana del visor digital mostrará "0".

Nota: Mientras se muestre "0", el horno puede ponerse en funcionamiento.

Transcurrido 1 minuto desde que se cerró la puerta, el "0" desaparecerá.

2. Coloque los alimentos en un recipiente adecuado, introdúzcalo en el centro del horno y cierre completamente la puerta.

La lámpara del horno se apagará.



3. Pulse el botón +10 seg/+20 seg una vez.

A. La lámpara del horno se encenderá. [Solo para NE-1864]

B. Durante el funcionamiento, el indicador se mostrará en orden desde la izquierda.

C. Se iniciará el calentamiento a potencia ALTA durante 10 segundos.

[Ejemplo]: Pulse el botón +10 seg/+20 seg una vez para 10 segundos.

Pulse el botón 20 seg/+20 seg dos veces para 20 segundos.



4. Cuando haya transcurrido el tiempo, se escuchará el pitido de final de ciclo. El horno dejará de calentar. La lámpara del horno se apagará [Sólo para NE-1864]. El visor de tiempo mostrará "0000" parpadeando hasta que se abra la puerta. 1 minuto más tarde, se detendrá el ventilador de refrigeración.

(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento

- Abra la puerta y retire los alimentos.
La lámpara del horno se encenderá.
- Cierre la puerta.
La lámpara del horno se apagará y 1 minuto después la ventana del visor digital se quedará en blanco.

Nota: Mientras el horno esté calentando, si toca una vez el botón de parada/reinicio o si abre la puerta, se cancelará el programa de calentamiento.

I. Leer el contador de ciclos

• Para visualizar el total de tiempos de cocción usados



- Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá. El visor mostrará "0".



- Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón numérico "3".
Aparecerán las horas totales de cocinado usadas.

• Para visualizar el número total de veces que se ha usado el horno

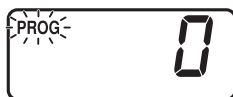


- Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá. El visor mostrará "0".



- Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón del selector del nivel de potencia.
El número total de veces que se ha usado el horno aparecerá.
Nota: El máximo número de veces en el contador será 3.999.999. Los últimos dos dígitos cambian y el contador cuenta de 100 en 100 cuando se superan las 100 veces.
Para menos de 100 veces, se mostrará "0".

J. Activación del bloqueo de programa



- Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá. El visor mostrará "0". Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón Prog. hasta que el visor muestre "PROG", "P" y "L" (durante más de 2 segundos).

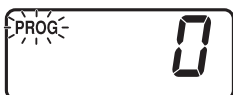


- La función de bloqueo de programa está activada.

Nota: En "Bloqueo de programa"

- El horno se pone en funcionamiento al pulsar el botón de memoria deseado. No es necesario pulsar el botón de inicio.
- La función de interrupción se desactiva; al abrir la puerta se cancela el tiempo restante del programa.
- El horno no puede programarse o utilizarse manualmente hasta que se haya desactivado la función de bloqueo de programa.

K. Desactivación del bloqueo de programa



- Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá. El visor mostrará "0". Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón Prog. hasta que la ventana del visor digital muestre "PROG" (durante más de 2 segundos).

Funcionamiento



2. La función de bloqueo de programa está desactivada.

Nota: En “Desbloqueo de programa”

- a. El horno regresa al modo de funcionamiento que requiere dos pulsaciones (botón numérico/de memoria + botón de inicio).
- b. Las funciones de repetición e interrupción están operativas.
- c. Los botones de memoria pueden programarse.
- d. El calentamiento manual está operativo.
- e. El control del volumen del pitido, la duración y el tono (pitido al final del ciclo de calentamiento/alarma de limpieza de filtro) está operativo.

L. Leer la lista de programas

1. Abra la puerta del horno y déjela abierta.



2. Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón numérico “1”.

Toda la información programada (el programa establecido en cada botón numérico/de memoria (de A0 hasta C9), el tono del pitido, el bloqueo de programa, la configuración de la lámpara del horno cuando la puerta está abierta, la configuración de parpadeo de la lámpara al final del ciclo de calentamiento y la configuración de la atenuación de la lámpara durante la información de cocción) se mostrará de forma continua.

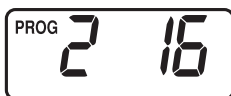
Nota: Cuando se ajuste el contador para la alarma de limpieza del filtro, este aparecerá tras el bloqueo de programa.



Cómo borrar el contenido de la memoria

1. Abra la puerta (manténgala abierta) y pulse el botón Prog.
2. Seleccione el número de memoria que desea borrar y pulse el botón del selector del nivel de potencia.
3. Pulse el botón de parada/reinicio y se mostrará “0” para indicar que la memoria se ha borrado.

*El contenido de la memoria se borra automáticamente si se sobrescribe.



Funcionamiento

M. Seleccionar las opciones de pitido

El horno no puede programarse hasta que se haya desactivado la función de bloqueo de programa.

(Ver página 132, K. Desactivación del bloqueo de programa).

Pueden configurarse el volumen (4 niveles), la duración (3 opciones) y el tono (3 opciones) del pitido, así como el tono del pitido (3 opciones) de la alarma de limpieza del filtro. Puede seleccionar la combinación de volumen, duración y tono que mejor se adapte a sus necesidades.

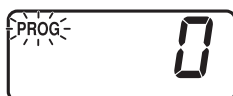
El pitido está ajustado en fábrica en el nivel más alto (n.º 3), con 3 pitidos y un tono normal.

La alarma de limpieza del filtro de aire sonará cuando el tiempo de cocinado total llega al ajustado (en horas).

Seleccionar el volumen



1. Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá. El visor mostrará "0".



2. Pulse el botón Prog. en primer lugar y, a continuación, el botón de inicio.
El indicador "1" de "3 bEEP" y la configuración del patrón del sonido del timbre aparecerán en la ventana del visor digital y "PROG" parpadeará.



3. Seleccione el volumen deseado pulsando el botón de inicio.
Si vuelve a pulsar el botón de inicio, el volumen del pitido bajará, hasta silenciarse. El pitido sonará con su volumen más alto y la ventana del visor digital mostrará el volumen en dígitos (desde 3 hasta 0; de muy alto a silencioso), seguido de la palabra "bEEP".
[Ejemplo]: 3 bEEP: volumen más alto (ajuste de fábrica) 1 bEEP: volumen bajo
2 bEEP: volumen medio 0 bEEP: silencio



4. Pulse de nuevo el botón Prog. y "PROG" dejará de parpadear. El volumen del pitido aparecerá durante 3 segundos. A continuación, aparecerá "0".

Para pasar a la configuración de la duración del pitido, pulse el botón de inicio antes de que se muestre "0" después del Paso 4.



Seleccionar la duración del pitido

Existen 3 opciones para la duración del pitido al final del ciclo de calentamiento.

- 1.º 3 pitidos (ajuste de fábrica)
- 2.º Pitidos breves durante 60 segundos
- 3.º El pitido suena durante 5 segundos y, a continuación, se escuchan 3 pitidos 30 segundos después y, finalmente, de nuevo 60 segundos después. (Las funciones de recordatorio del timbre permiten evitar que los alimentos se olviden dentro del horno.)



5. 3 segundos después de pulsar el botón Prog. en el Paso 4, pulse el botón de inicio.
A. "PROG" parpadeará.
B. La duración actual del pitido parpadeará.
C. La pantalla cambia a 1ero, 2do, y 3ero cada vez que se toca la tecla Start (en la esquina inferior izquierda).



6. Cuando se haya seleccionado la duración del tono deseada, pulse de nuevo el botón Prog. "PROG" dejará de parpadear y la duración establecida para el tono de final del ciclo de calentamiento se mostrará durante 3 segundos. A continuación, aparecerá "0".

Para pasar a la configuración del tono del pitido, pulse el botón de inicio antes de que se muestre "0" después del Paso 6.



(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento

Seleccionar el tono del pitido

Existen 3 opciones para el tono del pitido de final del ciclo de calentamiento.

•: bajo, ••: normal (ajuste de fábrica), •••: alto

- 3 segundos después de pulsar el botón Prog. en el Paso 7, pulse el botón de inicio.
 - "PROG" empezará a parpadear.
 - Se mostrará el tono actual del pitido.
 - El visor cambiará a "•", "••" y "•••" cada vez que pulse el botón de inicio y los ajustes cambien (debajo de "bE" en "bEEP").

- Cuando se haya seleccionado el tono del pitido deseado, pulse de nuevo el botón Prog.
"PROG" dejará de parpadear y el tono establecido para el pitido de final del ciclo de calentamiento se mostrará durante 3 segundos. A continuación, aparecerá "0".

Para pasar a la configuración del tono de la alarma de limpieza del filtro, pulse el botón de inicio antes de que se muestre "0" después del Paso 8.



Seleccionar el tono de la alarma de limpieza del filtro

Existen 3 opciones para el tono de la alarma de limpieza del filtro.

•: bajo, ••: normal (ajuste de fábrica), •••: alto

- 3 segundos después de pulsar el botón Prog. en el Paso 8, pulse el botón de inicio.
 - "PROG" empezará a parpadear.
 - Se mostrará el tono actual de la alarma de limpieza del filtro.
 - El visor cambiará a "•", "••" y "•••" cada vez que pulse el botón de inicio y los ajustes cambien (debajo de "EP" en "bEEP").

- Cuando se haya seleccionado el tono de la alarma de limpieza del filtro deseado, pulse de nuevo el botón Prog.
"PROG" dejará de parpadear y el tono establecido para la alarma de limpieza del filtro se mostrará durante 3 segundos. A continuación, aparecerá "0".

Nota: Cuando la hora programada para la limpieza del filtro de aire sea "0", el tono de la alarma de limpieza del filtro no podrá seleccionarse.



N. Procedimiento para programar el ciclo de limpieza del filtro de aire

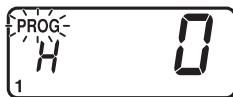
El horno no puede programarse hasta que la opción de bloqueo de programa está desactivada. (Ver página 132, K. Desactivación del bloqueo de programa).



- Abra la puerta del horno y déjela abierta.
La lámpara del horno se encenderá. La ventana del visor digital mostrará "0".



- Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón numérico "7".



Programar la primera etapa

- El visor mostrará el tiempo (en horas) entre la limpieza del filtro del aire que ha programado y el tiempo original preestablecido por el fabricante.



- Establezca el tiempo deseado entre limpiezas pulsando los botones numéricos pertinentes. (Hasta 9999 horas)
[Ejemplo]: Pulse los botones numéricos "1", "0" y "0" para 100 horas.

(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento



Programar la segunda etapa

5. Tocar el botón de inicio. La pantalla mostrará la duración del tiempo (en horas) entre la limpieza del filtro de aire que se ha programado o el tiempo original por defecto de fábrica.



6. Ajustar el ciclo de limpieza deseado tocando las teclas de número apropiadas. (hasta 9999 horas).

[Ejemplo]: Tocar las teclas de número "6", "0" y "0" para 600 horas.



7. Pulse el botón Prog.

Esto completa el procedimiento para programar el tiempo entre limpiezas del filtro de aire.



8. Transcurridos 3 segundos, la ventana del visor digital mostrará "0". El horno estará listo para ser utilizado.



Nota: Cuando el total de horas utilizadas alcance el tiempo para la primera etapa y la segunda etapa, aparecerá el signo "FILT" en la ventana de visualización digital y sonará un pitido. Retire el filtro de aire y límpielo. (ver página 122)

Tocar la tecla Stop/Reset durante 2 segundos para borrar la pantalla. El contador volverá a empezar desde "0" una vez borrado.



Para mostrar el contador de la alarma de limpieza del filtro

1. Abra la puerta del horno y déjela abierta.

2. Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón numérico "5".



Transcurridos 3 segundos, la ventana del visor digital mostrará "0".

Nota: si el horno se apaga tras un breve periodo de funcionamiento, compruebe que el filtro de aire esté limpio antes de llamar a un técnico.

O. Lámpara del horno

El horno no puede programarse hasta que se haya desactivado la función de bloqueo de programa. (Ver página 132, K. Desactivación del bloqueo de programa).

• Ajustes de la lámpara del horno cuando la puerta está abierta

Para desactivar los ajustes de la lámpara del horno



1. Abra la puerta del horno y déjela abierta.

La lámpara del horno se encenderá y se mostrará "0".



2. Mientras pulsa el botón de inicio, pulse el botón numérico "9".

"PROG" empezará a parpadear. Se mostrarán los ajustes de la lámpara del horno establecidos anteriormente.

(Continúa en la página siguiente.)

Funcionamiento



3. Pulse el botón de inicio.
Nota: "on" → "oFF" → "on" se repite cada vez que se toca el botón.



4. Pulse el botón Prog.
"PROG" dejará de parpadear y los ajustes de la lámpara del horno aparecerán durante 3 segundos.
A continuación, aparecerá "0".



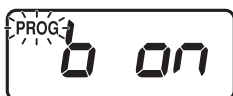
Para pasar al Paso 5, pulse el botón de inicio antes de que se muestre "0" después del Paso 4.

• La lámpara del horno parpadea al final del ciclo de calentamiento

Para encender la lámpara del horno que parpadea al final del ciclo de calentamiento



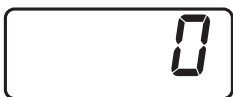
5. 3 segundos después de pulsar el botón Prog. en el Paso 4, pulse el botón de inicio.
"PROG" empezará a parpadear. Se mostrarán los ajustes de parpadeo de la lámpara del horno establecidos anteriormente.



6. Pulse el botón de inicio.
Nota: "oFF" → "on" → "oFF" se repite cada vez que se toca el botón.



7. Pulse el botón Prog.
"PROG" dejará de parpadear y los ajustes de parpadeo de la lámpara del horno aparecerán durante 3 segundos. A continuación, aparecerá "0".



Para pasar al Paso 8, pulse el botón de inicio antes de que se muestre "0" después del Paso 7.

• Ajuste del brillo de la lámpara del horno durante la cocción [Solo para NE-1864]

Para atenuar el brillo del interior durante la cocción



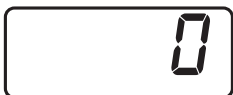
8. 3 segundos después de pulsar el botón Prog. en el Paso 7, pulse el botón de inicio.
"PROG" empezará a parpadear. Se mostrarán los ajustes de atenuación de la lámpara del horno establecidos anteriormente.



9. Pulse el botón de inicio.
Nota: "oFF" → "on" → "oFF" se repite cada vez que se toca el botón.



10. Pulse el botón Prog.
"PROG" dejará de parpadear y la configuración de atenuación de la lámpara del horno aparecerá durante 3 segundos. A continuación, aparecerá "0".



Antes de su cocción

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, provocando un calentamiento desigual y a veces incluso fogonazos, que pueden picar o marcar el interior del horno, el recipiente metálico o el embellecedor de la placa.
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 recalentarlos 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 de 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.

Instrucciones de cocción — Tablas de tiempos para calentar y descongelar —

Los tiempos que se indican en la tabla que figura a continuación son **únicamente orientativos**. Un gran número de factores como, por ejemplo, la **temperatura inicial** de los alimentos, puede afectar al tiempo de calentamiento requerido. Los tiempos de cocción y descongelación deben ajustarse según sea necesario.

Todos los tiempos se han probado utilizando alimentos con las **temperaturas iniciales** que se indican a continuación:

Alimentos refrigerados Aprox. +5°C

Alimentos congelados Aprox. -18°C

Compruebe siempre la temperatura central correcta con un termómetro para cumplir con las Regulaciones gubernamentales sobre higiene alimentaria.

| Función | Alimento | Peso | Nivel de potencia | Tiempo aprox. |
|--|----------------------------------|-----------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Descongelación | Filetes de pescado | 500 g | DESCONGELAR (P1) | 8 min |
| | Carne picada | 500 g | DESCONGELAR (P1) | 5 min |
| | Pollo entero | 1,36 kg | DESCONGELAR (P1) | 25 min |
| | Plato combinado | | | |
| | Porciones múltiples | 1,36 kg | DESCONGELAR (P1) | 20 min |
| | Porción individual | 275 g | DESCONGELAR (P1) | 8 min |
| | Tarta de manzana | 1 porción | DESCONGELAR (P1) | 1 min 15 seg |
| | Bizcocho | 1 porción | DESCONGELAR (P1) | 2 min |
| | Panecillos | 1 porción de 50 g | DESCONGELAR (P1) | 30 seg |
| Cocinar alimentos crudos refrigerados | Huevos revueltos | 2 huevos + 2 cucharas leche | MEDIA (P5) | 1 min 30 seg Remover a mitad. |
| | Brócoli | 500 g | ALTA (P10) | 2 min 30 seg |
| | Bacon | 2 lonchas | ALTA (P10) | 50 seg |
| | Porciones de pollo | 500 g | MEDIA ALTA (P7) | 4 min 30 seg |
| | Filetes de pollo | 500 g | MEDIA ALTA (P7) | 3 min 30 seg |
| | Lomos de pescado | 500 g | MEDIA ALTA (P7) | 2 min 45 seg |
| | Lomos de pescado | 100 g | BAJA (P3) | 3 min |
| Cocinar y/o recalentar alimentos congelados | Guisantes | 500 g | ALTA (P10) | 3 min 30 seg |
| | Arroz congelado | 167 g | ALTA (P10) | 1 min 20 seg |
| | Salchichas cocidas | x 3 (50 g cada una) | ALTA (P10) | 50 seg |
| | Alitas de pollo precocinadas | x 7 piezas | ALTA (P10) | 1 min 20 seg |
| | Hamburguesa de queso precocinada | 75 g | ALTA (P10) | 50 seg |
| | Lasaña | 325 g | ALTA (P10) | 4 min |
| | Chocolate fondant | 100 g | BAJA (P3) | 50 seg |
| | Pastel de chocolate | 1 porción | DESCONGELAR (P1) | 30 seg |
| Recalentar alimentos cocinados refrigerados | Lasaña | 325 g | ALTA (P10) | 2 min 30 seg |
| | Chilli | 325 g | ALTA (P10) | 2 min |
| | Pastel de manzana | 1 porción | ALTA (P10) | 16 seg |
| | Salsa de pimienta | 100 ml | ALTA (P10) | 50 seg |
| | Guisantes estofados | 100 ml | ALTA (P10) | 50 seg |
| | Sopa | 125 ml | ALTA (P10) | 42 seg |
| | Sopa cremosa | 200 ml | MEDIA ALTA (P6) | 1 min |

Instrucciones de cocción — Tablas de tiempos para calentar y descongelar —

| Función | Alimento | Peso | Nivel de potencia | Tiempo aprox. |
|---------|---------------------|-----------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Otros | Chocolate fundido | 500 g | MEDIA (P4) | 2 min 30 seg Remover a mitad. |
| | | 50 g | BAJA (P3) | 1 min 40 seg |
| | Mantequilla fundida | 500 g | MEDIA ALTA (P6) | 2 min-2 min 30 seg |
| | | 50 g Cortar en trozos de 3 cm. | BAJA (P3) | 1 min |

- CONSEJOS:**
- No cocine/recaliente/descongele directamente en la base del horno; utilice un recipiente adecuado.
 - Cuando descongele **múltiples porciones** de alimentos, gírelas y sepárelas a medio proceso de descongelación para permitir que la energía de microondas penetre mejor.
 - Los **alimentos sólidos/densos** no deben cocinarse congelados, ya que se cocinarán en exceso en los bordes antes de que el centro alcance la temperatura necesaria.
 - **Cubra** los platos cuando sea necesario durante la cocción/recalentamiento. Esto conservará la humedad y evitará las salpicaduras/derrames.
 - Afloje las tapas/perfore el film transparente antes de cocinar/recalentar alimentos tapados.
 - **Remueva** o **agite** los alimentos a medio cocinar/descongelar para distribuir el calor uniformemente.
 - Deje un **tiempo de espera** antes de comprobar la temperatura de los alimentos y/o consumirlos.

Explicación de los códigos de error de autodiagnóstico

Este horno controla el funcionamiento y muestra un código de error en la ventana del visor digital si se produce un problema.

| CÓDIGO | PROBLEMA |
|---------------------------------------|--|
| rFL | Retirar el cobertor de salpicaduras. Colocarlo de nuevo El horno no funcionará sin él. |
| U30 | La cocción de memoria con cantidad doble/triple ha superado el tiempo máximo de cocción. Compruebe y cambie el tiempo. (Ver paso 3 "Nota" en la página 129). Presionar tecla Stop/Reset y el código desaparecerá. |
| U40 | La temperatura de los componentes eléctricos es muy alta. Si el horno está funcionando sin alimentos, poner el alimento en la cavidad y calentar. Presionar tecla Stop/Reset y el código desaparecerá. |
| F09 | El horno está conectado a 60 Hz. Conectar a 50 Hz. |
| Código F diferente de F09 (F97, etc.) | Si el código "F" no desaparece incluso después de pulsar el botón de parada/reinicio, desconecte el enchufe y vuelva a conectarlo transcurridos 5 segundos. El horno está averiado si sigue apareciendo el código "F". Desenchufe el horno o corte la corriente en el disyuntor y póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. |

Instrucciones para instalación apilada

Importante

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma eléctrica antes de realizar la instalación.
2. Para realizar una instalación apilada, debe utilizar la placa de unión A1134-3E10 de Panasonic (disponible a través de la ruta de servicio).
3. La combinación de la unidad para apilado está limitada a los modelos que se indican a continuación.
NE-1878, NE-1864
4. No apile más de un horno sobre otro.

Preparación

Asegúrese de que el interior del horno esté vacío.

Instalación

1. Apile las unidades y retire los cinco tornillos (a), como se muestra en la Fig. 1.
2. Afloje el tornillo (b).
3. El saliente de la placa de unión debe estar hacia el lado opuesto al horno. Coloque la placa de unión en el tornillo (b).
4. Coloque y atornille los cinco tornillos (a) y el tornillo (b). Consulte la Fig. 2.
5. Asegúrese de que el horno superior está a una altura segura y en la que se pueda trabajar.

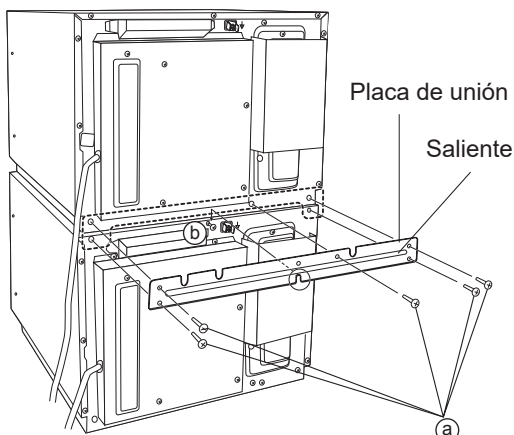


Fig. 1

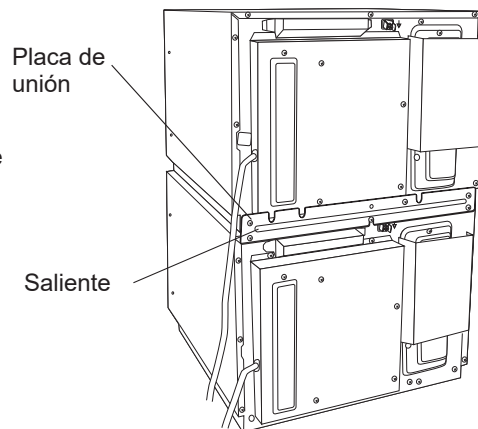


Fig. 2

Indice

| | |
|---|-----|
| Importanti istruzioni di sicurezza | 143 |
| Buon uso del forno a microonde | 149 |
| Tipi di contenitori utilizzabili | 151 |
| Prima dell'utilizzo | 152 |
| Schema generale | 153 |
| Utilizzo | 154 |
| A. Riscaldamento Manuale a 1 Fase | 154 |
| B. Riscaldamento Manuale a 2-5 Fasi | 155 |
| C. Tasti Memoria di Programmazione per Riscaldamento a 1 Fase | 156 |
| D. Tasti Memoria di Programmazione per Riscaldamento a 2-5 Fasi | 157 |
| E. Riscaldamento con Tasti Memoria | 157 |
| F. Tasto Programmazione Quantità Doppia/Tripla | 158 |
| G. Riscaldamento con Tasti Memoria per Quantità Doppia/Tripla | 159 |
| H. Riscaldamento Tasto +10s/+20s | 159 |
| I. Lettura del Contatore Cicli | 160 |
| J. Attivazione del Blocco Programma | 160 |
| K. Disattivazione del Blocco Programma | 160 |
| L. Lettura dell'Elenco Programmi | 161 |
| M. Selezione delle Opzioni Segnale acustico | 162 |
| N. Procedura di programmazione per il ciclo di pulizia del filtro dell'aria | 163 |
| O. Lampada Forno | 164 |
| Prima della Cottura | 166 |
| Istruzioni Cottura—Tabelle Tempi di Riscaldamento e Congelamento— | 167 |
| Spiegazione Codici di Errore Auto-Diagnosi | 169 |
| Istruzioni di Installazione con Sovrapposizione | 169 |
| Specifiche Tecniche | 287 |

Questo prodotto è un'apparecchiatura conforme allo standard europeo per i disturbi EMC (EMC = Compatibilità Elettromagnetica) EN 55011. Secondo tale standard questo prodotto è un'apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B e rientra nei limiti prefissati. Gruppo 2 significa che l'energia della radio-frequenza viene generata intenzionalmente nella forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento e la cottura del cibo. Classe B significa che questo prodotto può essere utilizzato in un normale ambiente domestico.

Prodotto da: **Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Giappone**

Importatore: **Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Amburgo,
Germania**

Importanti istruzioni di sicurezza

INSTALLAZIONE

RIMOZIONE DELLA PELLICOLA PROTETTIVA

Una pellicola protettiva è stata applicata per evitare graffi alla cassa esterna durante il trasporto. Rimuovere la pellicola prima dell'installazione e dell'uso.

APPLICARE L'ETICHETTA DI CAUTELA.

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 LA VOSTRA SICUREZZA, È NECESSARIO ESEGUIRE LA MESSA A TERRA DI QUESTA APPARECCHIATURA IN MODO ADEGUATO. Se una presa non dispone della messa a terra, è responsabilità personale e obbligo dell'utente sostituirla con una presa adeguata.

AVVERTENZE RIGUARDANTI IL VOLTAGGIO E LA POTENZA

Il voltaggio utilizzato deve essere quello specificato sul forno a microonde. L'utilizzo di un voltaggio superiore a quello specificato è pericoloso e potrebbe provocare incendi o altri incidenti.

Non collegare il forno a una prolunga perché potrebbe essere pericoloso. È importante collegare il forno direttamente alla presa di corrente.

Il retro dell'apparecchio si riscalda durante l'uso. Non lasciare che il cavo entri in contatto con il retro dell'apparecchio o con la superficie della struttura.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Sistemare il forno su una superficie piatta e stabile. Non posizionare il forno in un luogo caldo o umido, come ad esempio vicino a un forno a gas o elettrico. Non utilizzare il forno se la temperatura ambiente è superiore a 40°C e/o l'umidità supera l'85%. È importante assicurare il libero flusso dell'aria attorno al forno. Esiste la possibilità di una leggera interferenza con deboli segnali radio se il forno a microonde è troppo vicino a una radio o TV.

Per un funzionamento sicuro ed efficiente, si deve garantire un sufficiente flusso d'aria alle ventole, ad esempio lasciando uno spazio di 5 cm ai lati e sul retro, e di 20 cm sul lato superiore.

Non installare l'apparecchiatura a un'altezza superiore a 1,6 m o inferiore a 0,8 m. Il forno deve essere sistemato in modo da poter accedere facilmente allo sportello e al pannello di controllo 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.

Importanti istruzioni di sicurezza

AVVERTENZA

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. Se lo sportello o i sigilli dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non sia stato riparato da una persona competente.
3. 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.
4. Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché potrebbero esplodere.
5. 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.
6. 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.

Importanti istruzioni di sicurezza

CAUTELA

1. Al fine di mantenere la qualità dei componenti, si prega di evitare di accendere il forno senza cibo al suo interno.
2. All'interno del quadro di alimentazione sono presenti voltaggi elevati. Riparazioni e regolazioni devono essere effettuati solo da personale di servizio qualificato.
3. Questo forno a microonde richiede un libero flusso d'aria sul retro per un'ideale efficienza di raffreddamento. Si prega di mantenere sgombre le ventole dell'aria durante la cottura.
4. Non asciugare abiti nel forno a microonde, poiché vi è la possibilità che essi prendano fuoco se lasciati nel forno per troppo tempo.
5. Utilizzare questo forno a microonde solo per gli scopi per cui è stato progettato, descritti in questo manuale.
6. Non utilizzare questo forno a microonde qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato o fatto cadere.
7. Non utilizzarlo all'esterno.
8. Non immergere nell'acqua il cavo o la spina.
9. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un banco.
11. 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) Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere lo sportello del forno chiuso, staccare la spina del forno o interrompere l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dell'interruttore automatico.

Importanti istruzioni di sicurezza

12. Non posizionare materiali infiammabili in prossimità, sopra o dentro il forno. Potrebbero essere causa di incendi.
13. NON utilizzare il forno per riscaldare sostanze chimiche o altri prodotti non alimentari. NON pulire il forno con un prodotto nella 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.
14. 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.
15. Non tentare di friggere cibo nel forno a microonde.
16. Patate, mele, tuorli d'uovo, zucche intere e salsicce sono esempi di alimenti caratterizzati da superficie esterne non porose. Alimenti di questo tipo devono essere perforati prima della cottura, per prevenirne l'esplosione.
17. **NON UTILIZZARE UN TERMOMETRO DA CARNE CONVENZIONALE NEL FORNO A MICROONDE.** Per controllare il grado di cottura di arrosti 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.
18. È importante prestare la massima cura quando si cuociono i popcorn nel forno a microonde. Cuocere per il tempo minimo consigliato dal produttore. Seguire le istruzioni relative alla potenza del proprio forno. Non lasciare MAI il forno incustodito durante la cottura dei popcorn.
19. 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.

Importanti istruzioni di sicurezza

20. I sigilli dello sportello e le aree intorno ai sigilli devono essere puliti con un panno umido.
21. Se si nota del fumo, staccare la spina del forno o interrompere l'alimentazione con il fusibile o l'interruttore automatico e tenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme.
22. 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.
23. Prima dell'utilizzo, l'utente deve verificare che i recipienti siano adatti all'uso in un forno a microonde.
24. Quando si riscaldano liquidi come zuppe, salse e bevande nel forno a microonde, l'eccessiva cottura del liquido oltre il punto di ebollizione può avvenire anche senza la presenza di bolle. In tal caso il liquido caldo potrebbe traboccare. Per evitare questo rischio, è necessario adottare le seguenti precauzioni:
 - a) Evitare di utilizzare contenitori con i lati dritti e le imboccature strette.
 - b) Non surriscaldare.
 - c) Mescolare il liquido prima di introdurre il contenitore nel forno, e anche a metà del tempo di cottura.
 - d) A riscaldamento terminato, lasciare il liquido nel forno per un po' di tempo, mescolandolo un'ultima volta prima di rimuovere attentamente il contenitore.
25. 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.
26. Uova con il guscio e uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento è terminato.

Importanti istruzioni di sicurezza

27. 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.
28. L'apparecchiatura non deve essere pulita con un getto d'acqua.
29. L'apparecchiatura non deve essere pulita con un pulitore a vapore.
30. Vi è la possibilità di pericoli dovuti ai campi elettromagnetici. Le persone portatrici di stimolatori cardiaci sono invitate ad allontanarsi dalle aree soggette a campi elettromagnetici.
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.
32. Non utilizzare prodotti di carta riciclata, poiché possono contenere impurità che potrebbero causare scintille o incendiarsi durante l'utilizzo, a meno che nella confezione non sia specificato che si tratta di materiali creati per l'utilizzo in un forno a 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 contenitori in metallo o in ceramica rifinita con oro o argento o contenenti metallo.

Buon uso del forno a microonde

La mancata pulizia del forno può causare un deterioramento della superficie che potrebbe abbreviare la durata della vita utile dell'apparecchiatura e creare situazioni di rischio.

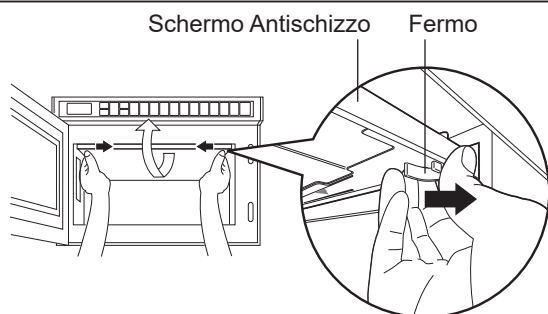
1. Rimuovere la spina dalla presa elettrica prima della pulizia.
2. Tenere pulito l'interno del forno. Se pezzi di cibo o gocce di liquido si attaccano alle pareti del forno, oppure tra il sigillo dello sportello e la sua superficie, potrebbero assorbire microonde e causare scariche o scintille. Ripulire 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. [Solo per NE-1864] 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.

PULIZIA DELLO SCHERMO ANTISCHIZZO

1. Tenere con entrambe le mani i fermi laterali a scatto dello schermo antischizzo e tirarli verso l'interno e verso il basso. Quindi estrarre lo schermo antischizzo dal vano cottura.
2. Sciacquare lo schermo antischizzo con acqua e sapone, oppure con una soluzione disinfettante per alimenti.
3. Assicurarsi di sostituire lo schermo prima di riutilizzare il forno.

CAUTELA

Lo schermo antischizzo deve essere fissato adeguatamente in posizione quando si utilizza il forno.



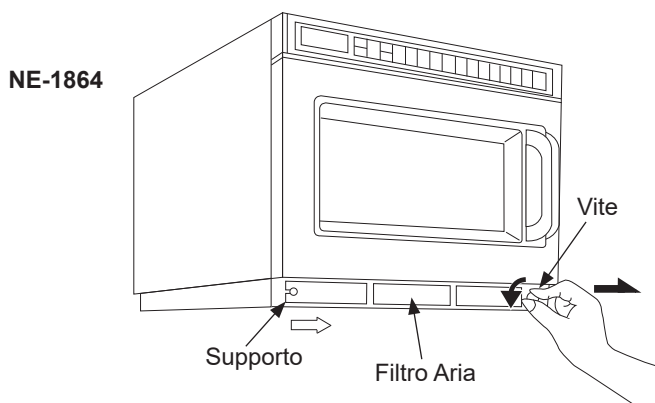
Se viene rimosso il paraschizzi, verrà mostrato "rFL".
(Vedere pagina 169.)
Dopo la pulizia, posizionare saldamente il paraschizzi. Il forno non funziona senza di esso.

Buon uso del forno a microonde

PULIZIA FILTRO ARIA

Pulire il Filtro Aria regolarmente seguendo le istruzioni indicate di seguito. Se il Filtro Aria è intasato da detriti, potrebbero verificarsi problemi di surriscaldamento del forno.

1. Rimuovere il Filtro Aria dalla bordatura fronte retro ruotando verso sinistra la vite di destra. Quindi far scorrere il filtro verso destra e sollevarlo estraendolo dal supporto a sinistra.
2. Lavare il filtro con acqua tiepida insaponata.
3. Assicurarsi di riposizionare il Filtro Aria prima di utilizzare il forno.



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

NON UTILIZZARE:

vassoi metallici, griglia di supporto, spiedini in metallo, piatti con TRAME o RIFINITURE metalliche. 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 eventuali 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 trasparente non plastificante progettata per l'uso nel 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)

Prima dell'utilizzo

RECIPIENTI

1. Prima di utilizzare il forno, controllare sempre che i contenitori siano compatibili. **NON RISCALDARE AL MICROONDE** contenitori sigillati, poiché potrebbero esplodere.
N.B. Seguire sempre le istruzioni del produttore, poiché alcune aziende alimentari producono cibo in contenitori che non richiedono perforazione.
2. **NON** lasciare l'apparecchiatura incustodita se si utilizzano contenitori di carta, plastica o altro combustibile. Non utilizzare prodotti di carta riciclata, poiché contengono impurità che potrebbero causare scintille o incendiarsi durante l'utilizzo, a meno che nella confezione non venga specificato che si tratta di materiali creati per l'utilizzo in un forno a MICROONDE.
3. Vetri a prova di calore, come Pyroceram e Pyrex, sono più adatti all'uso in un forno a microonde.
4. Se si verificano delle "scariche", controllare ancora una volta che i recipienti non contengano metallo.
5. È possibile utilizzare vetro comune, ceramica, plastica, carta, se la cottura del cibo non richiede temperature elevate. L'utilizzo di questo tipo di stoviglie ad alta temperatura potrebbe causarne la rottura o la deformazione.
6. È possibile cuocere le verdure al vapore in speciali pellicole avvolgenti "trasparenti", come Saran Wrap o carta cerata. Non cuocere in sacchetti di plastica.

CAUTELE

Non utilizzare UTENSILI METALLICI con questo forno.

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 lasciarlo a temperatura ambiente, oppure riscaldarlo a intermittenza fino al termine dello scongelamento.
4. 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 cucinino 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.

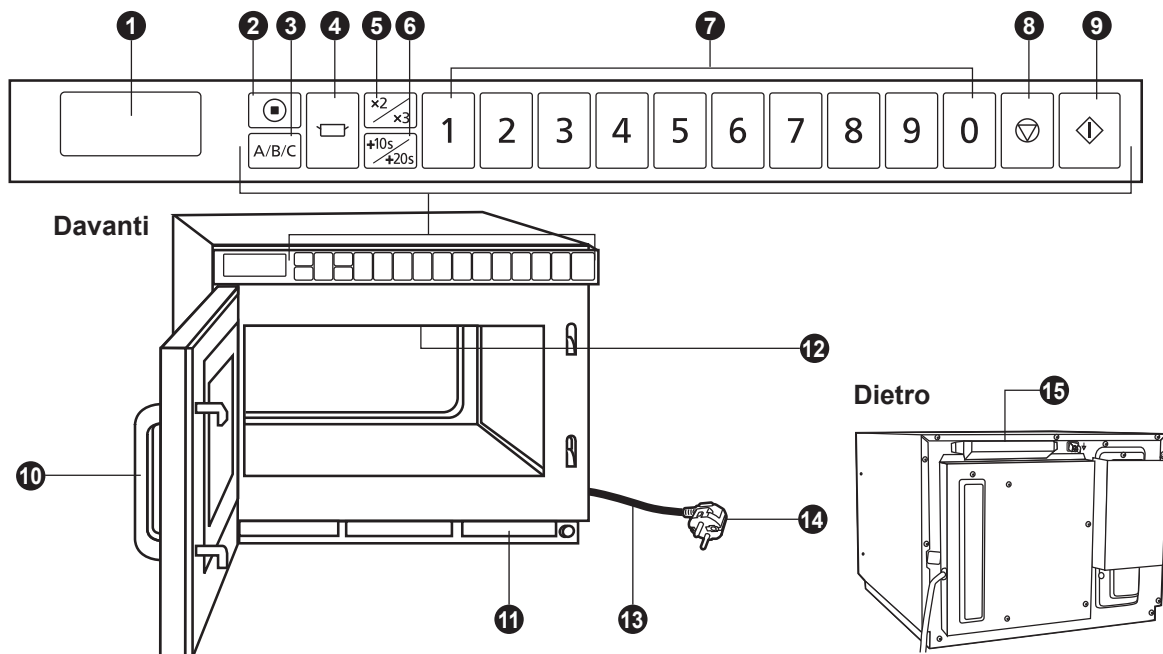
COME OTTENERE LA ROSOLATURA

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. Quando si cuoce il pollo, le zampe cuociono più rapidamente delle altre parti. Avvolgere le zampe con dei fogli di alluminio durante la cottura per riflettere l'energia delle microonde, in modo da ottenere una cottura uniforme.

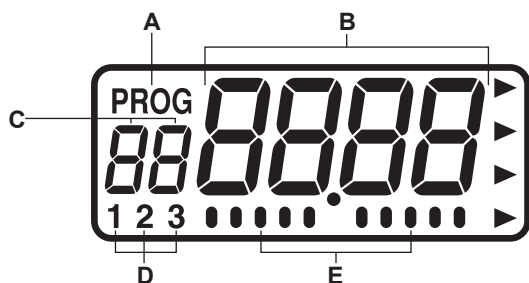
Schema generale



- ❶ Finestra Display Digitale (vedi sotto)
- ❷ Tasto Prog (Programma)
- ❸ Tasto Shift (A/B/C)
- ❹ Tasto Selettore Livello Potenza
- ❺ Tasto Quantità Doppia/Tripla
- ❻ Tasto +10s/+20s
- ❼ •Tasti Numero/Memoria
- Inserimento Tempo
- ❽ Tasto Stop/Reset
- ❾ Tasto Avvio

- ❿ Maniglia Sportello
- ⓫ Filtro Aria
- ⓬ Schermo Antischizzo (parte superiore del vano interno)
- ⓭ Cavo Alimentazione
- ⓮ Spina Alimentazione
- ⓯ Ventola di scarico

L'etichetta di cautela è applicata sulla superficie esterna.



- A—Display Programma
- B—Display Tempo Riscaldamento (“min. sec.” o “ore min.”)
- C—•Display Numero Tasto Memoria
- Indicatore Fase Riscaldamento
- D—Modello di Impostazione Suono Cicalino
- E—•Richiamo del Riscaldamento Programmato: Indicatore Numero Fase
- Riscaldamento Programmato in Corso: Indicatore Operazione
- Impostazione Segnale acustico: Indicatore Scala

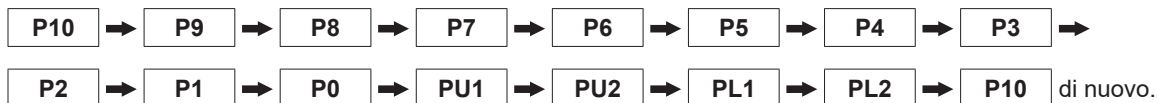
Questo forno è stato preimpostato in fabbrica come segue:

1. Funzionamento manuale
 2. Tasti Numerici preimpostati su potenza ALTA per il numero di riscaldamenti indicati per il riscaldamento a 1 fase.
A1= 10 sec. A2= 20 sec. A3= 30 sec. A4= 40 sec. A5= 50 sec.
A6= 1 min. A7= 1 min. 15 sec. A8= 1 min. 30 sec. A9= 1 min. 45 sec. A0= 2 min.
 3. Sblocco programma
 4. Quantità Doppia= 1,6 volte Quantità Tripla= 2,2 volte
 5. Contatore ciclo impostato su “0” su tutti i tasti.
 6. Lampada Forno Quando lo sportello è aperto= ON Lampeggia alla fine del ciclo di riscaldamento = OFF
Diminuzione luminosità durante la cottura = OFF
 7. Il tempo di pulizia del filtro predefinito è impostato su “0” per il primo stadio e su “500” per il secondo stadio.
- Se si desidera modificare questi valori, consultare le istruzioni d'uso per imparare a programmarli.

Utilizzo

TASTO SELETTORE LIVELLO POTENZA

Ogni volta che il tasto viene premuto, il Livello Potenza viene modificato come indicato nell'illustrazione in basso.



| | | | |
|---------------|--------------|---|-----------|
| ALTA | P10: 1800 W* | BASSA | P3: 30% |
| MEDIA ALTA | P9: 90% | DEFROST | P2: 25% |
| | P8: 80% | OFF | P1: 340 W |
| | P7: 70% | RISCALDAMENTO ALTO VERSO IL BASSO | P0: 0% |
| P6: 60% | PU1: 50% | | |
| MEDIA | P5: 50% | RISCALDAMENTO BASSO VERSO L'ALTO | PU2: 25% |
| | P4: 40% | | PL1: 50% |
| | | | PL2: 25% |

Procedura Test *IEC

Prima di mettere in funzione il forno, accertarsi che sia collegato a una presa di corrente correttamente messa a terra.

A. Riscaldamento Manuale a 1 Fase



- Aprire lo sportello.
La lampada del forno si accende. Nella Finestra Display Digitale appare lo "0".
- Introdurre il cibo in un contenitore adatto, posizionarlo nel centro del forno e chiudere bene lo sportello.
La lampada del forno si spegne.
Nota: Quando appare lo "0", l'operazione diventa possibile. 1 minuto dopo la chiusura dello sportello, lo "0" scompare.



- Selezionare il Livello Potenza desiderato toccando il Tasto Selettore Livello Potenza. Il Livello Potenza Selezionato viene visualizzato nella Finestra Display Digitale e l'indicatore riscaldamento a 1 fase "1" inizia a lampeggiare.
[Esempio]: Toccare una volta il Tasto Selettore Livello Potenza per il livello ALTA.
Nota: Ogni volta che viene toccato il Tasto Selettore Livello Potenza, il livello si sposta come indicato sopra nel Selettore Livello Potenza.



- Impostare il tempo di riscaldamento desiderato toccando i Tasti Numerici appropriati.
Nota: Il tempo di impostazione massimo per "DEFROST" e "P0" è di 30 minuti, e di 15 minuti per tutti gli altri.
[Esempio]: Toccare i Tasti Numerici "2", "0" e "0" per impostare 2 minuti.



- Toccare il Tasto Avvio.
 - La lampada del forno si accende. [Solo per NE-1864]
 - Il riscaldamento inizia.
 - Durante l'operazione, l'indicatore appare a sinistra.
 - Il tempo di riscaldamento sul display digitale inizia il conto alla rovescia. Quando si tocca il pad di selezione del livello di potenza, il livello di potenza corrente viene visualizzato per 3 secondi.



- Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte il segnale acustivo di fine ciclo e il riscaldamento si interrompe. La lampada forno si spegne [solo per NE-1864]. Sul display lampeggia "0000" finché lo sportello è aperto. 1 minuto dopo, la ventola di raffreddamento si arresta.

(Continua alla pagina successiva.)

Utilizzo



7. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.
La lampada del forno si accende. Il display digitale indica il tempo originariamente selezionato e il numero di fase del riscaldamento.

FUNZIONE RIPETI

- a. È possibile ripetere esattamente lo stesso tempo di riscaldamento selezionato manualmente toccando solo il Tasto Avvio, se si utilizza di nuovo il forno entro 1 minuto.
 - b. Dopo 1 minuto di mancato utilizzo con lo sportello chiuso, la funzione ripeti viene annullata.
8. Chiudere lo sportello.
La lampada del forno si spegne e, 1 minuto dopo, la Finestra Display Digitale si disattiva.



NOTA SPECIALE: Per il riscaldamento a 1 fase e a 4 fasi.

1. Durante il riscaldamento, è possibile arrestare il forno toccando una volta il Tasto Stop/Reset. Per riavviarlo toccare il Tasto Avvio. Toccare di nuovo il Tasto Stop/Reset per annullare il programma selezionato.
2. Se si tocca il Tasto Stop/Reset quando il ciclo di riscaldamento non è in funzione, si annulla il programma selezionato.

B. Riscaldamento Manuale a 2-5 Fasi



1. Seguire i Passaggi 1-4 a pagina 154.
2. Selezionare il Livello di Potenza desiderato per la seconda fase di riscaldamento toccando il Tasto Selettore Livello Potenza per il numero adeguato di volte.
Il Livello Potenza viene visualizzato nella Finestra Display Digitale e l'indicatore della seconda fase "2" inizia a lampeggiare.
[Esempio]: Toccare 8 volte il Tasto Selettore Livello Potenza per il livello BASSA.



3. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato per la seconda fase toccando i Tasti Numerici appropriati.
Nota: Il tempo di impostazione massimo per "DEFROST" e "P0" è di 30 minuti, e di 15 minuti per tutti gli altri.
Tuttavia, il TEMPO TOTALE può essere impostato fino a 25 minuti per il riscaldamento continuo (riscaldamento a 1-5 fasi) che esclude "DEFROST" e "P0".
[Esempio]: Toccare i Tasti Numerici "1", "0" e "0" per 1 minuto.



4. Toccare il Tasto Avvio.
 - A. Viene visualizzato il tempo totale per entrambe le fasi.
 - B. La lampada del forno si accende. [Solo per NE-1864]
 - C. Durante l'operazione, l'indicatore appare a sinistra secondo l'ordine.
 - D. Il tempo di riscaldamento per la prima fase inizia il conto alla rovescia.



5. Una volta terminato il tempo di riscaldamento della prima fase, si avverte un singolo segnale acustico, l'indicatore di riscaldamento della seconda fase "2" inizia a lampeggiare e il riscaldamento continua il conto alla rovescia.



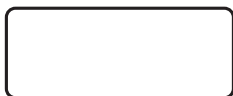
6. Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte il segnale acustico di fine ciclo. Il riscaldamento si interrompe. La lampada forno si spegne [solo per NE-1864]. Sul display tempo lampeggia "0000" finché lo sportello è aperto. 1 minuto dopo, la ventola di raffreddamento si arresta.

(Continua alla pagina successiva.)

Utilizzo



7. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.
La lampada del forno si accende. Il display digitale indica il tempo originariamente selezionato e il numero di fase del riscaldamento.



8. Chiudere lo sportello.
La lampada del forno si spegne e, 1 minuto dopo, la Finestra Display Digitale si disattiva.

Nota: Per il ciclo di riscaldamento della terza fase e di quelle successive, selezionare ancora una volta Livello Potenza dopo il Passaggio 3, a pagina 155, e impostare un tempo di riscaldamento.

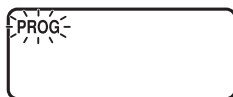
Consultare la Nota Speciale di "Riscaldamento Manuale a 1 Fase" a pagina 155.

C. Tasti Memoria di Programmazione per Riscaldamento a 1 Fase

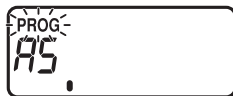
Il forno non può essere programmato finché la funzione di blocco programma non viene disattivata. (Vedi pagina 160, J. Attivazione del Blocco Programma.)



1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.



2. Toccare il Tasto Prog.
La dicitura "PROG" inizia a lampeggiare nella Finestra Display Digitale.



3. Toccare il Tasto Memoria che si desidera programmare.
Il numero tasto e le informazioni precedentemente programmate vengono visualizzate nella Finestra Display Digitale.
[Esempio]: Toccare il Tasto Memoria "5". (Programma N. A-5)



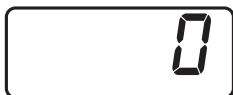
4. Selezionare il Livello Potenza desiderato toccando il Tasto Selettore Livello Potenza.
Il livello potenza selezionato viene visualizzato nella finestra e l'indicatore riscaldamento a 1 fase "1" inizia a lampeggiare.
[Esempio]: Toccare 10 volte il Tasto Selettore Livello Potenza per il livello DEFROST.
Nota: Se si desidera programmare il lato B o C, toccare il tasto Shift (A/B/C) prima di toccare il Tasto Numero Programma.



5. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato toccando il Tasto Numero appropriato.
Nota: Il tempo di impostazione massimo per "DEFROST" e "P0" è di 30 minuti, e di 15 minuti per tutti gli altri.
[Esempio]: Toccare i Tasti Numerici "1", "0" e "0" per 1 minuto.



6. Toccare di nuovo il Tasto Prog.
La dicitura "PROG" e l'indicatore di riscaldamento a 1 fase "1" smettono di lampeggiare. Ciò significa che si è completata la programmazione del Tasto Memoria selezionato per il riscaldamento a 1 fase.



7. 3 secondi dopo il termine della programmazione, viene visualizzato "0".
8. Programmare i rimanenti Tasti Memoria come desiderato ripetendo i passaggi 3-7 sopra.

Nota: Se il display "PROG" lampeggia, il programma potrebbe essere stato annullato e/o un tocco del Tasto Stop/Reset potrebbe aver cancellato il numero Tasto Numero/Memoria programmato.

Utilizzo

D. Tasti Memoria di Programmazione per Riscaldamento a 2-5 Fasi



1. Seguire i passaggi 1-5 in "C. Tasti Memoria di Programmazione per Riscaldamento a 1 Fase" a pagina 156.



2. Selezionare il Livello Potenza per la seconda fase toccando il Tasto Selettore Livello Potenza.

Il Livello Potenza selezionato viene visualizzato nella finestra e l'indicatore riscaldamento della seconda fase "2" inizia a lampeggiare.

[Esempio]: Toccare una volta il Tasto Selettore Livello Potenza per il livello ALTA.



3. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato toccando i Tasti Numerici appropriati.

Nota: Il tempo di impostazione massimo per "DEFROST" e "P0" è di 30 minuti, e di 15 minuti per tutti gli altri.

Tuttavia, il TEMPO TOTALE può essere impostato su 25 minuti per il riscaldamento continuo (riscaldamento da 1 a 5 fasi), che esclude "P1" e "P0".

[Esempio]: Toccare i Tasti Numerici "2", "0" e "0" per impostare 2 minuti.



4. Toccando di nuovo il Tasto Prog, la dicitura "PROG" e l'indicatore di riscaldamento della seconda fase "2" smetteranno di lampeggiare. Viene visualizzato il tempo totale per entrambe le fasi. Ciò significa che si è completata la programmazione del Tasto Memoria desiderato per il riscaldamento della seconda fase.



5. 3 secondi dopo il termine della programmazione, viene visualizzato "0".

6. Programmare i rimanenti tasti come desiderato ripetendo i Passaggi indicati sopra.

Nota: Ripetere la procedura indicata sopra per impostare il Riscaldamento per la terza fase e per quelle successive.

E. Riscaldamento con Tasti Memoria



1. Aprire lo sportello.

La lampada del forno si accende. Nella Finestra Display Digitale appare lo "0".

Nota: Quando appare lo "0", l'operazione diventa possibile. 1 minuto dopo la chiusura dello sportello, lo "0" scompare.

2. Introdurre il cibo in un contenitore adatto, posizionarlo nel centro del forno e chiudere bene lo sportello.

La lampada del forno si spegne.



3. Toccare il Tasto Memoria desiderato.

A. Vengono visualizzate le informazioni correntemente programmate.

[Esempio]: Tasto Memoria "5" (Programma N. A-5)

Il numero totale delle fasi è visualizzato come "● ●" in basso.

Viene impostato il programma di riscaldamento (con potenza P1 per 1 minuto e potenza P10 per 2 minuti), come programmato alle pagine 156-157.

Nota: Per utilizzare il Programma del lato B o C, toccare il tasto Shift (A/B/C) prima di toccare il Tasto Numero Programma.



4. Toccare il Tasto Avvio.

A. La lampada del forno si accende. [Solo per NE-1864]

B. Durante l'operazione, l'indicatore appare a sinistra secondo l'ordine.

C. Il tempo di riscaldamento inizia il conto alla rovescia.

Quando si tocca il pad di selezione del livello di potenza, il livello di potenza corrente viene visualizzato per 3 secondi.

D. Quando si tocca il Tasto Avvio, l'attuale numero di fase viene visualizzato per 3 secondi al posto del N. programma.

Nota: Se il blocco programma è attivato, il programma di riscaldamento inizia immediatamente; non è necessario toccare il Tasto Avvio. (Vedi pagina 160.)

(Continua alla pagina successiva.)

Utilizzo



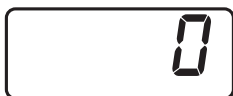
- Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte il segnale acustico di fine ciclo. Il riscaldamento si interrompe. La lampada forno si spegne [solo per NE-1864]. Sul display tempo lampeggia "0000" finché lo sportello è aperto. 1 minuto dopo, la ventola di raffreddamento si arresta.



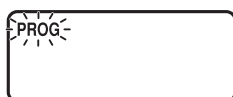
- Aprire lo sportello ed estrarre il cibo. La lampada del forno si accende.
- Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne e, 1 minuto dopo, la Finestra Display Digitale si disattiva.

F. Tasto Programmazione Quantità Doppia/Tripla

Il forno non può essere programmato finché la funzione di blocco programma non viene disattivata. (Vedi pagina 160, K. Disattivazione del Blocco Programma.)



- Aprire il forno e lasciarlo aperto. La lampada del forno si accende e viene visualizzato "0".



- Toccare il Tasto Prog. "PROG" inizia a lampeggiare nella Finestra Display Digitale.



- Toccare il Tasto Memoria per il programma desiderato. Il numero tasto e le informazioni precedentemente programmate vengono visualizzate sul display. "PROG" inizia a lampeggiare.



- Toccare una volta il Tasto Quantità Doppia/Tripla. Il numero di ingrandimento precedentemente selezionato appare sul display. [Esempio]: 1,6 volte è 16. (Doppia quantità) 2,2 volte è 22. (Tripla quantità)



- Impostare l'ingrandimento desiderato toccando il Tasto Numero appropriato. [Esempio]: 1,5 volte; Toccare i Tasti Numerici "1" e "5".



- Toccare di nuovo il Tasto Prog. "PROG" smette di lampeggiare. Ciò significa che si è completata la programmazione del Tasto Memoria selezionato per la doppia quantità appropriata.



- Dopo 3 secondi, viene visualizzato "0".

Nota: Se si desidera modificare il tempo adeguato per la tripla quantità, toccare due volte il Tasto Quantità Doppia/Tripla come indicato nel passaggio 4 sopra. L'ingrandimento è preimpostato. Qualunque ingrandimento deve essere programmato separatamente a causa delle alterazioni.

N.B. Controllare il numero corretto di volte quando si imposta il programma per ottenere temperature corrette.

Utilizzo

G. Riscaldamento con Tasti Memoria per Quantità Doppia/Tripla

[Assicurarsi che l'unità sia stata programmata correttamente. (Vedi pagina 158.)]



1. Seguire i passaggi 1-2 in "E. Riscaldamento con Tasti Memoria" a pagina 158.



2. Toccare una volta il Tasto Quantità Doppia/Tripla.

Nota: Se si desidera il riscaldamento di una quantità tripla, toccare due volte il Tasto Quantità Doppia/Tripla.



3. Toccare il Tasto Memoria desiderato.

[Esempio]: Tasto Memoria 5 (Programma N. A-5)

Nota: Per utilizzare il Programma del lato B o C, toccare il tasto Shift (A/B/C) prima di toccare il Tasto Numero Programma.



4. Toccare il Tasto Avvio.

A. La lampada del forno si accende. [Solo per NE-1864]

B. Durante l'operazione, l'indicatore appare a sinistra secondo l'ordine.

C. Il tempo di riscaldamento inizia il conto alla rovescia.

Nota: Se il blocco programma è attivato, il programma di riscaldamento inizia immediatamente; non è necessario toccare il Tasto Avvio. (Vedi pagina 160.)



5. Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte il segnale acustico di fine ciclo.

Il riscaldamento si interrompe. La lampada forno si spegne [solo per NE-1864]. Sul display tempo lampeggia "0000" finché lo sportello è aperto.



6. Aprire lo sportello e rimuovere il cibo. Chiudere lo sportello.

1 minuto dopo la Finestra Display Digitale si disattiva.

H. Riscaldamento Tasto +10s/+20s



1. Aprire lo sportello.

La lampada del forno si accende. Nella Finestra Display Digitale viene visualizzato "0".

Nota: Quando appare lo "0", l'operazione diventa possibile. 1 minuto dopo la chiusura dello sportello, lo "0" scompare.

2. Introdurre il cibo in un contenitore adatto, posizionarlo nel centro del forno e chiudere bene lo sportello.

La lampada del forno si spegne.



3. Toccare una volta il Tasto +10s/+20s.

A. La lampada del forno si accende. [Solo per NE-1864]

B. Durante l'operazione, l'indicatore appare a sinistra secondo l'ordine.

C. Il riscaldamento inizia a potenza ALTA per 10 secondi.

[Esempio]: Toccare il Tasto +10s/+20s per impostare 10 secondi.


Toccare due volte il Tasto +10s/+20s per impostare 20 secondi.



4. Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte il segnale acustico di fine ciclo.

Il riscaldamento si interrompe. La lampada forno si spegne [solo per NE-1864]. Sul display tempo lampeggia "0000" finché lo sportello è aperto. 1 minuto dopo, la ventola di raffreddamento si arresta.

Utilizzo

- 
5. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.
La lampada del forno si accende.
 6. Chiudere lo sportello.
La lampada del forno si spegne e, 1 minuto dopo, la Finestra Display Digitale si disattiva.

Nota: Se durante il riscaldamento si tocca il Tasto Stop/Reset o si apre lo sportello, il programma di riscaldamento verrà annullato.

I. Lettura del Contatore Cicli

• Per visualizzare i tempi di cottura totali impiegati



1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.
La lampada del forno si accende. Sul display viene visualizzato "0".



2. Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Numero "3".
Verranno mostrate le ore di cottura totali impiegate.

• Per visualizzare il numero totale di volte in cui il forno è stato impiegato



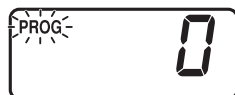
1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.
La lampada del forno si accende. Sul display viene visualizzato "0".



2. Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Selettore Livello Potenza.
Verrà mostrato il numero totale di utilizzi del forno.

Nota: Il numero massimo di volte sul contatore sarà di 3.999.999. Le ultime due cifre vengono eliminate e visualizzate in unità di 100 quando viene utilizzato più di 100 volte.
Per meno di 100 volte sarà visualizzato "0".

J. Attivazione del Blocco Programma



1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.
La lampada del forno si accende. Sul display viene visualizzato "0".
Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Prog finché il display non visualizza "PROG", "P" e "L" (per più di 2 secondi).

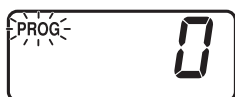


2. La funzione Blocco Programma è ora attivata.

Nota: In "Blocco Programma"

- a. Il forno viene avviato toccando il Tasto Memoria desiderato. Non è necessario toccare il Tasto Avvio.
- b. La funzione Interrompi viene disattivata—L'apertura dello sportello annulla il tempo rimanente del programma.
- c. Il forno non può essere programmato o controllato manualmente finché la funzione Blocco Programma non viene disattivata.

K. Disattivazione del Blocco Programma



1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.
La lampada del forno si accende. Sul display viene visualizzato "0".
Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Prog finché sulla Finestra Display Digitale non appaiono "PROG" e "P" (per almeno 2 secondi).

Utilizzo



2. La funzione Blocco Programma è ora disattivata.

Nota: In "Sblocco Programma"

- Il forno torna alla modalità operativa a due sfioramenti (Tasto Numero/Memoria + Tasto Avvio).
- Le funzioni di ripetizione e interruzione sono attive.
- È possibile programmare i Tasti Memoria.
- Il riscaldamento manuale è attivo.
- Il comando volume, il comando lunghezza e il comando tono (segnale acustico al termine del ciclo di riscaldamento/dell'allarme pulizia filtro) sono attivi.

L. Lettura dell'Elenco Programmi

1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.



2. Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Numero "1".

Tutte le informazioni correntemente programmate (il programma impostato in ciascuna impostazione Tasto Numero/Memoria (da A0 a C9), Segnale acustico, Blocco Programma, Lampada Forno che si accende quando lo sportello è aperto, le impostazioni di lampeggiamento della Lampada Forno alla fine del ciclo di riscaldamento e le impostazioni di riduzione della Lampada Forno durante la cottura) continueranno ad apparire.

Nota: Quando il contatore allarme pulizia filtro è impostato, viene visualizzato dopo il Blocco Programma.



Come cancellare il contenuto della memoria

- Aprire lo sportello (tenerlo aperto) e toccare il Tasto Prog.
- Selezionare il numero memoria che si desidera cancellare e toccare il Tasto Selettore Livello Potenza.
- Toccare il Tasto Stop/Reset; viene visualizzato "0" per indicare che la memoria è stata cancellata.

*Il contenuto della memoria si cancella automaticamente se sovrascritto.



Utilizzo

Selezione del tono

Sono disponibili 3 opzioni per il tono del segnale acustico alla fine del ciclo di riscaldamento.

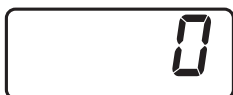
•: Basso, ••: Normale (Impostazione di fabbrica), •••: Alto



- Entro 3 secondi dopo aver toccato il Tasto Prog al Passaggio 7, toccare il Tasto Avvio.
 - "PROG" inizia a lampeggiare.
 - Viene visualizzato il tono del segnale acustico correntemente selezionato.
 - Il display passa da "•" a "••", a "•••" e così via ogni volta che il Tasto Avvio viene toccato e le impostazioni vengono modificate (Sotto la "bE" in "bEEP").



- Quando il tono desiderato è stato selezionato, toccare di nuovo il Tasto Prog. "PROG" smette di lampeggiare, e il tono impostato per la fine del ciclo di riscaldamento viene visualizzato per 3 secondi. Successivamente viene visualizzato "0".



Per procedere all'impostazione dell'allarme pulizia filtro, toccare il Tasto Avvio prima che venga visualizzato lo "0" dopo il passaggio 8.

Selezione Tono dell'Allarme Pulizia Filtro

Sono disponibili 3 opzioni per il tono dell'allarme pulizia filtro.

•: Basso, ••: Normale (Impostazione di fabbrica), •••: Alto



- Entro 3 secondi dopo aver toccato il Tasto Prog al Passaggio 8, toccare il Tasto Avvio.
 - "PROG" inizia a lampeggiare.
 - Viene visualizzato il tono dell'allarme pulizia filtro correntemente selezionato.
 - Il display passa da "•" a "••", a "•••" e così via ogni volta che il Tasto Avvio viene toccato e le impostazioni vengono modificate (Sotto la "EP" in "bEEP").



- Dopo aver selezionato il tono desiderato per l'allarme pulizia filtro, toccare di nuovo il Tasto Prog. "PROG" smette di lampeggiare, e il tono dell'allarme pulizia filtro viene visualizzato per 3 secondi. Successivamente viene visualizzato "0".

Nota: Se l'ora programmata per la pulizia del Filtro Aria è "0", il tono dell'allarme pulizia filtro non può essere selezionato.



N. Procedura di programmazione per il ciclo di pulizia del filtro dell'aria

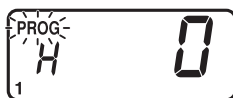
Il forno non può essere programmato finché la funzione di blocco programma non viene disattivata. (Vedi pagina 160, K. Disattivazione del Blocco Programma.)



- Aprire il forno e lasciarlo aperto. La lampada del forno si accende. Nella Finestra Display Digitale viene visualizzato "0".



- Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Numero "7".



Programmazione della prima fase

- Il display indica il periodo di tempo (in ore) tra la pulizia del Filtro Aria che si è programmata e l'ora originaria predefinita dal produttore.



- Impostare il tempo desiderato tra una pulizia e l'altra toccando i Tasti Numerici appropriati. (Fino a 9999 ore)
[Esempio]: Toccare i Tasti Numerici "1", "0" e "0" per impostare 100 ore.

(Continua alla pagina successiva.)

Utilizzo



Programmazione della seconda fase

5. Toccare il pad Start. Il display visualizza il tempo (in ore) che intercorre tra la pulizia del filtro dell'aria programmata o il tempo originale impostato dal produttore.



6. Impostare il ciclo di pulizia desiderato toccando i pad numerici appropriati. (fino a 9999 ore)

[Esempio]: Toccare i pad numerici "6", "0" e "0" per 600 ore.



7. Toccare il Tasto Prog.

Questa operazione completa la procedura per programmare il tempo tra una pulizia e l'altra del Filtro Aria.



8. Dopo 3 secondi, nella Finestra Display Digitale viene visualizzato "0". Il forno è ora pronto per l'uso.



Nota: Quando le ore totali impiegate raggiungono il tempo per la prima e la seconda fase, il segnale "FILT" appare sulla Finestra Display Digitale e viene emesso il segnale acustico. Rimuovere il Filtro Aria e pulirlo. (Vedere pagina 150.)

Toccare il pad Stop/Annulla per 2 secondi per liberare il display.

Il contatore ricomincerà da "0" dopo che sarà stato azzerato.



Visualizzazione del contatore allarme pulizia filtro

1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.

2. Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Numerico "5".



Dopo 3 secondi, nella Finestra Display Digitale viene visualizzato "0".

N.B. Se il forno si spegne dopo una breve operazione, controllare che il Filtro Aria sia pulito prima di contattare un tecnico.

O. Lampada Forno

Il forno non può essere programmato finché la funzione di blocco programma non viene disattivata. (Vedi pagina 160, K. Disattivazione del Blocco Programma.)

• Impostazioni della lampada forno quando lo sportello è aperto

Disattivazione delle impostazioni della Lampada Forno



1. Aprire il forno e lasciarlo aperto.

La lampada del forno si accende e viene visualizzato "0".



2. Contemporaneamente al Tasto Avvio, toccare il Tasto Numerico "9".

"PROG" inizia a lampeggiare. Vengono visualizzate le impostazioni Lampada Forno precedentemente impostate.

(Continua alla pagina successiva.)

Utilizzo



3. Toccare il Tasto Avvio.
Nota: "on" → "oFF" → "on" viene ripetuto ogni volta che si tocca il Tasto.



4. Toccare il Tasto Prog.
"PROG" smette di lampeggiare, e le impostazioni della Lampada Forno vengono visualizzate per 3 secondi.
Successivamente viene visualizzato "0".



Per procedere al Passaggio 5, toccare il Tasto Avvio prima che venga visualizzato lo "0" dopo il passaggio 4.

• La Lampada Forno lampeggia alla fine del ciclo di riscaldamento

Attivazione del lampeggiamento della Lampada Forno alla fine del ciclo di riscaldamento



5. Entro 3 secondi dopo aver toccato il Tasto Prog al Passaggio 4, toccare il Tasto Avvio.
"PROG" inizia a lampeggiare. Vengono visualizzate le impostazioni di lampeggiamento Lampada Forno precedentemente impostate.



6. Toccare il Tasto Avvio.
Nota: "oFF" → "on" → "oFF" viene ripetuto ogni volta che si tocca il Tasto.



7. Toccare il Tasto Prog.
"PROG" smette di lampeggiare, e le impostazioni del lampeggiamento Lampada Forno vengono visualizzate per 3 secondi. Successivamente viene visualizzato "0".



Per procedere al Passaggio 8, toccare il Tasto Avvio prima che venga visualizzato lo "0" dopo il passaggio 7.

• Regolazione della luminosità della Lampada Forno durante la cottura [Solo per NE-1864]

Riduzione della luminosità del vano interno durante la cottura



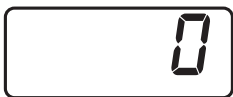
8. Entro 3 secondi dopo aver toccato il Tasto Prog al Passaggio 7, toccare il Tasto Avvio.
"PROG" inizia a lampeggiare. Vengono visualizzate le impostazioni riduzione Lampada Forno precedentemente impostate.



9. Toccare il Tasto Avvio.
Nota: "oFF" → "on" → "oFF" viene ripetuto ogni volta che si tocca il Tasto.



10. Toccare il Tasto Prog.
"PROG" smette di lampeggiare, e le impostazioni della riduzione Lampada Forno vengono visualizzate per 3 secondi. Successivamente viene visualizzato "0".



Prima della Cottura

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 a 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 involucri **SIGILLATO**. I cibi si espandono quando riscaldati e possono rompere il contenitore o l'involucro.

5. **EVITARE IL METALLO** perché fa "rimbalzare" le microonde, causando riscaldamento ineguale e a volte anche lampi, che potrebbero forare o segnare l'interno del forno, il contenitore metallico o la rifinitura 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.

Istruzioni Cottura—Tabelle Tempi di Riscaldamento e Congelamento—

I tempi riportati nella tabella in basso sono solo **indicativi**. Molti fattori, come la **temperatura iniziale** del cibo, possono influenzare il tempo necessario al riscaldamento. I tempi di cottura e di scongelamento devono essere regolati quando necessario.

Tutti i tempi sono stati collaudati utilizzando cibi alla **temperatura iniziale** come sotto;

Cibi freddi.....Circa +5°C

Cibi congelatiCirca -18°C

Controllare sempre la temperatura interna corretta con una sonda di temperatura, in conformità con gli attuali Regolamenti di Igiene Alimentare del governo.

| Funzione | Cibo | Peso | Livello Potenza | Tempo appross. |
|---|------------------------------------|-----------------------------|-----------------|--|
| Scongelamento | Filetti di Pesce | 500 g | DEFROST (P1) | 8 min |
| | Manzo Macinato | 500 g | DEFROST (P1) | 5 min |
| | Pollo intero | 1,36 kg | DEFROST (P1) | 25 min |
| | Piatto misto | | | |
| | Multiporzione | 1,36 kg | DEFROST (P1) | 20 min |
| | Porzione singola | 275 g | DEFROST (P1) | 8 min |
| | Strudel di mele | 1 porzione | DEFROST (P1) | 1 min 15 s |
| | Gateau | 1 porzione | DEFROST (P1) | 2 min |
| | Panini | 1 porzione 50 g | DEFROST (P1) | 30 s |
| Cuocere partendo da Cibo Crudo Freddo | Uova strapazzate | 2 uova + 2 cucchiaini latte | MEDIA (P5) | 1 min 30 sec Mescolare a metà cottura. |
| | Broccoli | 500 g | ALTA (P10) | 2 min 30 sec |
| | Bacon | 2 fette | ALTA (P10) | 50 sec |
| | Tagli di pollo | 500 g | MEDIO-ALTA (P7) | 4 min 30 sec |
| | Filetti di pollo | 500 g | MEDIO-ALTA (P7) | 3 min 30 sec |
| | Filetti di pesce | 500 g | MEDIO-ALTA (P7) | 2 min 45 sec |
| | Filetti di pesce | 100 g | BASSA (P3) | 3 min |
| Cottura e/o Riscaldamento partendo dal Congelato | Piselli | 500 g | ALTA (P10) | 3 min 30 sec |
| | Riso cotto | 167 g | ALTA (P10) | 1 min 20 sec |
| | Salsiccia cotta | x 3 (50 g ciascuna) | ALTA (P10) | 50 sec |
| | Alette di pollo cotte | x 7 pezzi | ALTA (P10) | 1 min 20 sec |
| | Cheeseburger cotto preconfezionato | 75 g | ALTA (P10) | 50 sec |
| | Lasagne | 325 g | ALTA (P10) | 4 min |
| | Fondente al cioccolato | 100 g | BASSA (P3) | 50 sec |
| | Torta al cioccolato | 1 porzione | DEFROST (P1) | 30 sec |
| Riscaldamento di Cibo cotto raffreddato | Lasagne | 325 g | ALTA (P10) | 2 min 30 sec |
| | Chili | 325 g | ALTA (P10) | 2 min |
| | Strudel di mele | 1 porzione | ALTA (P10) | 16 sec |
| | Salsa al pepe | 100 ml | ALTA (P10) | 50 sec |
| | Fagioli cotti | 100 ml | ALTA (P10) | 50 sec |
| | Zuppa | 125 ml | ALTA (P10) | 42 sec |
| | Consommé | 200 ml | MEDIO-ALTA (P6) | 1 min |

Istruzioni Cottura—Tabelle Tempi di Riscaldamento e Congelamento—

| Funzione | Cibo | Peso | Livello Potenza | Tempo appross. |
|----------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------|--|
| Altro | Cioccolato da fondere | 500 g | MEDIA (P4) | 2 min 30 sec Mescolare a metà cottura. |
| | | 50 g | BASSA (P3) | 1 min 40 sec |
| | Burro da fondere | 500 g | MEDIO-ALTA (P6) | 2 min-2 min 30 sec |
| | | Tagliato in cubetti di 3 cm. 50 g | BASSA (P3) | 1 min |

- SUGGERIMENTI:**
- Non cuocere/riscaldare/scongellare direttamente sulla base del forno—Utilizzare un contenitore adatto.
 - Quando si scongelano **porzioni multiple** di cibo, capovolgerle e spezzarle a metà durante lo scongelamento, per consentire una migliore penetrazione dell'energia delle microonde.
 - **Cibi solidi/densi** non devono essere cotti direttamente quando sono congelati, poiché si cuocerebbero troppo sui bordi prima che il centro abbia raggiunto la temperatura richiesta.
 - **Coprire** adeguatamente i piatti durante la cottura/riscaldamento. Ciò consentirà di mantenere l'umidità e di evitare schizzi e fuoriuscite.
 - Allentare i coperchi/perforare le pellicole di copertura prima di cuocere/riscaldare cibi coperti.
 - **Agitare** o **mescolare** i cibi durante la cottura/riscaldamento, in modo da distribuire il calore uniformemente.
 - Attendere **qualche minuto** prima di controllare la temperatura del cibo e di servirlo per il consumo.

Spiegazione Codici di Errore Auto-Diagnosi

Questo forno monitora le operazioni e visualizza un Codice di Errore nella Finestra Display Digitale nel caso si verifichi un problema.

| CODICE | PROBLEMA |
|-------------------------------------|--|
| rFL | Il paraspruzzi è stato rimosso. Riposizionarlo. Il forno non funziona senza di esso. |
| U30 | La cottura a memoria con Quantità Doppia/Triplicata ha superato il tempo di cottura massimo. Controllare e modificare il tempo di cottura. (Vedere Passaggio 3 "Nota" a pagina 157) Stop/Annulla per far sparire il codice. |
| U40 | La temperatura delle parti elettriche è troppo alta. Se il forno è in funzione senza alimenti all'interno, inserire gli alimenti nella cavità e riscaldarli. Stop/Annulla per far sparire il codice. |
| F09 | Il forno è collegato a 60 Hz. Collegare a 50 Hz. |
| Codice F diverso da F09 (F97, etc.) | Se il codice "F" non scompare dopo che è stato premuto il tasto Stop/Reset, estrarre la spina e inserirla nuovamente dopo 5 secondi. Se continua ad apparire il codice "F", il forno è guasto. Scollegare il forno dalla corrente o spegnere l'alimentazione con l'interruttore di circuito, quindi contattare il rivenditore o l'addetto alla manutenzione. |

Istruzioni di Installazione con Sovrapposizione

Importante

1. Disconnettere il cavo di alimentazione dalla presa a muro prima di tentare l'installazione.
2. Per l'installazione con sovrapposizione, è necessario utilizzare il Panasonic Joint Plate A1134-3E10 (disponibile tramite la rete di assistenza).
3. La combinazione delle unità per la sovrapposizione è limitata solamente ai seguenti modelli. NE-1878, NE-1864
4. Non sovrapporre più di un forno sopra il forno inferiore.

Preparazione

Assicurarsi che il vano cottura sia vuoto.

Installazione

1. Sovrapporre le unità e rimuovere le cinque viti (a) come indicato nella Fig. 1.
2. Allentare la vite (b).
3. La proiezione della Piastra Giuntura deve essere rivolta lontano dal forno. Porre la Piastra Giuntura sulla vite (b).
4. Applicare e stringere le cinque viti (a) e la vite (b). Vedi Fig. 2.
5. Assicurarsi che il forno superiore si trovi ad un'altezza che ne consenta l'utilizzo.

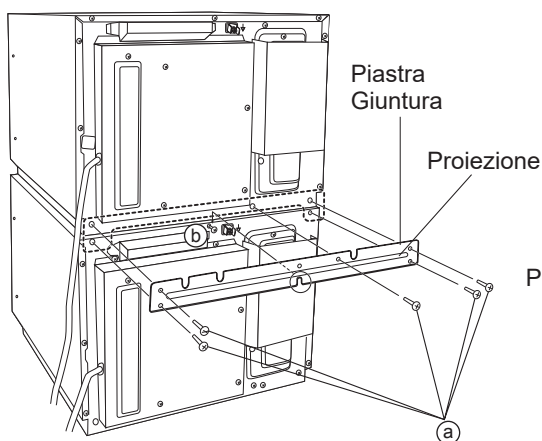


Fig. 1

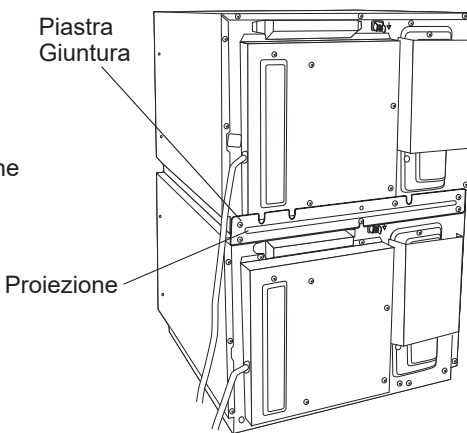


Fig. 2

Innehåll

| | |
|--|-----|
| Viktiga säkerhetsinstruktioner | 171 |
| Skötsel av din mikrovågsugn | 177 |
| Typer av behållare för användning | 179 |
| Före användning | 180 |
| Översiktsbild | 181 |
| Användning | 182 |
| A. Manuell 1-steps tillagning | 182 |
| B. Manuell 2- till 5-steps tillagning | 183 |
| C. Programmering av minnesknappar för 1-steps tillagning | 184 |
| D. Programmering av minnesknappar för 2- till 5-steps tillagning | 185 |
| E. Tillagning med minnesknappar | 185 |
| F. Programmering av knappen för dubbel/tredubbel mängd | 186 |
| G. Tillagning med minnesknappen för dubbel/tredubbel mängd | 187 |
| H. +10s/+20s knapp tillagning | 187 |
| I. Avläsning av räkneverk | 188 |
| J. Aktivering av programlås | 188 |
| K. Avaktivering av programlås | 188 |
| L. Läs programlista | 189 |
| M. Val av alternativ för pipsignal | 190 |
| N. Procedur för att programmera luftfiltrets rengöringscykel | 191 |
| O. Ugnslampa | 192 |
| Före tillagning | 194 |
| Tillagningsinstruktioner — Uppvärmning och upptining tidsdiagram — | 195 |
| Förklaring av den automatiska felsökningens felkoder | 197 |
| Installationsinstruktioner vid stapling | 197 |
| Tekniska specifikationer | 288 |

Denna produkt uppfyller den europeiska standarden EN 55011 för EMC-störningar (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 radiofrekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att produkten ifråga 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

Viktiga säkerhetsinstruktioner

INSTALLATION

BORTTAGNING AV SKYDDSFILM

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

KLISTRA PÅ VARNINGSMÄRKE.

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

JORDNING

VIKTIGT: DENNA APPARAT MÅSTE AV SÄKERHETSSKÄL JORDAS ORDENTLIGT.

När ett uttag inte är jordat är det kundens personliga ansvar och skyldighet att byta det mot ett uttag som är ordentligt jordat.

VARNING FÖR SPÄNNING OCH STRÖM

Den spänning som används måste vara samma som den som anges på mikrovågsugnen. Det är farligt att använda en högre spänning än den som anges då det kan resultera i brand eller andra skador.

Anslut inte ugnen via en förlängningskabel eftersom det kan vara farligt.

Det är viktigt att ansluta ugnen direkt till ett vägguttag.

Apparatens baksida värms upp under användning. Låt inte sladden vara i kontakt med baksidan av apparaten eller skåpets yta.

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 ovansidan.

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

Ugnen måste placeras så att det är lätt att komma åt kontrollpanelen och luckan samt även för att koppla bort strömmen eller slå av huvudströmbrytaren.

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



Viktiga säkerhetsinstruktioner

VARNING

1. För att minska risken för brännskador, elektriska stötar, brand, personskador eller för hög mikrovågsenergi:
Läs alla instruktioner innan ugnen används.
2. Om luckan eller lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.
3. Skaka nappflaskor och rör om barnmat extra noga efter uppvärmningen. Kontrollera temperaturen så att barnet inte bränner sig på maten.
4. Vätskor och mat får inte värmas i kärl med tättslutande lock eftersom de kan explodera.
5. Om du värmer drycker i mikrovågsugnen kan de koka över plötsligt även sedan ugnen är avstängd. Var därför försiktig när du hanterar kärlet.
6. Det är farligt för annan än behörig person att utföra service eller reparationer som involverar att ta bort ett skydd mot mikrovågor.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

1. För att bibehålla komponenternas höga kvalitet uppmanas du att inte starta ugnen utan mat inuti.
2. Det finns farlig högspänning innanför höljet. Överlåt alla reparationer och justeringar till kvalificerad servicepersonal.
3. För säker och effektiv användning skall ugnen ha fritt luftflöde för maximal kyleffekt. Håll ventilationsöppningarna rena under tillagning.
4. Torka inte kläder i ugnen då det finns en risk att de fattar eld om de värms upp för mycket.
5. Använd denna ugn endast för avsett ändamål enligt beskrivningarna i denna anvisning.
6. Använd inte ugnen om den inte fungerar korrekt, eller om den har skadats eller fallit ner.
7. Får inte användas utomhus.
8. Sänk inte ner sladden eller kontakten i vatten.
9. Håll sladden borta från varma ytor.
10. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanten.
11. För att minska risken för brand inuti ugnen:
 - a) Överkoka inte mat. När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.
 - b) Ta bort påsförslutare med metalltråd från påsen innan den placeras i ugnen.
 - c) Om material inuti ugnen antänds, håll ugnsluckan stängd, koppla ur ugnen eller stäng av strömmen vid säkringen eller strömbrytaren.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

12. Förvara inte brännbart material nära, ovanpå eller inuti ugnen. Det kan skapa risk för brand.
13. 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.
14. 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.
15. Försök inte att fritera i ugnen.
16. 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.
17. 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.
18. Var mycket försiktig när du poppar popcorn i ugnen. Tillaga i minsta rekommenderade tid. Följ anvisningarna för din ugn beträffande lämplig effektinställning. Lämna ALDRIG ugnen utan uppsikt när du poppar popcorn.
19. 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.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

20. Ugnsluckans tätning och området runt omkring den ska rengöras med en fuktig trasa.
21. Om rök observeras, koppla ur ugnen eller stäng av strömmen vid säkringen eller strömbrytaren och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.
22. Om den medföljande sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombud eller liknande behörig person för att undvika fara.
23. Kontrollera att kokkärlen är lämpliga för användning i en mikrovågsugn innan du använder dem.
24. Vid uppvärmning av vätskor, t.ex. 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.
25. Håll uppsikt på ugnen när du värmer upp mat i kärl av plast eller papper då det finns risk för antändning.
26. Ägg i skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i ugnen då de kan explodera, även efter det att uppvärmningen har avslutats.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

27. 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.
28. Rengör inte apparaten med en vattenstråle.
29. Apparaten får inte rengöras med en ångtvätt.
30. Elektromagnetiska fält kan utgöra en möjlig fara. Vi rekommenderar att personer som använder en pacemaker undviker att vistas i närheten av dessa fält.
31. När ugnen inte används rekommenderas att föremål tas bort. Om de lämnas inuti och ugnen aktiveras av misstag finns det risk för skador.
32. Återanvänd inte pappersprodukter eftersom de kan innehålla föroreningar som kan orsaka gnistor och/eller brand när de används, om det inte på förpackningen anges att de tillverkats speciellt för användning i mikrovåg.
33. Vid service och/eller byte av delar ska ugnen kopplas bort från strömförsörjningen. När kontakten har dragits ur bör den förbli synlig för serviceoperatören för att undvika oavsiktlig återanslutning.
34. Ugnen måste rengöras regelbundet och eventuella matrester avlägsnas.
35. Använd inte metallföremål, keramik med guld eller silverdekorationer eller andra behållare som innehåller metall.

Skötsel av din mikrovågsugn

Om inte ugnen hålls ren kan dess yta försämrats, vilket kan påverka apparatens livslängd avsevärt och resultera i att farliga situationer uppstår.

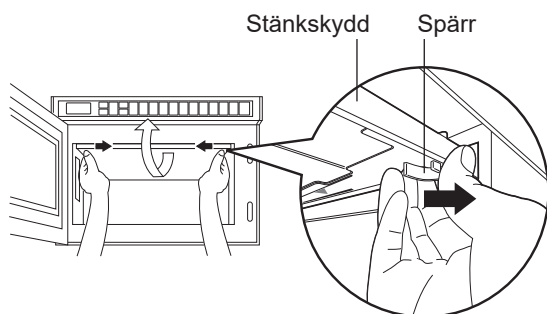
1. Koppla ur kontakten från uttaget före rengöringen.
2. Håll insidan av ugnen ren. Om matrester och vätskor fastnar på ugnens väggar eller mellan ugnsluckans tätningsslist och tätningssytorna, absorberar de mikrovågorna och kan orsaka gnistbildningar eller gnistor. Torka upp allt spill med en fuktad 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. [Endast för NE-1864] 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.

RENGÖRING AV STÄNKSKYDD

1. Håll snäpplåsen på stänkskyddet med båda händerna och dra dem inåt och neråt. Ta ut stänkskyddet.
2. Rengör stänkskyddet i tvålatten eller rengöringsmedel för mat.
3. Se till att sätta tillbaka skyddet innan du använder ugnen.

FÖRSIKTIGT

Stänkskyddet måste sitta fast ordentligt när du använder ugnen.



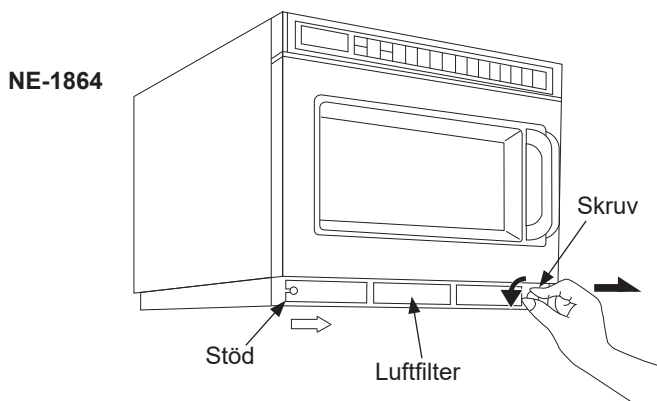
“rFL” visas om stänkskyddet tas bort.
(Se sida 197.)
Placera stänkskyddet säkert efter rengöring. Ugnen fungerar inte utan det.

Skötsel av din mikrovågsugn

RENGÖRING AV LUFTFILTER

Rengör luftfiltret regelbundet enligt följande instruktioner. Om luftfiltret blir igentäppt med damm eller smuts kan det hända att ugnen blir överhettad.

1. Ta ur luftfiltret längst ner på den främre kanten genom att vrida höger skruv åt vänster. Skjut sedan filtret åt höger och lyft bort det från stödet till vänster.
2. Tvätta filtret i varmt tvålwater.
3. Se till att sätta tillbaka luftfiltret innan du använder ugnen.



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 INTE:

metallfat, trådhyllor, METALLSPETT, eventuella fat med MÖNSTER eller DEKOR av metall.

ANVÄND INTE

FOLIEBEHÅLLARE - BÅGNING kan uppstå då de blir BUKTADE/SKADADE. Använd inte Le Cruiset-typs fat (gjutjärn täckt med emalj).

5. PLAST

ANVÄND: Hellre högttemperatursplast så som hållbara polysulfon än mjuka böjliga fat.
(Avlägsna eventuella påsförslutare med metall.)

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: Plastfolie avsedd för mikrovågsanvändning. 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)

Före användning

KÄRL

1. Innan du använder ugnen se alltid till att kärnen som används är lämpliga. ANVÄND INTE förseglade behållare då de kan explodera.
Observera! Kontrollera alltid tillverkarens anvisningar då vissa tillverkare producerar mat i behållare som inte kräver att hål görs.
2. Lämna INTE apparaten utan uppsikt om papper, plast eller andra brännbara behållare används. Använd inte återvunna 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 MIKROVÅGSUGN.
3. Värmetåliga redskap gjorda av glas så som Pyroceram och Pyrex passar bäst för användning i mikrovågsugn.
4. Om "gnistbildningar" skulle uppstå, kontrollera noga om redskapet innehåller metall.
5. Du kan använda vanliga glas, tallrikar, plast och pappersredskap när du lagar mat som kräver en låg temperatur. Använd denna typ av redskap vid matlagning i hög temperatur kan orsaka sprickor eller deformation.
6. Du kan laga ångkokade grönsaker i speciella "genomskinliga" filmer, så som plastfolie eller vaxat papper. Laga inte mat i plastpåsar.

FÖRSIKTIGT

Använd inte METALLREDSKAP i denna ugn.

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 tillagningssteg.
2. För att tina jämnt, vänd eller omplacera maten under upptiningen.
3. För att tina fett kött, värm det i mikrovågsugnen en kort tid och lämna det i rumstemperatur, eller värm det under upprepade tillfällen till dess att det är upptinat.
4. 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.

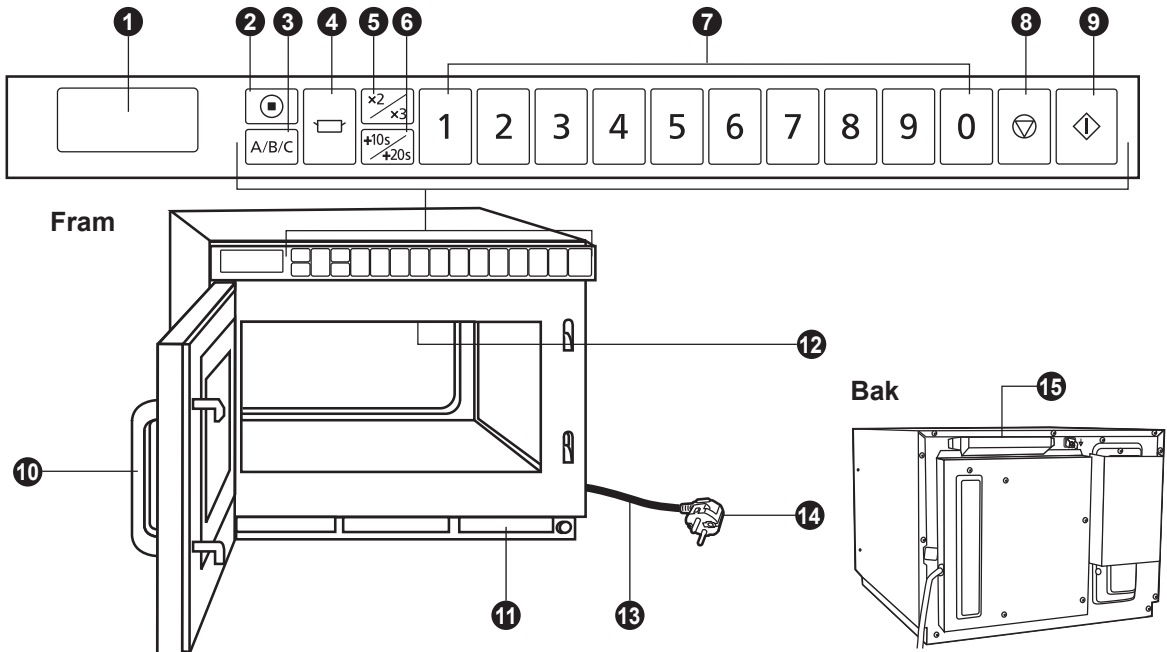
HUR MAN FÅR EN BRUN YTA

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. När du tillagar kyckling tillagas benen snabbare än andra delar. Linda benen med aluminiumfolie under tillagning för att reflektera mikrovågsenergin för att skapa en jämn tillagning.

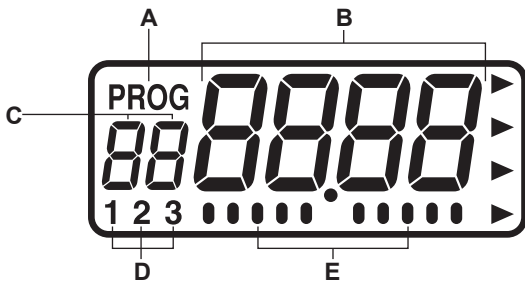
Översiktsbild



- ① Display (se nedan)
- ② Programmeringsknapp
- ③ Växlingsknapp för A/B/C
- ④ Effektivväljare
- ⑤ Knapp för dubbel/tredubbel mängd
- ⑥ +10s/+20s knapp
- ⑦ •Nummer/Minnesknappar
•Tidsinmatning

- ⑧ Stopp/återställningsknapp
- ⑨ Startknapp
- ⑩ Luckhandtag
- ⑪ Luftfilter
- ⑫ Stängskydd (upp på insidan)
- ⑬ Nätsladd
- ⑭ Kontakt
- ⑮ Utblåsventil

Varningsdekalen sitter på utsidan.



- A—Programmeringsindikator
- B—Tillagningstid
("minuter, sekunder" eller "timmar, minuter")
- C—•Minnesknapparnas sifferindikator
•Tillagningssteg indikator
- D—Inställning av ljudmönster
- E—•Hämta programmerad tillagning:
Stegnummer indikator
•Programmerad tillagning pågår:
Driftindikator
•Inställning pipsignal: Skalindikator

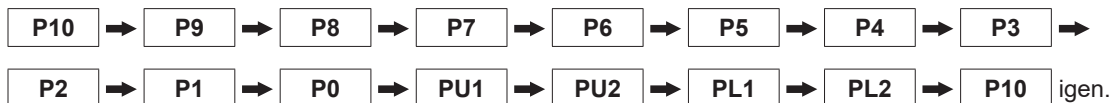
Denna ugn är förinställd i fabriken för följande:

1. Manuell drift
 2. Sifferknapparna är förinställda för HÖG effekt vid indikerade tillagningstider för 1-stegs tillagning.
A1=10 s A2=20 s A3=30 s A4=40 s A5=50 s
A6=1 min A7=1 min 15 s A8=1 min 30 s A9=1 min 45 s A0=2 min
 3. Ej Programlås
 4. Dubbel mängd=1,6 gånger Tredubbel mängd=2,2 gånger
 5. Räkneverket på "0" för alla knappar.
 6. Ugnslampa När luckan är öppen = PÅ Blinkar vid slutet av tillagningscykeln = AV
Minskar ljusstyrkan under tillagning = AV
 7. Standardtiden för filterrengöring är inställd på "0" för det första steget och "500" för det andra steget.
- Om du vill ändra dessa tider konsultera bruksanvisningen för hur man programmerar dem.

Användning

EFFEKTIVÄVLJARKNAPP

Varje gång knappen trycks in kommer effektnivån att växla som visas nedan.



| | | | |
|---------------|--------------|-----------------------|-----------|
| HÖG | P10: 1800 W* | LÅG | P3: 30% |
| MEDIUM HÖG | P9: 90% | UPPTINING | P2: 25% |
| | P8: 80% | AV | P1: 340 W |
| | P7: 70% | VÄRME UPPIFRÅN NER | P0: 0% |
| MEDIUM | P6: 60% | VÄRME NERIFRÅN UPP | PU1: 50% |
| | P5: 50% | | PU2: 25% |
| | P4: 40% | | PL1: 50% |
| | | | PL2: 25% |

*IEC-testförfarande

Innan du använder ugnen, se till att den är ansluten till ett ordentligt jordat eluttag.

A. Manuell 1-steps tillagning



- Öppna luckan.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen.
- Placera maten i en lämplig behållare, placera den i mitten av ugnen och stäng luckan ordentligt.
Ugnslampan släcks.
Observera: Medan "0" visas kan ugnen användas. 1 minut efter det att luckan stängts försvinner "0".



- Välj önskad effektnivå genom att trycka in effektnivåväljarknapparna.
Vald effektnivå kommer att visas på displayen och indikatorn för 1-steps tillagning "1" kommer att börja blinka.
[Exempel]: Tryck på effektnivåväljarknappen en gång för HÖG effekt.
Observera: Varje gång effektnivåväljarknappen trycks in kommer effektnivån att ändras enligt schemat ovan (val av effektnivå).



- Ange önskad tillagningstid genom att trycka in önskade sifferknappar.
Observera: Maximal tid som kan anges för "UPPTINING" och "P0" är 30 minuter och 15 minuter för alla andra.
[Exempel]: Tryck på sifferknapparna "2", "0" och "0" under 2 minuter.



- Tryck på startknappen.
A. Ugnslampan tänds. [Endast för NE-1864]
B. Tillagning startar.
C. Under drift kommer indikatorn att visas från vänster.
D. Tillagningstiden som visas på displayen kommer att räkna ner.
När du trycker på effektnivåväljaren visas den aktuella effektnivån i 3 sekunder.



- När hela tiden har gått, vid slutet av cykeln hörs en pipsignal och all uppvärmning avslutas. Ugnslampan kommer att släckas [endast för NE-1864]. Displayen kommer att blinka "0000" till dess att luckan öppnas. 1 minut senare kommer fläkten att stanna.

(Fortsättning på nästa sida.)

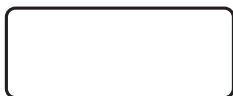
Användning



- Öppna luckan och ta ut maten.
Ugnslampan tänds. Displayen kommer att visa först vald tid och tillagningsstegnumret.

REPETERINGSFUNKTION

- Du kan repetera en manuellt inställd tillagningstid endast genom att trycka på Startknappen, om du använder ugnen igen inom 1 minut.
- Efter 1 minut utan användning och med luckan stängd kommer repeteringsfunktionen att avbrytas.



- Stäng luckan.
Ugnslampan slocknar och 1 minut senare blir displayen tom.

SPECIELL ANMÄRKNING: För både 1- och 4-stegstillagning.

- Under tillagning, kommer ett tryck på Stopp/återställningsknappen att stanna ugnen. Du kan starta om den igen genom att trycka på Startknappen eller en trycka en andra gång på Stopp/återställningsknappen.
- Om det inte pågår tillagning kommer ett tryck på Stopp/återställningsknappen att avbryta valt program.

B. Manuell 2- till 5-steps tillagning



- Följ steg 1-4 på sidan 182.
- Välj önskad effektnivå för 2:a tillagningssteget genom att trycka in effektnivåväljarknappen önskat antal gånger.
Effektnivå kommer att visas på displayen och indikatorn för 2:a tillagningssteget "2" kommer att börja blinka.
[Exempel]: Tryck på effektnivåväljarknappen 8 gånger för LÅG effekt.



- Ange önskad tillagningstid för 2:a steget genom att trycka in önskade sifferknappar.
Observera: Maximal tid som kan anges för "UPPTINING" och "P0" är 30 minuter och 15 minuter för alla andra.
Men, TOTAL TID kan anges upp till 25 minuter för kontinuerlig tillagning (1 till 5 stegs tillagning) förutom "DEFROST" och "P0".
[Exempel]: Tryck på sifferknapparna "1", "0" och "0" för 1 minut.



- Tryck på startknappen.
 - Total tid för båda stegen kommer att visas.
 - Ugnslampan tänds. [Endast för NE-1864]
 - Under drift kommer indikatorn att visas från vänster.
 - Tillagningstiden för 1:a steget kommer att räkna ner.



- Efter det att 1:a steget av tillagning har gjorts kommer en enkel pipsignal att höras och tillagningsindikator "2" för 2:a steget börjar blinka och tillagningstiden fortsätter att räkna ner.



- När hela tiden har gått ut, vid slutet av cykeln hörs en pipsignal. All tillagning stannar. Ugnslampan kommer att släckas [endast för NE-1864]. Tidsvisningen kommer att blinka "0000" till dess att luckan öppnas. 1 minut senare kommer fläkten att stanna.

(Fortsättning på nästa sida.)

Användning



- Öppna luckan och ta ut maten.
Ugnslampan tänds. Displayen kommer att visa först vald tid och tillagningsstegnumret.



- Stäng luckan.
Ugnslampan slocknar och 1 minut senare blir displayen tom.

Observera: För tillagningscykeln i 3:e eller senare steg, välj effektnivå igen efter steg 3 på sidan 183 och ange en tillagningstid.

Se speciell anmärkning för "Manuell 1-steps tillagning" på sidan 183.

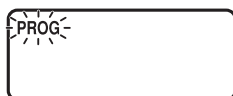
C. Programmering av minnesknappar för 1-steps tillagning

Ugnen kan inte programmeras förrän programlåset har tagits bort.

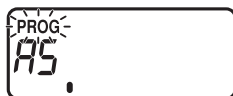
(Se sidan 188, J. Aktivering av programlås.)



- Öppna luckan och låt den vara öppen.



- Tryck på programmeringsknappen.
"PROG" kommer att börja blinka på displayen.



- Tryck på minnesknappen du önskar programmera.
Knappnumret och tidigare programmerad information kommer att visas på displayen.
[Exempel]: Tryck på minnesknappen "5". (Program nr A-5)



- Välj önskad effektnivå genom att trycka in effektnivåväljarknapparna.
Vald effektnivå kommer att visas i fönstret och indikatorn för 1-steps tillagning "1" kommer att börja blinka.
[Exempel]: Tryck på effektnivåväljarknappen 10 gånger för UPPTINING effekt.
Observera: När du vill programmera B- eller C-sidan, tryck på växlingsknappen för A/B/C innan du trycker in programnummerknappen.



- Ange önskad tillagningstid genom att trycka in önskade sifferknapp.
Observera: Maximal tid som kan anges för "UPPTINING" och "P0" är 30 minuter och 15 minuter för alla andra.
[Exempel]: Tryck på sifferknapparna "1", "0" och "0" för 1 minut.



- Tryck på programmeringsknappen igen.
"PROG" och indikator "1" för 1-steps tillagning kommer att sluta blinka. Det betyder att du har avslutat programmeringen av vald minnesknapp för 1-steps tillagning.



- 3 sekunder efter det att programmeringen är avslutad kommer "0" att visas.
- Programmera återstående minnesknappar som önskas genom att upprepa steg 3-7 ovan.

Observera: När "PROG" blinkar kan programmet avbrytas och/eller ett tryck på stopp-/återställningsknapp raderar programmerat nummer på Nummer-/Minnesknapp.

Användning

D. Programmering av minnesknappar för 2- till 5-steps tillagning



1. Följ stegen 1-5 i "C. Programmering av minnesknappar för 1-steps tillagning" på sidan 184.



2. Välj effektnivå för 2:a steget genom att trycka på effektnivåväljarknappen. Vald effektnivå kommer att visas i fönstret och indikatorn för 1-steps tillagning "2" kommer att börja blinka.
[Exempel]: Tryck på effektnivåväljarknappen en gång för HÖG effekt.



3. Ange önskad tillagningstid genom att trycka in önskade sifferknappar.
Observera: Maximal tid som kan anges för "UPPTINING" och "P0" är 30 minuter och 15 minuter för alla andra.
Den TOTALA TIDEN kan dock ställas in på upp till 25 minuter, för kontinuerlig uppvärmning (1 till 5 stegs uppvärmning) som exkluderar "P1" och "P0".

[Exempel]: Tryck på sifferknapparna "2", "0" och "0" för 2 minuter.



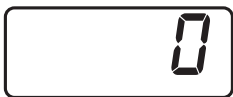
4. Tryck på programknappen och "PROG" och indikator "2" för 2:a stegets tillagning kommer att sluta blinka. Total tid för båda stegen kommer att visas. Det betyder att du har avslutat programmeringen av önskad minnesknapp för 2:a stegets tillagning.



5. 3 sekunder efter det att programmeringen är avslutad kommer "0" att visas.
6. Programmera återstående knappar som du önskar genom att upprepa stegen ovan.

Observera: Upprepa ovan nämnda förfarande för att ange Tillagning för det 3:e steget och senare steg.

E. Tillagning med minnesknappar



1. Öppna luckan.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen.
Observera: Medan "0" visas kan ugnen användas. 1 minut efter det att luckan stängts försvinner "0".
2. Placera maten i en lämplig behållare, placera den i mitten av ugnen och stäng luckan ordentligt.
Ugnslampan släcks.



3. Tryck på önskad minnesknapp.
A. Aktuell programmerad information kommer att indikeras.
[Exempel]: Minnesknapp "5" (program nr. A-5)
Det totala antalet steg visas som "• •" längst ned.
Tillagningsprogrammet (vid P1 effekt under 1 minut, vid P10 effekt för 2 minuter) som programmerades på sidorna 185–186 är anges.

Observera: För att använda B eller C sidans program, tryck på växlingsknappen för A/B/C innan du trycker in programnummerknappen.



4. Tryck på startknappen.
A. Ugnslampan tänds. [Endast för NE-1864]
B. Under drift kommer indikatorn att visas från vänster.
C. Tillagningstiden som visas på displayen kommer att räkna ner.
När du trycker på effektnivåväljaren visas den aktuella effektnivån i 3 sekunder.
D. När Startknappen vidrörs kommer aktuellt stegnummer att visas under 3 sekunder istället för programnummer.

Observera: Om programlåset är aktiverat startas tillagningsprogrammet omedelbart, d.v.s., det finns inget behov av att trycka in Startknappen.
(Se sidan 188.)

(Fortsättning på nästa sida.)

Användning



5. När hela tiden har gått, vid slutet av cykeln hörs en pipsignal. All tillagning stannar. Ugnslampan kommer att släckas [endast för NE-1864]. Tidsvisningen kommer att blinka "0000" till dess att luckan öppnas. 1 minut senare kommer fläkten att stanna.



6. Öppna luckan och ta ut maten.
Ugnslampan tänds.
7. Stäng luckan.
Ugnslampan slocknar och 1 minut senare blir displayen tom.

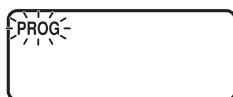
F. Programmering av knappen för dubbel/tredubbel mängd

Ugnen kan inte programmeras förrän programlåset har tagits bort.

(Se sida 188, K. Avaktivering av programlås.)



1. Öppna luckan och låt den vara öppen.
Ugnslampan kommer att tändas och "0" visas.



2. Tryck på programmeringsknappen.
"PROG" kommer att blinka på displayen.



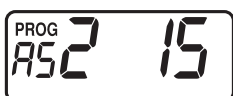
3. Tryck på minnesknappen för önskat program.
Knappnumret och tidigare programmerad information kommer att visas på displayen.
"PROG" kommer att börja blinka.



4. Tryck in knappen för dubbel/tredubbel mängd en gång.
Tidigare valt förstöringsnummer kommer att visas på displayen.
[Exempel]: 1,6 gånger är 16. (Dubbel mängd) 2,2 gånger är 22. (Tredubbel mängd)



5. Ange önskad förstoring genom att trycka in lämplig sifferknapp.
[Exempel]: 1,5 gånger; Tryck in nummerknapparna "1" och "5".



6. Tryck på programmeringsknappen igen.
"PROG" slutar att blinka. Det betyder att du har avslutat programmeringen av vald minnesknapp för lämplig dubbel mängd.



7. Efter 3 sekunder kommer "0" att visas.

Observera: Om du vill ändra lämplig tid för tredubbel tid, tryck in knappen för dubbel/tredubbel mängd två gånger som i steg 4 ovan. Förstoring har angetts. Varje förstoring måste programmeras separat för växling.

Observera Testa för korrekta tider när du ställer in programmet för att få korrekta temperaturer.

Användning

G. Tillagning med minnesknappen för dubbel/tredubbel mängd

[Se till att enheten är korrekt programmerad. (Se sidan 186.)]



1. Följ stegen 1-2 i "E. Tillagning med minnesknappar" på sidan 185.



2. Tryck in knappen för dubbel/tredubbel mängd en gång.
Observera: När du vill tredubbla mängden för tillagning, tryck in knappen för dubbel/tredubbel mängd två gånger.



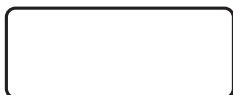
3. Tryck på önskad minnesknapp.
[Exempel]: Minnesknapp 5 (Program nr A-5)
Observera: För att använda B eller C sidans program, tryck på växlingsknappen för A/B/C innan du trycker in programnummerknappen.



4. Tryck på startknappen.
A. Ugnslampan tänds. [Endast för NE-1864]
B. Under drift kommer indikatorn att visas från vänster.
C. Tillagningstiden som visas på displayen kommer att räkna ner.
Observera: Om programlåset är aktiverat startas tillagningsprogrammet omedelbart, d.v.s., det finns inget behov av att trycka in Startknappen.
(Se sidan 188.)



5. När hela tiden har gått, vid slutet av cykeln hörs en pipsignal. All tillagning stannar. Ugnslampan kommer att släckas [endast för NE-1864]. Tidsvisningen kommer att blinka "0000" till dess att luckan öppnas.



6. Öppna luckan och ta ut maten. Stäng luckan. 1 minut senare kommer displayen att bli tom.

H. +10s/+20s knapp tillagning



1. Öppna luckan.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen.
Observera: Medan "0" visas kan ugnen användas. 1 minut efter det att luckan stängts försvinner "0".




2. Placera maten i en lämplig behållare, placera den i mitten av ugnen och stäng luckan ordentligt.
Ugnslampan släcks.
3. Tryck in knappen +10s/+20s en gång.
A. Ugnslampan tänds. [Endast för NE-1864]
B. Under drift kommer indikatorn att visas från vänster.
C. Tillagningen startar på HÖG effekt under 10 sekunder.
[Exempel]: Tryck in knappen +10s/+20s en gång för 10 sekunder.
Tryck in knappen +10s/+20s två gånger för 20 sekunder.



4. När hela tiden har gått ut, hörs en pipsignal vid slutet av cykeln. All tillagning stannar. Ugnslampan kommer att släckas [endast för NE-1864]. Tidsvisningen kommer att blinka "0000" till dess att luckan öppnas. 1 minut senare kommer fläkten att stanna.

(Fortsättning på nästa sida.)

Användning

- 
- Öppna luckan och ta ut maten.
Ugnslampan tänds.
 - Stäng luckan.
Ugnslampan slocknar och 1 minut senare blir displayen tom.

Observera: Under tillagning, vid ett tryck på Stopp/återställningsknappen eller om dörren öppnas kommer tillagningsprogrammet att avbrytas.

I. Avläsning av räkneverk

• För att visa det totala antalet tillagningstimmar som använts



- Öppna luckan och låt den vara öppen.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen.



- Håll startknappen intryckt och tryck på sifferknapp "3".
Totalt antal tillagningstimmar som använts visas.

• För att visa det totala antalet gånger som ugnen använts



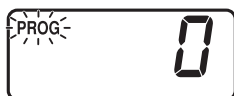
- Öppna luckan och låt den vara öppen.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen.



- Tryck på effektnivåväljarknappen medan du trycker in Startknappen.
Det totala antalet gånger som ugnen använts visas.

Observera: Det maximala antalet gånger på räknaren kommer att vara 3 999 999. De två sista siffrorna tas bort och visas i enheter om 100 när de används över 100 gånger. För mindre än 100 gånger kommer "0" att visas.

J. Aktivering av programlås



- Öppna luckan och låt den vara öppen.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen. Tryck in Programmeringsknappen medan du trycker in Startknappen till dess att displayen visar "PROG", "P" och "L" (längre än 2 sekunder).

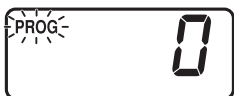


- Programlåsfunktionen är nu aktiverad.

Observera: I "Programlås"

- Ugnen startas genom att trycka på önskad minnesknapp. Man behöver inte trycka in Startknappen.
- Funktionen för avbryt är avaktiverad - att öppna luckan avbryter återstående tid på programmet.
- Ugnen kan inte programmeras eller köras manuellt förrän Programlåset har stängts av.

K. Avaktivering av programlås



- Öppna luckan och låt den vara öppen.
Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen. Tryck in Programmeringsknappen medan du trycker in Startknappen till dess att displayen visar "PROG" och "P" (längre än 2 sekunder).

Användning



2. Programlåsfunktionen är nu avaktiverad.

Observera: När "programlåset är avstängt"

- Ugnen återgår till tvåknappsmanövrering (Nummer/Minnesknapp + Startknapp).
- Funktionerna för repetering och avbrott kan användas.
- Minnesknappar kan programmeras.
- Manuell tillagning kan användas.
- Kontrollerna för signalnivå, signallängd och ton (pipsignal vid slutet av tillagningscykel/filterrengöringsalarm) fungerar.

L. Läsa programlista



1. Öppna luckan och låt den vara öppen.

2. Medan du trycker på Startknappen, tryck på Nummerknapp "1".

All aktuell programmerad information (program angett för varje Nummer/minnesknapp (A0 till C9), Pipsignal, Programlås, inställning av ugnslampa när luckan är öppen, Inställning av ugnslampans blinkande vid slutet av varje tillagningscykel och reduceringsinställningar för ugnslampans under tillagningsinformation) kommer att visas kontinuerligt.

Observera: När filterrengöringsalarmets räknare är satt kommer detta att visas efter Programlås.

Hur man raderar minnesinnehåll

- Öppna luckan (håll den öppen) och tryck på Programmeringsknappen.
- Välj det minnesnummer du vill radera och tryck på Effektnivåväljarknappen.
- Tryck på Stopp/återställ knappen och "0" kommer att visas för att indikera att minnet har raderats.

*Minnesinnehållet raderas automatiskt om det skrivs över.

Användning

För att välja ton

Det finns 3 alternativ för tonen på pipet som hörs vid slutet av tillagningscykeln.

•: Låg, ••: Normal (fabriksinställning), •••: Hög



7. Inom 3 sekunder efter att programmeringsknappen tryckts in under steg 7, tryck på startknappen.

A. "PROG" kommer att börja blinka.

B. Aktuell ton för pipsignalen kommer att visas.

C. Displayen ändras till "•", "••" och "•••" varje gång startknappen trycks in och inställningarna ändras (Under "bE" i "bEEP").



8. När önskad ton har valts, tryck på Programmeringsknappen igen.

"PROG" kommer att sluta blinka och den inställda tonen på signalen vid slutet på en tillagningscykel kommer att visas i 3 sekunder. Sedan visas "0".



För att fortsätta till inställningen av tonen för filterrengöringsalarmet, tryck på startknappen innan "0" visas efter steg 8.

För att välja ton på filterrengöringsalarmet

Det finns 3 alternativ för tonen på filterrengöringsalarmet.

•: Låg, ••: Normal (fabriksinställning), •••: Hög



9. Inom 3 sekunder efter att programmeringsknappen tryckts in under steg 8, tryck på startknappen.

A. "PROG" kommer att börja blinka.

B. Aktuell ton för filterrengöringsalarmet kommer att visas.

C. Displayen ändras till "•", "••" och "•••" varje gång startknappen trycks in och inställningarna ändras (Under "EP" i "bEEP").



10. När önskad ton för filterrengöringsalarmet har valts, tryck på Programmeringsknappen igen.

"PROG" kommer att sluta blinka och den inställda tonen på filterrengöringsalarmet kommer att visas i 3 sekunder. Sedan visas "0".



Observera: När programmerad tid för rengöring av luftfiltret är "0" kan tonen för filterrengöringsalarmet inte väljas.

N. Procedur för att programmera luftfiltrets rengöringscykel

Ugnen kan inte programmeras förrän programlåsfunktionen är inaktiverad.

(Se sida 188, K. Avaktivering av programlås.)

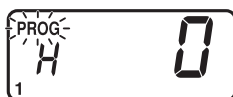


1. Öppna luckan och låt den vara öppen.

Ugnslampan tänds. "0" kommer att visas på displayen.



2. Medan du trycker på Startknappen, tryck på Nummerknapp "7".



För att programmera det första steget

3. Displayen kommer att visa tidslängden (i timmar) mellan rengöring av luftfilter som du har programmerat eller tiden som förinställdes av tillverkaren.



4. Ange önskad tid mellan rengöringar genom att trycka in önskade sifferknapp. (Upp till 9999 timmar)

[Exempel]: Tryck på sifferknapparna "1", "0" och "0" för 100 timmar.

(Fortsättning på nästa sida.)

Användning



För att programmera det andra steget

5. Tryck på startknappen. Displayen visar hur lång tid (i timmar) det tar mellan rengöring av luftfiltret du har programmerat in eller den ursprungliga tidsinställningen av tillverkaren.



6. Ställ in önskad rengöringscykel genom att trycka på lämpliga sifferknappar. (Upp till 9999 timmar)
[Exempel]: Tryck på nummerknapparna "6", "0" och "0" för 600 timmar.



7. Tryck på programmeringsknappen.
Detta avslutar förfarande för att programmera tiden mellan rengöringar av luftfilter.



8. Efter 3 sekunder kommer "0" att visas på displayen. Ugnen är nu klar för användning.



Observera: När det totala antalet timmar av användning har nått tiden för första steget och andra steget, visas märket "FILT" på det digitala displayfönstret och en ljudsignal hörs. Avlägsna Luftfiltret och rengör det. (Se sida 206.)
Tryck på knappen Stopp/Återställ i 2 sekunder för att nollställa displayen. Räkaren kommer att starta om från "0" efter att den nollställts.

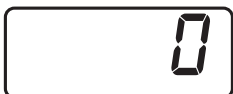


För att visa räknaren för filterrengöringsalarm

1. Öppna luckan och låt den vara öppen.
2. Medan du trycker på Startknappen, tryck på Nummerknapp "5".



Efter 3 sekunder kommer "0" att visas på displayen.



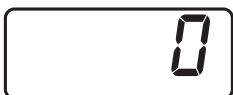
Observera Om ugnen stängs av efter kort tids användning, kontrollera att luftfiltret är rent innan du anlitar en tekniker.

O. Ugnslampa

Ugnen kan inte programmeras förrän programlåset har tagits bort.
(Se sida 188, K. Avaktivering av programlås.)

• Inställning av ugnslampa när luckan är öppen

För att slå AV inställningarna för ugnslampan



1. Öppna luckan och låt den vara öppen.
Ugnslampan kommer att tändas och "0" visas.



2. Medan du trycker på Startknappen, tryck på Nummerknapp "9".
"PROG" kommer att börja blinka. De tidigare angivna inställningarna för ugnslampan kommer att visas.

(Fortsättning på nästa sida.)

Användning



3. Tryck på startknappen.
Observera: "på" → "aV" → "på" upprepas varje gång knappen trycks in.



4. Tryck på programmeringsknappen.
"PROG" kommer att sluta blinka och inställningarna för ugnslampan kommer att visas i 3 sekunder.
Sedan visas "0".



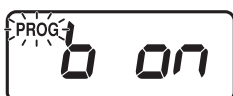
För att fortsätta till steg 5, tryck på startknappen innan "0" visas efter steg 4.

• Ugnslampan blinkar vid slutet på tillagningscykel

För att slå på den blinkande ugnslampan vid slutet på tillagningscykel



5. Inom 3 sekunder efter att programmeringsknappen tryckts in under steg 4, tryck på startknappen.
"PROG" kommer att börja blinka. De tidigare angivna inställningarna för blinkande ugnslampan kommer att visas.



6. Tryck på startknappen.
Observera: "aV" → "på" → "aV" upprepas varje gång knappen trycks in.



7. Tryck på programmeringsknappen.
"PROG" kommer att sluta blinka och inställningarna för blinkande ugnslampa kommer att visas i 3 sekunder. Sedan visas "0".



För att fortsätta till steg 8, tryck på startknappen innan "0" visas efter steg 7.

• Justering av ugnslampans ljusstyrka under tillagning [Endast för NE-1864]

För att minska ljusstyrkan inuti ugnen under tillagning



8. Inom 3 sekunder efter att programmeringsknappen tryckts in under steg 7, tryck på startknappen.
"PROG" kommer att börja blinka. De tidigare angivna inställningarna för minskad ugnslampa kommer att visas.



9. Tryck på startknappen.
Observera: "aV" → "på" → "aV" upprepas varje gång knappen trycks in.



10. Tryck på programmeringsknappen.
"PROG" kommer att sluta blinka och inställningarna för reducerad ugnslampa kommer att visas i 3 sekunder. Sedan visas "0".



Före tillagning

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 fetthinnehåll 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 hål eller märken på insidan av ugnen, metallbehållare 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 IHÅG** 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.

Tillagningsinstruktioner — Uppvärmning och upptining tidsdiagram —

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** enligt nedan;

Kylförvarad mat Cirka +5°C

Frost 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 |
|--|---------------------------|----------------------|----------------|-------------------------------|
| Upptining | Fiskfiléer | 500 g | UPPTINING (P1) | 8 min |
| | Köttfärs | 500 g | UPPTINING (P1) | 5 min |
| | Hel kyckling | 1,36 kg | UPPTINING (P1) | 25 min |
| | Färdig rätt | | | |
| | Flera portioner | 1,36 kg | UPPTINING (P1) | 20 min |
| | En portion | 275 g | UPPTINING (P1) | 8 min |
| | Äppelpaj | 1 portion | UPPTINING (P1) | 1 min 15 s |
| | Tårta | 1 portion | UPPTINING (P1) | 2 min |
| | Småfranska | 1 portion 50 g | UPPTINING (P1) | 30 s |
| Tillagning av kylförvarade råa livsmedel | Ägggröra | 2 ägg + 2 msk. mjölk | MEDEL (P5) | 1 min 30 sek Rör om halvvägs. |
| | Broccoli | 500 g | HÖG (P10) | 2 min 30 sek |
| | Bacon | 2 skivor | HÖG (P10) | 50 sek |
| | Kycklingportioner | 500 g | MEDELHÖG (P7) | 4 min 30 sek |
| | Kycklingfiléer | 500 g | MEDELHÖG (P7) | 3 min 30 sek |
| | Fiskfiléer | 500 g | MEDELHÖG (P7) | 2 min 45 sek |
| | Fiskfiléer | 100 g | LÅG (P3) | 3 min |
| Tillagning och/ eller uppvärmning av frysta livsmedel eller fryst mat | Ärter | 500 g | HÖG (P10) | 3 min 30 sek |
| | Kokt ris | 167 g | HÖG (P10) | 1 min 20 sek |
| | Kokt korv | x 3 (50 g styck) | HÖG (P10) | 50 sek |
| | Tillagade kycklingvingar | x 7 bitar | HÖG (P10) | 1 min 20 sek |
| | Tillagad ostburgare i box | 75 g | HÖG (P10) | 50 sek |
| | Lasagne | 325 g | HÖG (P10) | 4 min |
| | Fondant au Chocolat | 100 g | LÅG (P3) | 50 sek |
| | Choklad fudgetårta | 1 portion | UPPTINING (P1) | 30 sek |
| Uppvärmning av kylförvarad färdig mat | Lasagne | 325 g | HÖG (P10) | 2 min 30 sek |
| | Chili | 325 g | HÖG (P10) | 2 min |
| | Äppelpaj | 1 portion | HÖG (P10) | 16 sek |
| | Pepparsås | 100 ml | HÖG (P10) | 50 sek |
| | Bakade bönor | 100 ml | HÖG (P10) | 50 sek |
| | Soppa | 125 ml | HÖG (P10) | 42 sek |
| | Krämig soppa | 200 ml | MEDELHÖG (P6) | 1 min |

Tillagningsinstruktioner — Uppvärmning och upptining tidsdiagram —

| Funktion | Mat | Vikt | Effekt | Tid |
|----------|---------------|------------------------------|---------------|-------------------------------|
| Övrigt | Smält choklad | 500 g | MEDEL (P4) | 2 min 30 sek Rör om halvvägs. |
| | | 50 g | LÅG (P3) | 1 min 40 sek |
| | Smält smör | 500 g | MEDELHÖG (P6) | 2 min-2 min 30 sek |
| | | Skär i 3 cm tärning. 50 g | LÅG (P3) | 1 min |

- 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.
 - **Täta 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 driften och om ett problem uppstår visas en felkod på displayen.

| KOD | PROBLEM |
|--------------------------------|---|
| rFL | Stänkskyddet är borttaget. Sätt tillbaka det. Ugnen fungerar inte utan det. |
| U30 | Minnestillagning med dubbel/tredubbel mängd har överstigit maximal tillagningstid. Kontrollera och ändra tiden. (Se steg 3 "Obs" på sidan 185.) Tryck på knappen Stopp/Återställ så försvinner koden |
| U40 | Temperaturen hos elektriska delar är för hög. Om ugnen används utan mat, lägg in maten i ugnen och värm upp. Tryck på knappen Stopp/Återställ så försvinner koden |
| F09 | Ugnen är ansluten till 60 Hz. Anslut till 50 Hz. |
| F-kod annan än F09 (F97, etc.) | Om koden "F" inte försvinner även efter att ha tryckt in Stopp/återställningsknappen, dra ut kontakten och sätt i den igen efter 5 sekunder. Det är fel på ugnen om koden "F" fortfarande visas. Kopplas ur ugnen eller slå av strömmen via huvudströmbrytaren och kontakta återförsäljaren eller en serviceverkstad. |

Installationsinstruktioner vid stapling

Viktigt

1. Lossa nätkabeln från vägguttaget innan installationen påbörjas.
2. Vid stapling måste du använda Panasonic's förbindningsplåt A1134-3E10 (tillgänglig via serviceledet).
3. Endast följande modeller kan kombineras med stapling.
NE-1878, NE-1864
4. Stapla inte mer än en ugn ovanpå den nedre ugnen.

Förberedelse

Kontrollera att ugnens insida är tom.

Installering

1. Ställ ugnarna på varandra och ta bort de fem skruvarna (a) som Fig. 1 visar.
2. Lossa skruv (b).
3. Flänsen på förbindningsplåten måste vara vänd från ugnen. Placera förbindningsplåten på skruv (b).
4. Fäst och dra åt de fem skruvarna (a) och skruv (b). Se Fig. 2.
5. Se till att den övre ugnen är på en säker och hanterbar höjd.

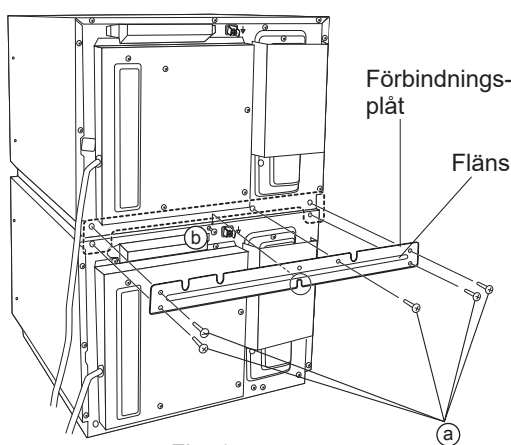


Fig. 1

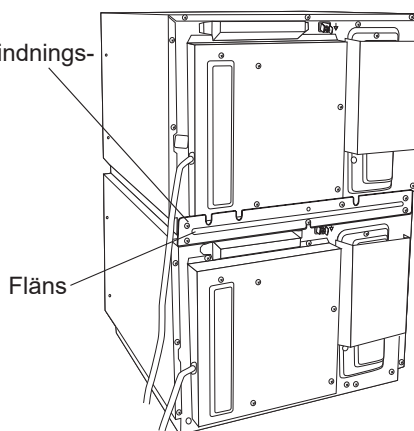


Fig. 2

Indhold

| | |
|--|-----|
| Vigtige sikkerhedsinstruktioner | 199 |
| Vedligeholdelse af din mikrobølgeovn | 205 |
| Typen af beholdere, der kan bruges | 207 |
| Før brug | 208 |
| Funktionsoversigt | 209 |
| Betjening | 210 |
| A. Manuel tilberedning i ét trin | 210 |
| B. Manuel tilberedning i 2 til 5 trin | 211 |
| C. Programmering af hukommelsesknapper til tilberedning i ét trin | 212 |
| D. Programmering af hukommelsesknapper til tilberedning i 2 til 5 trin | 213 |
| E. Hukommelsesknapper til tilberedning | 213 |
| F. Knap til programmering af dobbelt/tredobbelt portion | 214 |
| G. Hukommelsesknop til tilberedning af dobbelt/tredobbelt portion | 215 |
| H. +10s/+20s-knapper til tilberedning | 215 |
| I. Aflæsning af cyklustælleren | 216 |
| J. Aktivering af programlåsen | 216 |
| K. Deaktivering af programlåsen | 216 |
| L. Aflæsning af programlisten | 217 |
| M. Valg af bilyd | 218 |
| N. Procedure for programmering af luftfiltercyklus | 219 |
| O. Ovnlys | 220 |
| Før tilberedningen | 222 |
| Tilberedningsvejledning — Tidstabel over opvarmning og optøning — | 223 |
| Forklaring af fejlkoder til selvdiagnosticering | 225 |
| Installationsvejledning til placering af ovne ovenpå hinanden | 225 |
| Tekniske specifikationer | 289 |

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC-forstyrrelser (EMC = elektromagnetisk kompatibilitet). Ifølge denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B, og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at der tilsigtet dannes radiofrekvensenergi til opvarmning og tilberedning af fødevarer. Klasse B betyder, at dette produkt må benyttes i en almindelig husholdning.

Fremstillet af: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan

Importør: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Tyskland

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

INSTALLATION

FJERN BESKYTTELSSEFILMEN

For at beskytte ovnen mod skrammer o.lign. under transport er ovnen påført en beskyttelsesfilm. Fjern filmen før installation og ibrugtagning.

SÆT ADVARSELSMÆRKET PÅ OVNEEN.

Hvis der er vedlagt en advarselmærkat til ovnen, skal dette placeres oven på apparatet før brug.

JORDFORBINDELSE

VIGTIGT: AF SIKKERHEDSHENSYN SKAL DETTE APPARAT FORBINDES KORREKT TIL JORD.

Såfremt stikkontakten ikke er korrekt jordet, er det kundens personlige ansvar og forpligtelse at udskifte den med en korrekt jordet stikkontakt.

ADVARSEL OM NETSPÆNDING OG STRØM

Den anvendte netspænding skal være den samme, der er angivet for denne mikrobølgeovn. Brug af en højere netspænding end den angivne er farligt og kan forårsage brand eller andre skader.

Tilslut ikke din ovn via et forlænger kabel, da dette kan være farligt. Det er vigtigt at tilslutte ovnen direkte til en stikkontakt.

Bagsiden af apparatet bliver varm under brug. Lad ikke ledningen være i kontakt med bagsiden af apparatet eller kabinetets overflade.

PLACERING AF OVNEEN

Anbring ovnen på en stabil, flad overflade. Anbring ikke ovnen på et varmt eller fugtigt sted,

f.eks. tæt på et gas- eller elkomfur. Benyt ikke ovnen i rumtemperaturer over 40°C, og/eller hvis luftfugtigheden er højere end 85 %. God luftcirkulation omkring ovnen er meget vigtigt.

Der er risiko for, at ovnens mikrobølger kan påvirke svage tv- og/eller radiosignaler, hvis mikrobølgeovnen står for tæt på disse.

For sikker og effektiv brug skal ovnen have tilstrækkelig luftcirkulation til ventilationshullerne, dvs. 5 cm i siden og bagved, samt 20 cm over ovnen.

Apparatet skal anbringes i en højde på mellem 0,8 m og 1,6 m.

Ovnen skal være placeret, så der er let adgang til kontrolpanelet og døren. Desuden skal det være let at slukke for strømmen til ovnen ved at trække stikket ud eller slukke for kontakten/hovedafbryderen.

↓
Ovnen er udstyret med en ekstern leder til ækvipotential binding på bagsiden, og den er markeret med dette symbol.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

ADVARSEL

1. For at reducere risikoen for forbrænding, elektrisk stød, brand, personskader eller for meget mikrobølgeenergi:
Læs alle brugsanvisninger, før ovnen tages i brug.
2. Hvis døren eller dørtætningerne er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før disse skader er blevet repareret af en autoriseret tekniker.
3. Indholdet i sutteflasker og glas/holdere med babymad skal rystes eller omrøres før brug. Husk at kontrollere temperaturen for at undgå forbrændinger.
4. Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes/tilberedes i lukkede beholdere, da det kan medføre eksplosion.
5. Opvarmning af væsker kan føre til en forsinket, eksplosionsagtig overkogning. Derfor skal der udvises ekstra forsigtighed ved håndtering af beholderen.
6. 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.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

BEMÆRK

1. Du skal ikke, for at bevare komponenternes høje kvalitet, tænde for ovnen uden mad inde i den.
2. Ovnen indeholder dele, der kan give alvorligt stød. Reparationer og justeringer bør derfor kun foretages af autoriseret servicepersonale.
3. Mikrobølgeovnen har behov for, at luften kan cirkulere frit omkring den for at sikre den højst mulige køleeffekt. Sørg derfor for, at ventilationshuller aldrig er dækket til, når ovnen er i brug.
4. Tør ikke tøj i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at der kan gå ild i tøjet, hvis det ligger for længe.
5. Brug kun mikrobølgeovnen til dens tilsigtede anvendelse som beskrevet i denne brugsanvisning.
6. Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er blevet beskadiget eller er faldet/tabt på gulvet.
7. Brug den ikke udendørs.
8. Ledningen og stikkontakten må ikke ligge i vand.
9. Hold ledningen væk fra varme overflader.
10. Lad ikke ledningen hænge over en bordkant eller bordplade.
11. For at reducere risikoen for brand i ovnen:
 - a) Tilbered ikke fødevarer for længe. Når der tilberedes fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du være opmærksom på risikoen for antændelse.
 - b) Fjern poselukninger af metal fra poser, før posen anbringes i ovnen.
 - c) Hvis materialer inde i ovnen skulle antændes, skal ovndøren holdes lukket, ovnen skal frakobles, eller der skal slukkes for strømmen ved hjælp af sikringen eller strømafbryderen.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

12. Opbevar ikke brandbare materialer ved siden af, oven på eller inden i ovnen. Det kan udgøre en brandrisiko.
13. 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.
14. 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 fødevarer på den korrekte henkogningstemperatur. Fødevarer, der ikke henkoges på korrekt vis, kan blive fordærvede og være farlige at indtage.
15. Brug ikke ovnen til friturestegning.
16. 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.
17. 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.
18. Vær yderst forsigtig ved tilberedning af popcorn i en mikrobølgeovn. Følg producentens tilberedningstid. Følg vejledningen, der er egnet til mikrobølgeovnens effekt. Lad ALDRIG ovnen være uden for opsyn, når der laves popcorn.
19. 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.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

20. Dørtætningerne og området omkring dørtætningerne skal holdes rene med en fugtig klud.
21. Hvis der observeres røg, skal ovnen frakobles, eller der skal slukkes for strømmen ved hjælp af sikringen eller strømafbryderen, og døren skal bevares lukket for at undertrykke eventuelle flammer.
22. Såfremt ledningen er ødelagt, skal den udskiftes af producenten, producentens servicecenter eller en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare.
23. Før brug skal brugeren sikre sig, at køkkenredskaberne er egnede til brug i en mikrobølgeovn.
24. Ved opvarmning af væsker som f.eks. saucer, supper og drikkevarer i mikrobølgeovnen kan det ske, at kogepunktet er nået, uden at de typiske bobler ses. Dette kan medføre, at der pludselig opstår overkogning. Dette kan forhindres på følgende måde:
 - a) Undgå ligesidede beholdere med smal hals.
 - b) Undgå at overopvarme.
 - c) Rør i væsken før og igen halvvejs gennem opvarmningen.
 - d) Lad væsken stå i ovnen et kort stykke tid efter opvarmning. Rør i den igen, før beholderen tages ud af ovnen.
25. Hold øje med ovnen ved opvarmning/tilberedning af mad i plastik- eller papirbeholdere på grund af faren for antændelse.
26. Hele æg og hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

27. 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.
28. Apparatet må ikke rengøres ved hjælp af en højtryksspuler.
29. Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.
30. Elektromagnetiske felter kan udgøre en eventuel fare. Vi anbefaler, at folk som anvender en hjertepacemaker holder afstand til sådanne felter.
31. Når ovnen ikke er i brug, anbefales det, at emner fjernes. Hvis de efterlades indeni, og kontakten aktiveres ved et uheld, kan der potentielt opstå skade.
32. Benyt ikke genbrugspapir, da det kan indeholde urenheder, der kan forårsage gnister og/eller brand ved anvendelse, medmindre emballagen angiver, at det er specifikt beregnet til brug i mikrobølgeovne.
33. Under service og/eller udskiftning af dele skal ovnen frakobles fra strømforsyningen. Når først stikket er frakoblet, bør det forblive synligt for serviceoperatøren for at undgå utilsigtet gentilslutning.
34. Ovnen skal regelmæssigt rengøres og eventuelle madrester fjernes.
35. Brug ikke metalartikler, keramik med guld- eller sølvbelægninger, eller nogen beholdere med metalindhold.

Vedligeholdelse af din mikrobølgeovn

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til en nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

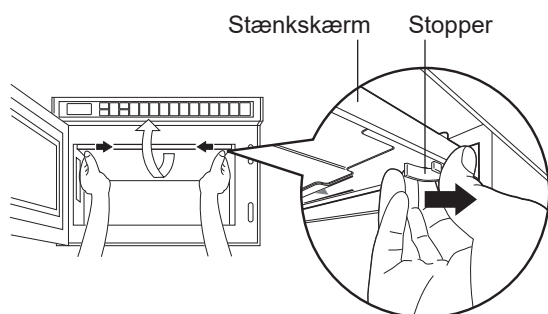
1. Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring.
2. Hold indersiden af ovnen ren. Hvis madrester eller spildt væske sidder fast på ovnvæggene eller mellem dørtætningen og døroverfladen, kan disse absorbere mikrobølger og forårsage gnister. Tør alle stænk og pletter af med en fugtig klud. Opvaskemiddel 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. [Kun for NE-1864] 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.

RENGØRING AF STÆNKSKÆRM

1. Tag fat i stænkskærmens udtagelige sidestoppere med begge hænder, og træk i dem og ned. Tag derefter stænkskærmen ud af ovnen.
2. Rengør stænkskærmen med sæbevand.
3. Sæt stænkskærmen på plads, før ovnen bruges igen.

BEMÆRK

Stænkskærmen skal være korrekt fastgjort, før ovnen anvendes.



“rFL” vises, hvis stænkskærmen fjernes.

(Se side 225.)

Placer stænkskærmen korrekt efter rengøring. Ovnen kan ikke betjenes uden den.

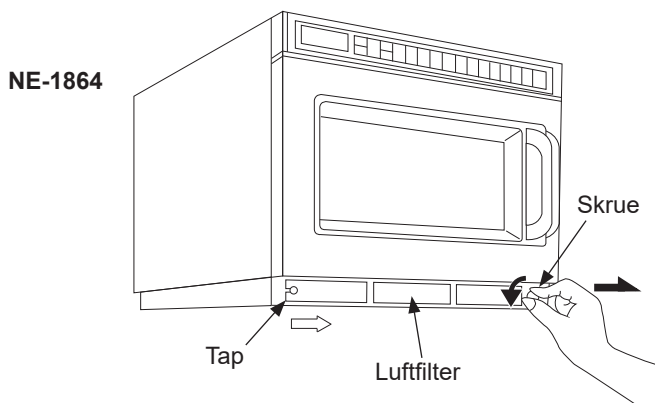
Vedligeholdelse af din mikrobølgeovn

RENGØRING AF LUFTFILTER

Rengør luftfilteret regelmæssigt som anvist herunder.

Hvis luftfilteret er tilstoppet af snavs, kan dette føre til en overophedning af ovnen.

1. Fjern luftfilteret fra forsidens bundkant ved at dreje den højre skrue til venstre. Skub derefter luftfilteret til højre, og løft det af tappen til venstre.
2. Vask filteret med varmt sæbevand.
3. Husk at montere luftfilteret igen, før ovnen tages i brug.



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 IKKE: metalliske tallerkener, trådstativhylde, metalliske SPYD, ethvert fad med metallisk MØNSTER eller BELÆGNING. BRUG IKKE FOLIEBEHOLDERE - Der kan opstå GNISTER, når de bliver BULET/BESKADIGET. Brug ikke fade/skåle i Le Crueset-stil (støbejern dækket af emalje).

5. PLASTIK

BRUG: Plastik til høje temperaturer, såsom slidstærk polysulfon frem for bløde, fleksible fade/skåle. (Fjern eventuelle metalliske poselukkere.)

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: Husholdningsfilm uden blødgører lavet til mikroovnsbrug. 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: Træsplyd, 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)

Før brug

KOGEGREJ

1. Før du bruger ovnen, skal du altid kontrollere, at beholderne er egnede til mikrobølgeovn. BRUG IKKE lukkede beholdere i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere.
NB! Kontroller altid producentens anvisninger, da nogle fødevarereproducenter producerer fødevarer i beholdere, der ikke kræver, at man prikker hul i emballagen.
2. EFTERLAD IKKE mikrobølgeovnen uden opsyn, hvis du bruger plastik, papir eller andre brandbare beholdere. Benyt ikke genbrugspapir, da det kan indeholde urenheder, der kan forårsage gnister og/eller brand ved anvendelse, medmindre emballagen angiver, at det er specifikt beregnet til brug i MIKROBØLGEOVN.
3. Ildfast glas, såsom Pyroceram og Pyrex, er bedst egnet til brug i mikrobølgeovne.
4. Hvis der opstår "gnister", skal du kontrollere, om beholderen indeholder metal.
5. Du kan bruge beholdere af almindeligt glas, porcelæn, plastik og papir, når du tilbereder mad, der kræver en lav temperatur. Brug af denne form for kogegej til tilberedning af mad ved høje temperaturer kan medføre, at redskaberne revner eller slår sig.
6. Du kan tilberede dampede grøntsager i en særlig "gennemsigtig" indpakningsfolie, såsom Mikrobølgefilm, eller i vokspapir. Tilbered ikke fødevarer i plastikposer.

BEMÆRK

Brug ikke METALLISKE REDSKABER i denne ovn.

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 afdrykning, og nogle gange tilberedes dele af fødevareren, 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. 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.

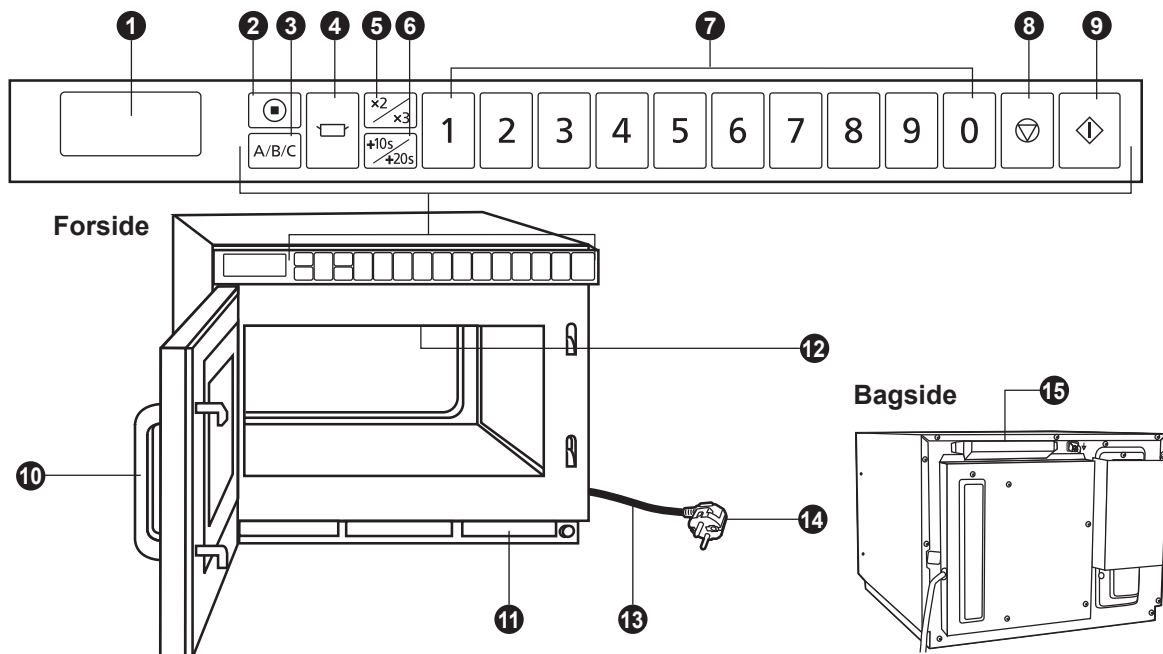
FOR AT FÅ EN BRUNET OVERFLADE

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 bruning 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. Når du tilbereder kylling, bliver kyllingelårene hurtigere færdige end andre dele. Pak kyllingelårene ind i aluminiumsfolie under tilberedelsen for at afbøje mikrobølgeenergien med henblik på at opnå en ensartet tilberedning.

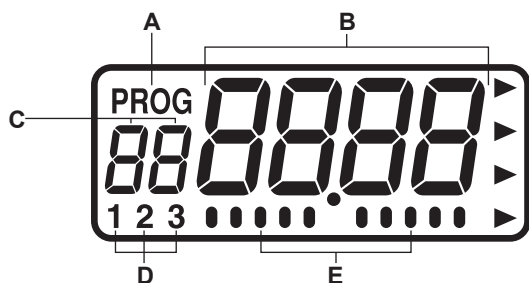
Funktionsoversigt



- 1 Display (se nedenfor)
- 2 Programmeringsknop
- 3 Omskifterknop (A/B/C)
- 4 Knop til valg af mikrobølgeeffekt
- 5 Knop til dobbelt/tredobbelt portion
- 6 +10s/+20s-knop
- 7 •Nummer-/hukommelsesknapper
•Tidsindstilling

- 8 Stop-/annulleringsknop
- 9 Startknop
- 10 Dørhåndtag
- 11 Luftfilter
- 12 Stænskærm (i toppen af indvendigt hulrum)
- 13 Strømledning
- 14 Strømskik
- 15 Udluftningskanal

Advarselmærkatet er anbragt på ovnens yderside.



- A—Programmeringsdisplay
- B—Opvarmningsdisplay
("min. sek." eller "time min.")
- C—•Hukommelsesdisplay
•Indikator for opvarmningsniveau
- D—Mønster for indstilling af biplyd
- E—•Indhenter programmeret opvarmning:
Indikator for opvarmningsniveau
•Programmeret opvarmning i gang:
Funktionsindikator
•Indstilling af biplyd:
Skalaindikator

Ovnens er forprogrammeret fra fabrikken til følgende:

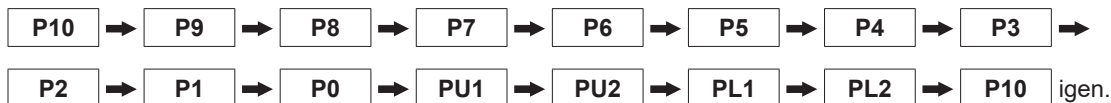
1. Manuel betjening
2. Nummerknapper forudindstillet til HØJ effekt med den viste opvarmningstid til tilberedning i et enkelt trin.
A1 = 10 sek. A2 = 20 sek. A3 = 30 sek. A4 = 40 sek. A5 = 50 sek.
A6 = 1 min. A7 = 1 min. 15 sek. A8 = 1 min. 30 sek. A9 = 1 min. 45 sek. A0 = 2 min.
3. Deaktivering af programlås
4. Dobbelt portion = 1,6 gange Tredobbelt portion = 2,2 gange
5. Tidsuret er indstillet til "0" på alle knapper.
6. Ovnlys Når døren er åben = ON Blinker sidst i opvarmningstiden = OFF
Lysstyrken reduceres under tilberedelsen = OFF
7. Den standard filterrengøringstid er indstillet til "0" for første trin og "500" for det næste trin.

Hvis du ønsker at ændre disse tider, kan du se i betjeningsanvisningen, hvordan de programmeres.

Betjening

KNAP TIL VALG AF MIKROBØLGEEFFEKT

Hver gang knappen trykkes, skifter mikrobølgeeffekten som vist på illustrationen nedenfor.



| | | | |
|---------------|--|----------------------|------------------------|
| HØJ | P10: 1800 W* | LAV | P3: 30 % P2: 25 % |
| MELLEM HØJ | P9: 90 % P8: 80 % P7: 70 % P6: 60 % | OPTØNING | P1: 340 W |
| | | OFF | P0: 0 % |
| | | VARME FRA TOP NED | PU1: 50 % PU2: 25 % |
| MELLEM | P5: 50 % P4: 40 % | VARME FRA BUND OP | PL1: 50 % PL2: 25 % |

*IEC-testprocedure

Inden du betjener ovnen, skal du sikre dig, at den er tilsluttet til en korrekt jordet stikkontakt.

A. Manuel tilberedning i ét trin



1. Åbn døren.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet.
2. Læg maden i en egnet beholder, placér den i midten af ovnen, og luk døren ordentligt.
Ovnlyset slukker.
Bemærk: Så længe "0" vises, kan ovnen betjenes. 1 minut efter døren lukkes, forsvinder "0".



3. Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt ved at trykke på knappen til valg af mikrobølgeeffekt.
Den ønskede mikrobølgeeffekt vises i displayet, og indikatoren for opvarmning i ét trin "1" begynder at blinke.
[Eksempel]: Tryk én gang på knappen for valg af mikrobølgeeffekt for HØJ effekt.
Bemærk: Hver gang knappen til valg af mikrobølgeeffekt trykkes, skifter mikrobølgeeffekten som vist i illustration herover.



4. Indstil den ønskede opvarmningstid ved at trykke på de behørig nummerknapper.
Bemærk: Den maksimale indstillingstid for "OPTØNING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
[Eksempel]: Tryk på nummerknapperne "2", "0" og "0" for 2 minutter.



5. Tryk på startknappen.
A. Ovnlyset tænder. [Kun for NE-1864]
B. Opvarmningen starter.
C. Under drift vises indikatoren fra venstre.
D. Opvarmningstiden i displayet tæller ned.
Når du berører knappen til valg af mikrobølgeeffekt, vises det aktuelle effekt niveau i 3 sekunder.



6. Når tiden er udløbet, høres en biplyd, og opvarmningen stopper. Ovnlyset slukkes [Kun for NE-1864]. Displayet blinker "0000", indtil døren åbnes. 1 minut senere stopper køleblæseren.

(Fortsættes på næste side.)

Betjening



7. Åbn døren, og tag maden ud.
Ovnlyset tænder. Displayet viser den oprindeligt valgte tid og trin for opvarmningen.

GENTAGELSESFUNKTION

- a. Du kan gentage den samme manuelt valgte opvarmningstid ved at trykke én gang på startknappen, hvis du anvender ovnen igen inden for 1 minut.
- b. Efter 1 minut uden brug med døren lukket annulleres gentagelsesfunktionen.



8. Luk døren.
Ovnlyset slukker, og 1 minut senere vil lyset i displayet gå ud.

SÆRLIG BEMÆRKNING: Til både opvarmning i ét trin og 4-trins opvarmningen.

1. Under opvarmningen vil ét tryk på stop-/annulleringsknappen stoppe ovnen. Du kan genstarte ovnen ved at trykke på startknappen eller annullere det valgte program ved at trykke på stop-/annulleringsknappen én gang til.
2. Når ovnen ikke er i gang med opvarmning, vil ét tryk på stop-/annulleringsknappen annullere det valgte program.

B. Manuel tilberedning i 2 til 5 trin



1. Følg trin 1-4 på side 210.
2. Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt for trin 2 ved at trykke på knappen til valg af mikrobølgeeffekt det behørigt antal gange.
Mikrobølgeeffekten vises i displayet, og indikatoren for trin "2" begynder at blinke.
[Eksempel]: Tryk 8 gange på knappen for valg af mikrobølgeeffekt for LAV effekt.



3. Indstil den ønskede opvarmningstid for trin 2 ved at trykke på de behørigt nummerknapper.
Bemærk: Den maksimale indstillingstid for "OPTØNING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
Den SAMLEDE TID kan dog indstilles til op til 25 minutter for kontinuerlig opvarmning (opvarmning i 1 til 5 trin), der udelukker "OPTØNING" og "P0".
[Eksempel]: Tryk på nummerknapperne "1", "0" og "0" for 1 minut.



4. Tryk på startknappen.
 - A. Den samlede tid for begge trin vises.
 - B. Ovnlyset tænder. [Kun for NE-1864]
 - C. Under drift vises indikatoren i rækkefølge fra venstre.
 - D. Opvarmningstiden for det første trin tæller ned.



5. Når opvarmningstiden for det første trin udløber, høres en enkelt biplyd, indikatoren for opvarmningstrin "2" begynder at blinke, og opvarmningstiden fortsætter med at tælle ned.



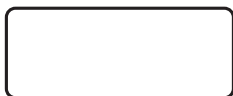
6. Når tiden er udløbet, høres en biplyd. Al opvarmning stopper. Ovnlyset slukkes [Kun for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000", indtil døren åbnes. 1 minut senere stopper køleblæseren.

(Fortsættes på næste side.)

Betjening



7. Åbn døren, og tag maden ud.
Ovnlyset tænder. Displayet viser den oprindeligt valgte tid og trin for opvarmningen.



8. Luk døren.
Ovnlyset slukker, og 1 minut senere vil lyset i displayet gå ud.

Bemærk: For opvarmning i trin 3 og efterfølgende trin skal du vælge mikrobølgeeffekten igen efter trin 3 på side 211 og indstille opvarmningstiden.

Se særlige bemærkninger for "manuel opvarmning i ét trin" på side 211.

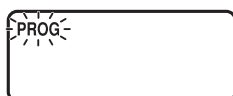
C. Programmering af hukommelsesknapper til tilberedning i ét trin

Ovnen kan ikke programmeres, før programlåsen er deaktiveret.

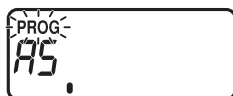
(se side 216, J. Aktivering af programlåsen.)



1. Åbn døren, og lad den stå åben.



2. Tryk på programmeringsknappen.
"PROG" begynder at blinke i displayet.



3. Tryk på den hukommelsesknapp, du ønsker at programmere.
Knapnummeret og den tidligere programmerede information vises i displayet.
[Eksempel]: Tryk på hukommelsesknappen "5". (programnr. A-5)



4. Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt ved at trykke på knappen til valg af mikrobølgeeffekt.
Den ønskede mikrobølgeeffekt vises i displayet, og indikatoren for opvarmning i et trin "1" begynder at blinke.
[Eksempel]: Tryk 10 gange på knappen for valg af mikrobølgeeffekt for OPTØNINGSEFFEKT.

Bemærk: Når du ønsker at programmere B eller C-siden, trykkes omskifterknappen (A/B/C), før programnummerknappen trykkes.



5. Indstil den ønskede opvarmningstid ved at trykke på den behørig nummerknapp.
Bemærk: Den maksimale indstillingstid for "OPTØNING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
[Eksempel]: Tryk på nummerknapperne "1", "0" og "0" for 1 minut.



6. Tryk på programmeringsknappen igen.
"PROG" og indikatoren for opvarmning i ét trin "1" stopper med at blinke. Dette betyder, at du har afsluttet programmeringen af den valgte hukommelsesknapp for opvarmning i ét trin.



7. 3 sekunder efter programmeringen er afsluttet, vises et "0".
8. For programmering af de resterende hukommelsesknapper efter eget ønske gentages trin 3-7 ovenfor.

Bemærk: Når displayet blinker "PROG", kan programmeringen annulleres og/eller ét tryk på stop-/annulleringsknappen sletter det programmerede nummer-/ hukommelsesknapp-nummer.

Betjening

D. Programmering af hukommelsesknapper til tilberedning i 2 til 5 trin



1. Følg trin 1-5 i "C. Programmering af hukommelsesknapper til tilberedning i ét trin" på side 212.



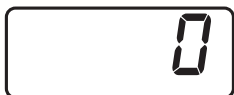
2. Vælg mikrobølgeeffekten for det andet trin ved at trykke på knappen til valg af mikrobølgeeffekt.
Den ønskede mikrobølgeeffekt vises i displayet, og indikatoren for opvarmning i andet trin "2" starter med at blinke.
[Eksempel]: Tryk én gang på knappen for valg af mikrobølgeeffekt for HØJ effekt.



3. Indstil den ønskede opvarmningstid ved at trykke på de behørig nummerknapper.
Bemærk: Den maksimale indstillingstid for "OPTØNING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
TID I ALT kan indstilles til op til 25 minutter for kontinuerlig tilberedning (tilberedning i 1 til 5 trin), som ikke indeholder "P1" og "P0".
[Eksempel]: Tryk på nummerknapperne "2", "0" og "0" for 2 minutter.



4. Tryk på programmeringsknappen. "PROG" samt indikatoren for opvarmning i andet trin "2" stopper med at blinke. Den samlede tid for begge trin vises. Dette betyder, at du har afsluttet programmeringen af den ønskede hukommelsesknop for opvarmning i andet trin.



5. 3 sekunder efter programmeringen er afsluttet, vises et "0".
6. For programmering af de resterende knapper efter eget ønske gentages trinene ovenfor.

Bemærk: Gentag ovennævnte procedure for at indstille opvarmningen for tredje og efterfølgende trin.

E. Hukommelsesknapper til tilberedning



1. Åbn døren.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet.
Bemærk: Så længe "0" vises, kan ovnen betjenes. 1 minut efter døren lukkes, forsvinder "0".

2. Læg maden i en egnet beholder, placér den i midten af ovnen, og luk døren ordentligt.
Ovnlyset slukker.



3. Tryk på den ønskede hukommelsesknop.
A. Den nuværende programmeringsinformation vises.
[Eksempel]: Hukommelsesknop "5" (programnr. A-5)
Det samlede antal trin vises som "● ●" i bunden.
Opvarmningsprogrammet (på P1 i 1 minut og ved P10 effekt i 2 minutter) som programmeret på side 212–213 er valgt.
Bemærk: For at bruge programmet B eller C-side trykkes omskifterknappen (A/B/C), før programnummerknappen trykkes.



4. Tryk på startknappen.
A. Ovnlyset tænder. [Kun for NE-1864]
B. Under drift vises indikatoren i rækkefølge fra venstre.
C. Opvarmningstiden tæller ned.
Når du berører knappen til valg af mikrobølgeeffekt, vises det aktuelle effekt niveau i 3 sekunder.
D. Når du berører startknappen, vises det aktuelle trinnummer i 3 sekunder i stedet for programnr.

Bemærk: Hvis programlåsen er aktiveret, starter opvarmningsprogrammet omgående, dvs., at du ikke behøver at trykke på startknappen. (Se side 216.)

(Fortsættes på næste side.)

Betjening



5. Når hele tiden er udløbet, høres en biplyd. Al opvarmning stopper. Ovnlyset slukkes [Kun for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000", indtil døren åbnes. 1 minut senere stopper køleblæseren.



6. Åbn døren, og tag maden ud.
Ovnlyset tænder.
7. Luk døren.
Ovnlyset slukker, og 1 minut senere vil lyset i displayet gå ud.

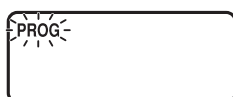
F. Knap til programmering af dobbelt/tredobbelt portion

Ovnen kan ikke programmeres, før programlåsen er deaktiveret.

(Se side 216, K. Deaktivering af programlåsen.)



1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnlyset tænder, og "0" vises.



2. Tryk på programmeringsknappen.
"PROG" blinker i displayet.



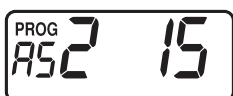
3. Tryk hukommelsesknappen for det ønskede program.
Knapnummeret og den tidligere programmerede information vises i displayet.
"PROG" begynder at blinke.



4. Tryk én gang på knappen for dobbelt/tredobbelt portion.
Den tidligere valgte portionsstørrelse vises i displayet.
[Eksempel]: 1,6 gange er 16. (dobbelt portion) 2,2 gange er 22. (tredobbelt portion)



5. Indstil den ønskede portionsstørrelse ved at trykke på den behørig nummerknap.
[Eksempel]: 1,5 gange: tryk på nummerknapperne "1" og "5".



6. Tryk på programmeringsknappen igen.
"PROG" stopper med at blinke. Dette betyder, at du har afsluttet programmeringen af hukommelsesknappen for den behørig dobbelte portion.



7. Efter 3 sekunder vises "0".

Bemærk: Hvis du ønsker at ændre den behørig tid for tredobbelt portion, skal du trykke på knappen dobbelt/tredobbelt portion to gange som i trin 4 ovenfor. Portionsstørrelsen er forudindstillet.

Hver portionsstørrelse skal programmeres særskilt for ændringer.

NB! Test venligst for korrekte tider, når du indstiller programmet, for at opnå korrekte temperaturer.

Betjening

G. Hukommelsesknop til tilberedning af dobbelt/tredobbelt portion

[Sørg for, at enheden er korrekt programmeret. (Se side 214.)]



1. Følg trin 1-2 i "E. Hukommelsesknapper til tilberedning" på side 213.



2. Tryk én gang på knappen for dobbelt/tredobbelt portion.
Bemærk: Hvis der ønskes opvarmning af tredobbelt portion, trykkes to gange på knappen dobbelt/tredobbelt portion.



3. Tryk på den ønskede hukommelsesknop.
[Eksempel]: Hukommelsesknop 5 (programnr. A-5)
Bemærk: For at bruge programmet B eller C-side trykkes omskifterknappen (A/B/C), før programnummerkappen trykkes.



4. Tryk på startknappen.
A. Ovnlyset tænder. [Kun for NE-1864]
B. Under drift vises indikatoren i rækkefølge fra venstre.
C. Opvarmningstiden tæller ned.
Bemærk: Hvis programlåsen er aktiveret, starter opvarmningsprogrammet omgående, dvs., at du ikke behøver at trykke på startknappen. (Se side 216.)



5. Når hele tiden er udløbet, høres en biplyd. Al opvarmning stopper. Ovnlyset slukkes [Kun for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000", indtil døren åbnes.



6. Åbn døren, og fjern maden. Luk døren.
1 minut senere vil lyset i displayet gå ud.

H. +10s/+20s-knapper til tilberedning



1. Åbn døren.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet.
Bemærk: Så længe "0" vises, kan ovnen betjenes. 1 minut efter døren lukkes, forsvinder "0".



2. Læg maden i en egnet beholder, placér den i midten af ovnen, og luk døren ordentligt.
Ovnlyset slukker.


3. Tryk én gang på knappen +10s/+20s.
A. Ovnlyset tænder. [Kun for NE-1864]
B. Under drift vises indikatoren i rækkefølge fra venstre.
C. Opvarmningen starter på HØJ effekt i 10 sekunder.
[Eksempel]: Tryk én gang på knappen +10s/+20s for at vælge 10 sekunder.
Tryk to gange på knappen +10s/+20s for at vælge 20 sekunder.



4. Når hele tiden er udløbet, høres en biplyd. Al opvarmning stopper. Ovnlyset slukkes [Kun for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000", indtil døren åbnes. 1 minut senere stopper køleblæseren.

(Fortsættes på næste side.)

Betjening

- 
5. Åbn døren, og tag maden ud.
Ovnlyset tænder.
 6. Luk døren.
Ovnlyset slukker, og 1 minut senere vil lyset i displayet gå ud.

Bemærk: Under opvarmningen vil ét tryk på stop-/annulleringsknappen eller åbning af døren annullere opvarmningsprogrammet.

I. Aflæsning af cyklustælleren

• Visning af antal tilberedninger i alt nogen sinde anvendt

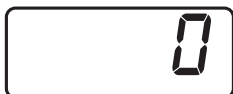


1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet.



2. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på nummerknop "3".
Tilberedningstimer i alt nogen siden anvendt vises.

• Visning af antallet af gange i alt, som ovnen nogen sinde har været anvendt



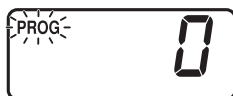
1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet.



2. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på knappen for valg af mikrobølgeeffekt.
Antallet af gange i alt, som ovnen nogen sinde har været anvendt, vises.

Bemærk: Det maksimale antal gang på tælleren vil være 3.999.999. De to sidste cifre opgives og vises i enheder af 100 ved brug over 100 gange.
Der vil blive vist "0" for mindre end 100 gange.

J. Aktivering af programlåsen



1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på programmeringsknappen, indtil "PROG", "P" og "L" vises i displayet (i mere end 2 sekunder).

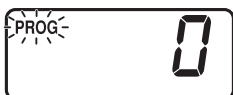


2. Programlåsen er nu aktiveret.

Bemærk: I "programlås"

- a. Ovnens startes ved at trykke på den ønskede hukommelsesknop. Du behøver ikke at trykke på startknappen.
- b. Afbrydelsesfunktionen er deaktiveret – åbning af døren annullerer den tilbageværende tid af programmet.
- c. Ovnens kan ikke programmeres eller køres manuelt, før programlåsen er deaktiveret.

K. Deaktivering af programlåsen



1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnlyset tænder. "0" vises i displayet. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på programmeringsknappen, indtil displayet viser "PROG" og "P" (i mere end 2 sekunder).

Betjening



2. Programlåsen er nu deaktiveret.

Bemærk: I "deaktivering af programlås"

- Ovnens går tilbage til en to-tryks betjeningsfunktion (nummer-/hukommelsesknop + startknop).
- Gentagelses- og afbrydelsesfunktionerne er aktiverede.
- Hukommelsesknapper kan programmeres.
- Manuel opvarmning er aktiveret.
- Kontrol af lydets styrke, længde og tone er aktiveret (biplyd ved afslutningen af en opvarmning/alarmsignal for rengøring af filteret).

L. Aflæsning af programlisten



1. Åbn døren, og lad den stå åben.



2. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på nummerknop "1". Alle nuværende programinformationer (programmet for hver nummer-/hukommelsesknop (A0 til C9), biplyd, programlås, indstillinger af ovnllys, når døren er åben, indstillinger af ovnllysets blinkfunktion ved afslutningen af en opvarmning og indstillinger for reduktion af ovnllysets lysstyrke under tilberedningen) vil løbende blive vist.

Bemærk: Når alarmsignalet for rengøring af filteret er indstillet, vises den efter programlås.



For at slette hukommelsen

- Åbn døren (hold den åben), og tryk på programmeringsknappen.
- Vælg det hukommelsesnummer, som du ønsker at slette, og tryk på knappen for valg af mikrobølgeeffekt.
- Tryk på stop-/annulleringsknappen, og "0" vises for at indikere, at hukommelsen er blevet slettet.

*Hukommelsen slettes automatisk, hvis den overskrives.



Betjening

M. Valg af biplyd

Ovnen kan ikke programmeres, før programlåsen er deaktiveret.

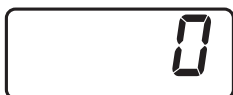
(Se side 216, K. Deaktivering af programlåsen.)

Biplyden kan indstilles for lydstyrke—(4 niveauer), tonelængde—(3 valgmuligheder), tonehøjde—(3 valgmuligheder) og tonehøjde af alarmsignalet for rengøring af filteret—(3 valgmuligheder). Du kan vælge den kombination af lydstyrke, længde og tonehøjde, der passer dig bedst.

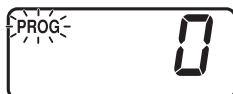
Biplyden er indstillet fra fabrikken til det højeste niveau (#3), til 3 biplyde og normal tonehøjde.

Alarmen for filterrengøring lyder, når tilberedningstiden i alt når den indstillede tid (i timer).

For at vælge lydstyrke



1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnløst tænder. "0" vises i displayet.



2. Tryk først på programmeringsknappen og derefter på startknappen.
"3 bEEP" og indikatoren for lydindstillinger "1" vises i displayet, og "PROG" blinker.

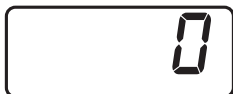


3. Vælg den ønskede lydstyrke ved at trykke på startknappen.
Gentagne tryk på startknappen vil reducere tonens lydstyrke helt ned til lydløs. Tonen vil blive afspillet ved dens lydstyrke, og displayet vil vise lydstyrken i tal (3 til 0 – høj til lydløs) efterfulgt af ordet "bEEP".
[Eksempel]: 3 bEEP—højest (fabriksindstilling) 1 bEEP—lav
 2 bEEP—mellem 0 bEEP—lydløs



4. Tryk på programmeringsknappen igen. "PROG" stopper med at blinke, og indstillingen af biplydens lydstyrke vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".

For at fortsætte med indstilling af biplydens længde skal du trykke på startknappen, før "0" vises efter trin 4.



For at vælge lydets længde

Der findes 3 valgmuligheder for biplyde ved afslutningen af en opvarmning.

1. 3 bip (fabriksindstilling)
2. Korte bip i 60 sekunder
3. "Bipper" i 5 sekunder og derefter 3 biplyde 30 sekunder senere og igen efter 60 sekunder. (Buzzerfunktion for at påminde brugeren om, at der er mad i ovnen.)

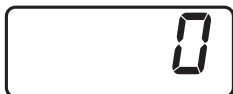


5. Senest 3 sekunder efter du har trykket på programmeringsknappen i trin 4, skal du trykke på startknappen.
 - A. "PROG" blinker.
 - B. Aktuel længde af biptone vil blinke.
 - C. Visningen skifte til 1., 2. og 3. hver gang startknappen berøres (i bunden af venstre hjørne).



6. Når den ønskede længde er blevet valgt, skal du trykke på programmeringsknappen igen. "PROG" stopper med at blinke, og indstillingen for biplydens længde ved afslutningen af en opvarmning vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".

For at fortsætte med at indstille tonehøjde skal du trykke på startknappen, før "0" vises efter trin 6.



(Fortsættes på næste side.)

Betjening

For at vælge tonehøjde

Der findes 3 valgmuligheder for tonehøjde ved afslutningen af en opvarmning.

•: Lav, ••: Normal (fabriksindstilling), •••: Høj



7. Senest 3 sekunder efter du har trykket på programmeringsknappen i trin 7, skal du trykke på startknappen.

A. "PROG" starter med at blinke.

B. Nuværende tonehøjde vises.

C. Displayet skifter til "•", "••", og "•••", hver gang startknappen trykkes, og indstillingerne ændres (Under "bE" i "bEEP").



8. Når den ønskede tonehøjde er blevet valgt, skal du trykke på programmeringsknappen igen.

"PROG" stopper med at blinke, og indstillingen for tonehøjden ved afslutningen af en opvarmning vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".



For at fortsætte med at indstille lyden for alarmsignalet til rengøring af filteret skal du trykke på startknappen, før "0" vises i displayet efter trin 8.

For at vælge alarmsignalet til rengøring af filteret

Der findes 3 valgmuligheder for alarmsignalet til rengøring af filteret.

•: Lav, ••: Normal (fabriksindstilling), •••: Høj



9. Senest 3 sekunder efter du har trykket på programmeringsknappen i trin 8, skal du trykke på startknappen.

A. "PROG" starter med at blinke.

B. Nuværende tonehøjde for alarmsignalet vises.

C. Displayet skifter til "•", "••", og "•••", hver gang startknappen trykkes, og indstillingerne ændres (Under "EP" i "bEEP").



10. Når den ønskede lyd for alarmsignalet er blevet valgt, skal du trykke på programmeringsknappen igen.

"PROG" stopper med at blinke, og alarmsignalets indstilling vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".

Bemærk: Når den programmerede tid for rengøring af luftfilteret er "0", kan alarmsignalets lyd ikke vælges.



N. Procedure for programmering af luftfiltercyklus

Ovnen kan ikke programmeres, før programlåsen er deaktiveret.

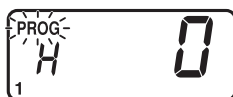
(Se side 216, K. Deaktivering af programlåsen.)



1. Åbn døren, og lad den stå åben.
Ovnløst tænder. "0" vises i displayet.



2. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på nummerknep "7".



Programmering af det første trin

3. Displayet viser tidsintervallet (i timer) mellem rengøringer af luftfilteret, som du har programmeret, eller det oprindelige tidsinterval, der blev forudindstillet af producenten.



4. Indstil det ønskede tidsinterval ved at trykke på de behørig nummerknapper.
(op til 9999 timer)
[Eksempel]: Tryk på nummerknapperne "1", "0" og "0" for 100 timer.

(Fortsættes på næste side.)

Betjening

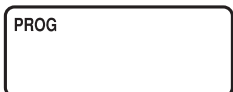


Programmering af det andet trin

5. Berør startknap. Visningen vil vise længden af tid (i timer) mellem rengøring af luftfilteret, som du har programmeret, eller den oprindelige tid, der er forudindstillet af producenten.



6. Indstil den ønskede rengøringscyklus ved at berøre de passende nummerknapper. (Op til 9999 timer)
[Eksempel]: Berør nummerknapper "6", "0" og "0" for 600 timer.



7. Tryk på programmeringsknappen.

Dette afslutter proceduren for programmering af tidsintervallet mellem rengøringer af luftfilteret.



8. Efter 3 sekunder vises "0" i displayet. Ovnen er nu klar til brug.



Bemærk: Når timer brugt i alt når tiden for det første trin og andet trin, vises "FILT"-tegnet i det digitale visningsvindue, og biptonen vil lyde. Fjern luftfilteret og rengør det. (Se side 206.)

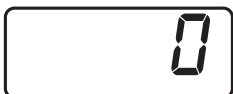
Tryk på stop-/annulleringsknappen i 2 sekunder for at nulstille displayet. Tælleren vil starte forfra fra "0", efter den er nulstillet.



For at vise alarmtælleren til rengøring af filteret

1. Åbn døren, og lad den stå åben.

2. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på nummerknap "5".



Efter 3 sekunder vises "0" i displayet.

NB! Hvis ovnen slukker efter kort tids drift, skal du kontrollere, om luftfilteret er rent, før du tilkalder en tekniker.

O. Ovnlys

Ovnen kan ikke programmeres, før programlåsen er deaktiveret.

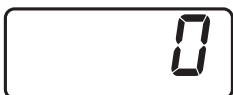
(Se side 216, K. Deaktivering af programlåsen.)

• Indstillinger for ovnlyset, når døren er åben

For at sætte ovnlyset på OFF

1. Åbn døren, og lad den stå åben.

Ovnlyset tænder, og "0" vises.



2. Samtidig med at du trykker på startknappen, skal du trykke på nummerknap "9". "PROG" starter med at blinke. Den tidligere indstilling for ovnlyset vises.



(Fortsættes på næste side.)

Betjening

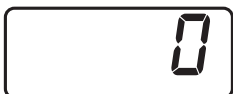


- Tryk på startknappen.
Bemærk: "on" → "oFF" → "on" gentages, hver gang knappen trykkes.



- Tryk på programmeringsknappen.
"PROG" stopper med at blinke, og indstillingerne for ovnlyset vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".

For at fortsætte til trin 5 skal du trykke på startknappen, før "0" vises efter trin 4.

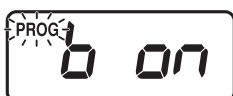


• Ovnlyset blinker ved afslutningen af opvarmningen

For at sætte det blinkende ovnlys på ON ved afslutningen af en opvarmning



- Senest 3 sekunder efter du har trykket på programmeringsknappen i trin 4, skal du trykke på startknappen.
"PROG" starter med at blinke. Den tidligere indstilling for ovnlysets blinkfunktion vises.



- Tryk på startknappen.
Bemærk: "oFF" → "on" → "oFF" gentages, hver gang knappen trykkes.



- Tryk på programmeringsknappen.
"PROG" stopper med at blinke, og indstillingerne for ovnlysets blinkfunktion vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".

For at fortsætte til trin 8 skal du trykke på startknappen, før "0" vises efter trin 7.



• Justering af ovnlysets lysstyrke under tilberedningen [Kun for NE-1864]

For at reducere den indvendige lysstyrke i ovnen



- Senest 3 sekunder efter du har trykket på programmeringsknappen i trin 7, skal du trykke på startknappen.
"PROG" starter med at blinke. Den tidligere indstilling for ovnlysets lysstyrke vises.



- Tryk på startknappen.
Bemærk: "oFF" → "on" → "oFF" gentages, hver gang knappen trykkes.



- Tryk på programmeringsknappen.
"PROG" stopper med at blinke, og indstillingerne for ovnlysets lysstyrke vises i 3 sekunder. Derefter vises "0".



Før tilberedningen

GRUNDLÆGGENDE OM MIKROBØLGEOVNE

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** da det "kaster" mikrobølger tilbage og forårsager ujævn tilberedning, og nogen gange endda lysglimt, som kan lave hul i eller sætte mærke indvendigt i ovnen, på metalbeholderen eller tallerkenbelægningen.
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 fødevarer.

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 konserves, 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.

Tilberedningsvejledning – Tidstabel over opvarmning og optøning –

De angivne tider i nedenstående skema er kun **retningslinjer**. Mange faktorer som f.eks. **fødevarens starttemperatur** kan påvirke den endelige, nødvendige opvarmningstid. Tilberednings- og optøningstider skal justeres, hvis det er nødvendigt.

Alle tider er testet på fødevarer med en **starttemperatur** som angivet nedenfor;

Kølevarer.....cirka +5°C

Frostvarer.....cirka. -18°C

Kontrollér altid for korrekt indre temperatur med et termometer, der overholder de offentlige myndigheders aktuelle fødevareregulativer.

| Funktion | Fødevarer | Vægt | Effekt niveau | Cirka tid |
|---|------------------------------------|---------------------|-----------------|------------------------------|
| Optøning | Fiskefileter | 500 g | OPTØNING (P1) | 8 min. |
| | Hakket kød | 500 g | OPTØNING (P1) | 5 min. |
| | Hel kylling | 1,36 kg | OPTØNING (P1) | 25 min. |
| | Gryderet | | | |
| | Flere portioner | 1,36 kg | OPTØNING (P1) | 20 min. |
| | Enkelt portion | 275 g | OPTØNING (P1) | 8 min. |
| | Æbletærte | 1 portion | OPTØNING (P1) | 1 min. 15 sek. |
| | Kage | 1 portion | OPTØNING (P1) | 2 min. |
| | Rundstykke/flütes | 1 portion 50 g | OPTØNING (P1) | 30 sek. |
| Tilberedning af rå kølevarer | Rørræg | 2 æg + 2 spsk. mælk | MELLEM (P5) | 1 min. 30 sek. Rør halvvejs. |
| | Broccoli | 500 g | HØJ (P10) | 2 min. 30 sek. |
| | Bacon | 2 skiver | HØJ (P10) | 50 sek. |
| | Kylling - portioner | 500 g | MELLEM HØJ (P7) | 4 min. 30 sek. |
| | Kyllingefileter | 500 g | MELLEM HØJ (P7) | 3 min. 30 sek. |
| | Fiskefileter | 500 g | MELLEM HØJ (P7) | 2 min. 45 sek. |
| | Fiskefileter | 100 g | LAV (P3) | 3 min. |
| Tilberedning og/ eller genopvarmning fra frost | Ærter | 500 g | HØJ (P10) | 3 min. 30 sek. |
| | Kogt ris | 167 g | HØJ (P10) | 1 min. 20 sek. |
| | Tilberedte pølse | x 3 (50 g hver) | HØJ (P10) | 50 sek. |
| | Tilberedte kyllingevinger | x 7 stykker | HØJ (P10) | 1 min. 20 sek. |
| | Tilberedt cheeseburger i emballage | 75 g | HØJ (P10) | 50 sek. |
| | Lasagne | 325 g | HØJ (P10) | 4 min. |
| | Chokoladefondant | 100 g | LAV (P3) | 50 sek. |
| | Chokolade Fudge kage | 1 portion | OPTØNING (P1) | 30 sek. |
| Genopvarmning af tilberedt mad fra køl | Lasagne | 325 g | HØJ (P10) | 2 min. 30 sek. |
| | Chili con carne | 325 g | HØJ (P10) | 2 min. |
| | Æbletærte | 1 portion | HØJ (P10) | 16 sek. |
| | Pebersauce | 100 ml | HØJ (P10) | 50 sek. |
| | Bagte bønner | 100 ml | HØJ (P10) | 50 sek. |
| | Suppe | 125 ml | HØJ (P10) | 42 sek. |
| | Cremet suppe | 200 ml | MELLEM HØJ (P6) | 1 min. |

Tilberedningsvejledning — Tidstabel over opvarmning og optøning —

| Funktion | Fødevarer | Vægt | Effekt niveau | Cirka tid |
|----------|-----------------|--|-----------------|------------------------------|
| Andet | Smelt chokolade | 500 g | MELLEM (P4) | 2 min. 30 sek. Rør halvvejs. |
| | | 50 g | LAV (P3) | 1 min. 40 sek. |
| | Smelt smør | 500 g | MELLEM HØJ (P6) | 2 min. - 2 min. 30 sek. |
| | | Skæres til en terning på 3 cm. 50 g | LAV (P3) | 1 min. |

- TIPS:**
- Optø/opvarm/tilbered ikke fødevarer direkte på ovnbunden — brug en egnet beholder.
 - Ved optøning af **flere portioner** mad vendes maden og deles op halvvejs gennem optøningen for at opnå en bedre effekt af mikrobølgerne.
 - **Kraftige/kompakte fødevarer/retter** bør ikke tilberedes fra frossen tilstand, da ydersiden af maden bliver færdig før den indvendige del af maden har opnået den korrekte temperatur.
 - **Dæk** maden, hvor det er passende, under tilberedningen/genopvarmningen. Dette bevarer saften i maden og forhindrer stænk/spild.
 - Løsn låget/prik hul i indpakningsfilmen før tilberedning/opvarmning af overdækkede madvarer.
 - **Omrør** eller **ryst** fødevarer halvvejs gennem tilberedningen/opvarmningen for at få en jævn varmfordeling.
 - Lad fødevarer **stå i et øjeblik**, før temperaturen er kontrolleret, og/eller maden serveres.

Forklaring af fejlkoder til selvdiagnosticering

Denne mikrobølgeovn overvåger sig selv og viser en fejlkode i displayet, hvis der opstår et problem.

| KODE | PROBLEM |
|---------------------------------|---|
| rFL | Stænkskærm er fjernet. Sæt den tilbage. Ovnen kan ikke betjenes uden den. |
| U30 | Hukommelsestilberedning med dobbelt/tredobbelt portion har oversteget den maksimale tilberedningstid. Kontroller og ændr tiden. (Se trin 3 "Bemærk" på side 213.) Tryk på stop-/annulleringsknap, og koden forsvinder. |
| U40 | Temperaturen på de elektriske dele er for høj. Hvis ovnen betjenes uden fødevarer, skal fødevaren placeres i ovnrummet og tilberedes. Tryk på stop-/annulleringsknap, og koden forsvinder. |
| F09 | Ovnen er tilsluttet til 60 Hz. Tilslut til 50 Hz. |
| Anden F-kode end F09 (F97 osv.) | Hvis "F"-koden ikke vises, selv efter tryk på stop-/annulleringsknappen, skal du trække stikket ud og derefter tilslutte det igen efter 5 sekunder. Ovnen er defekt, hvis "F"-koden stadig vises. Frakobl ovnen eller sluk for strømmen på strømafbryderen, og kontakt forhandleren eller en servicerepræsentant. |

Installationsvejledning til placering af ovne ovenpå hinanden

Vigtigt

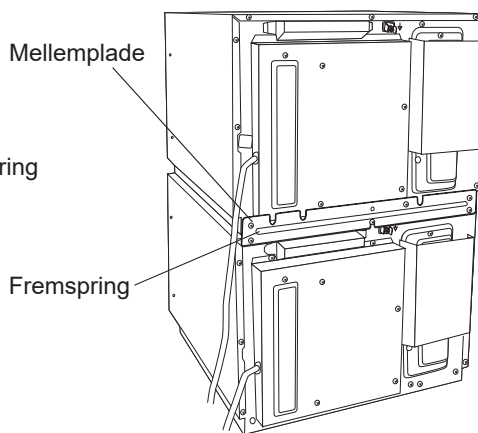
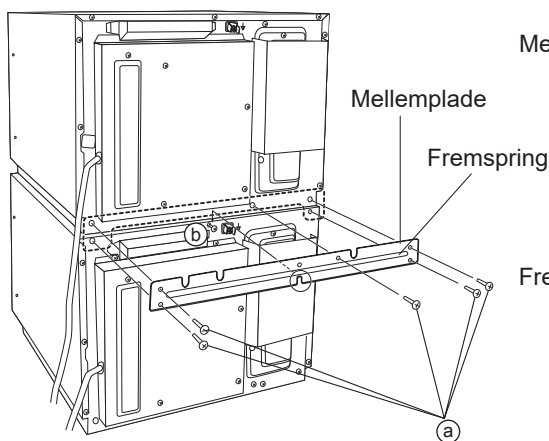
1. Tag stikket ud af stikkontakten før installation.
2. Ved installation af flere ovne ovenpå hinanden skal du bruge Panasonics mellemlade A1134-3E10 (fås i serviceafdelingen).
3. Kombinationen af mikrobølgeovne, der kan anbringes ovenpå hinanden, er begrænset til følgende modeller:
NE-1878, NE-1864
4. Der kan kun stables to mikrobølgeovne ovenpå hinanden.

Forberedelse

Sørg for, at mikrobølgeovnen er tom.

Installation

1. Sæt mikrobølgeovnene ovenpå hinanden, og fjern fem skruer (a) som vist i figur 1.
2. Løsn skruen (b).
3. Fremspringet på mellemladen skal vende væk fra ovnen. Placer mellemladen på skruen (b).
4. Monter og stram de fem skruer (a) og skruen (b). Se figur 2.
5. Sørg for, at den øverste mikrobølgeovn er i en sikker og arbejdsvenlig højde.



Innhold

| | |
|--|-----|
| Viktige sikkerhetsinstruksjoner | 227 |
| Vedlikehold av mikrobølgeovnen. | 233 |
| Hvilke bokser/beholdere som kan brukes | 235 |
| Før bruk | 236 |
| Oversiktsdiagram. | 237 |
| Slik bruker du. | 238 |
| A. Manuell oppvarming i ett trinn. | 238 |
| B. Manuell oppvarming i 2-5 trinn | 239 |
| C. Programmering av minneknapp for oppvarming i ett trinn | 240 |
| D. Programmering av minneknapp for oppvarming i 2-5 trinn. | 241 |
| E. Oppvarming med minneknapp | 241 |
| F. Programmering av knapp for dobbel/trippel mengde | 242 |
| G. Oppvarming med minneknapp for oppvarming av dobbel/trippel mengde | 243 |
| H. Oppvarming med +10s/+20s-knapper | 243 |
| I. For å lese syklusteller | 244 |
| J. For å aktivere programlås | 244 |
| K. For å deaktivere programlås | 244 |
| L. For å lese programliste | 245 |
| M. For å velge alternativ for pipetone | 246 |
| N. Programmering av luftfilterets rensesyklus | 247 |
| O. Ovnslampe | 248 |
| Før tilberedning | 250 |
| Tilberedningsinstruksjoner — Tidstabell for oppvarming og tining — | 251 |
| Forklaring på feilkoder for selvdiagnose | 253 |
| Installasjonsinstruksjoner for stabling | 253 |
| Tekniske spesifikasjoner | 290 |

Dette produktet er et utstyr som oppfyller den europeiske standarden for EMC-forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet) EN 55011. I henhold til denne standarden, er dette produktet et utstyr i gruppe 2 av klasse B og er innenfor nødvendige grenser. Gruppe 2 betyr at høyfrekvensenergi blir generert med vilje i form av elektromagnetisk stråling for oppvarming og tilberedning av mat. Klasse B betyr at dette produktet kan brukes i vanlige 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

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

INSTALLERING

FJERNING AV BESKYTTENDE FILM

En beskyttende film brukes for å forhindre riping av den ytre rammen under transport. Dra av denne filmen før installering og bruk.

FEST VARSELETIKETT

Dersom det følger med et advarselmerke for ovnen, festes dette på toppen av ovnen før bruk.

JORDING

VIKTIG: FOR PERSONLIG SIKKERHET, MÅ DETTE APPARATET VÆRE RIKTIG JORDET.

Når et uttak ikke er jordnet, er det kundens personlige ansvar og plikt å bytte det ut med et uttak som er riktig jordnet.

ADVARSEL OM SPENNING OG STRØM

Spenningen som brukes må være den samme som er spesifisert på mikrobølgeovnen. Å bruke en høyere spenning enn den som er spesifisert er farlig og kan føre til en brann eller annen type ulykke som forårsaker skade. Ikke koble til ovnen din via en skjøteledning, siden dette kan være farlig. Det er viktig å koble ovnen rett til et vegg-uttak.

Baksiden av apparatet blir varmet opp under bruk. Ikke la kabelen være i kontakt med baksiden av apparatet eller kabinetets overflate.

PLASSERING AV OVNEN

Plasser ovnen på en overflate som er flat og stabil. Ikke plasser ovnen på et varmt eller fuktig sted;


f. eks. i nærheten av en gasskomfyr eller en elektrisk komfyr. Ikke bruk ovnen når romtemperaturen er over 40 °C og/eller luftfuktigheten er over 85 %. Fri luftsirkulasjon rundt ovnen er viktig.

Hvis mikrobølgeovnen står for nært en radio eller en TV, kan det oppstå mindre forstyrrelser av svake sendesignaler.

For sikker og effektiv drift må ovnen ha tilstrekkelig luftsirkulasjon til luftehullene, dvs. 5 cm på siden og baksiden, 20 cm på toppen.

Ikke installer apparater høyere enn 1,6 m og heller ikke under 0,8 m.

Ovnen må plasseres slik at det er enkel tilgang til kontrollpanel og dør, og slik at det er enkelt å koble fra eller stenge strømmen med sikring eller strømbryter.

En ekstern leder med potensialutligning er inkludert på baksiden av  ovnen og merket med dette symbolet.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL

1. For å redusere risikoen for brannskade, elektriske støt, brann, personskade og overdreven mikrobølgeenergi:
Les alle instruksjonene før du bruker mikrobølgeovnen.
2. Hvis døren eller dørtetningene blir skadet, kan ikke ovnen brukes før skadene har blitt reparert av en kompetent person.
3. For å forhindre brannskade må innholdet i tåteflasker og glass med barnemat røres om eller ristes og temperaturen må kontrolleres før det gis til barnet.
4. Væsker og andre matvarer må ikke varmes i forseglede beholdere, siden de kan eksplodere.
5. Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan resultere i forsinket, eksplosjonsartet koking, og man må derfor være forsiktig når man håndterer beholderen.
6. 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.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

OBS

1. For å kunne opprettholde komponentenes høye kvalitet, bør du ikke skru på ovnen uten at det er mat inne i den.
2. Det er høyspenning inne i kabinettet. Reparasjoner og justeringer skal kun utføres av kvalifisert servicepersonale.
3. Denne mikrobølgeovnen krever fri luftsirkulasjon på baksiden for maksimal kjøleeffektivitet. Luftehullene må ikke tildekkes under matlaging.
4. Ikke tørk klær i mikrobølgeovnen, da klærne kan ta fyr om de er i ovnen for lenge.
5. Mikrobølgeovnen skal kun brukes til det den ifølge bruksanvisningen er beregnet for.
6. Ikke bruk denne mikrobølgeovnen hvis den ikke fungerer som den skal eller hvis den har blitt skadet eller mistet ned.
7. Ikke bruk mikrobølgeovnen utendørs.
8. Ikke senk ledningen eller støpselet i vann.
9. Hold ledningen unna varme overflater.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller disken.
11. For å redusere risikoen for brann i ovnsrommet:
 - a) Ikke tilbered mat i for lang tid. Hvis mat varmes opp i beholder av plast eller papir, hold et øye med ovnen i tilfelle antenning.
 - b) Fjern lukkeklips med metalltråd fra poser før de plasseres i ovnen.
 - c) Hvis materialer inne i ovnen skulle ta fyr, må du holde ovnsdøren lukket, koble enten fra strøm eller kutte strømmen ved sikrings- eller strømbryterpanelet.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

12. Ikke oppbevar brennbare materialer ved siden av, oppå eller i ovnen. De kan utgjøre en brannfare.
13. 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.
14. 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.
15. Ikke prøv frityrsteking i mikrobølgeovnen.
16. 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.
17. 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.
18. Ved tilberedning av popkorn i en mikrobølgeovn må det utvises ekstrem forsiktighet. Tilbered med minimumstiden som anbefales av produsenten. Bruk rettledningen som passer for effekten til mikrobølgeovnen din. La ALDRI ovnen stå uten tilsyn når popkorn tilberedes.
19. 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.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

20. Dørtettingene og områdene rundt skal rengjøres med en fuktig klut.
21. Hvis røyk kan observeres skal ovnen kobles fra strøm eller så skal strømmen kuttes ved sikringen eller strømbryteren, og døren skal holdes lukket for å kvele eventuelle flammer.
22. Hvis ledningen skades, må den skiftes ut av produsenten, en serviceagent eller tilsvarende kompetente personer for å unngå fare.
23. Før bruk skal brukeren sjekke at utstyr er egnet for bruk i mikrobølgeovner.
24. Ved oppvarming av væsker, f. eks. supper, sauser og drikke i mikrobølgeovnen, kan væsken varmes opp forbi kokepunktet uten at det bobler. Dette kan resultere i en plutselig overkoking av den varme væsken. For å hindre at dette skjer må man ta hensyn til følgende punkter:
 - a) Unngå beholdere med rette kanter og smale åpninger.
 - b) Ikke varm opp for mye.
 - c) Rør i væsken før beholderen settes i ovnen og igjen halvveis gjennom koketiden.
 - d) Etter oppvarming, la beholderen stå i ovnen en kort stund og rør igjen før du fjerner den forsiktig.
25. Ved oppvarming av mat i plast- eller papirbeholdere må du holde et øye med ovnen på grunn av muligheten for antennelse.
26. Egg med skall og hele, hardkokte egg skal ikke varmes opp i mikrobølgeovnen. De kan eksplodere, også etter oppvarmingen i mikrobølgeovnen er ferdig.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

27. 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.
28. Det må ikke spyles direkte på mikrobølgeovnen med vannstråler når den rengjøres.
29. Apparatet må ikke rengjøres med damprensere.
30. Elektromagnetiske felt kan utgjøre en mulig fare. Vi vil anbefale at mennesker som bruker pacemaker eller hjertestarter holder avstand til slike felt.
31. Når ovnen ikke er i bruk, er det anbefalt å fjerne komponenter. Hvis de etterlates inne i ovnen og en bryter ved et uhell aktiveres, er det en viss sjanse for at skade kan oppstå.
32. Ikke bruk resirkulerte papirprodukter med mindre det er oppgitt på emballasjen at de er spesifikt laget for bruk i mikrobølgeovn. De kan inneholde urenheter som kan forårsake gnister og/eller brann når de brukes.
33. Mens reparasjon eller vedlikehold skjer bør ovnen kobles helt fra strømmettet. Så snart støpselet er fjernet bør det forbli synlig for serviceoperatøren, for å hindre utilsiktet gjen-tilkobling.
34. Ovnen skal rengjøres regelmessig og matrester skal fjernes.
35. Ikke bruk metallredskaper, keramikk med detaljer i gull eller sølv eller andre beholdere som inneholder metall.

Vedlikehold av mikrobølgeovnen

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til skader på overflaten. Dette kan påvirke apparatets levetid på en negativ måte og muligens resultere i en farlig situasjon.

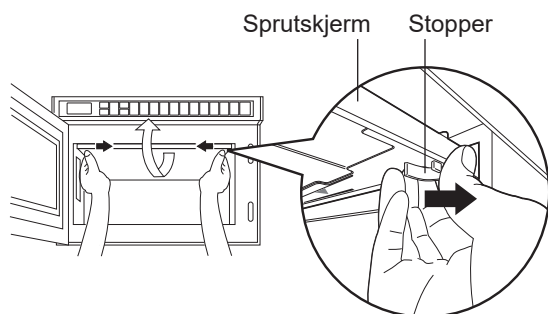
1. Fjern støpselet fra uttaket før rengjøring.
2. Hold innsiden av ovnen ren. Hvis matrester eller væskesøl kleber seg til ovnsveggene eller mellom dørtetning og døroverflate, vil de absorbere mikrobølger og kan forårsake gnistoverslag eller gnister. Tørk opp alt søl med en fuktig klut. Oppvaskmiddel 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. [Bare for NE-1864] 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.

RENGJØRING AV SPRUTSKJERMEN

1. Hold snappfestene på sprutskjermen med begge hender og trekk dem inn og ned. Ta så sprutskjermen ut av ovnsrommet.
2. Skyll sprutskjermen i såpevann eller desinfiseringsmiddel.
3. Sørg for å sette skjermen på plass før ovnen brukes.

OBS

Sprutskjermen må være godt på plass når du bruker ovnen.



“rFL” blir vist på skjermen hvis sprutvernet fjernes.

(Se side 253.)

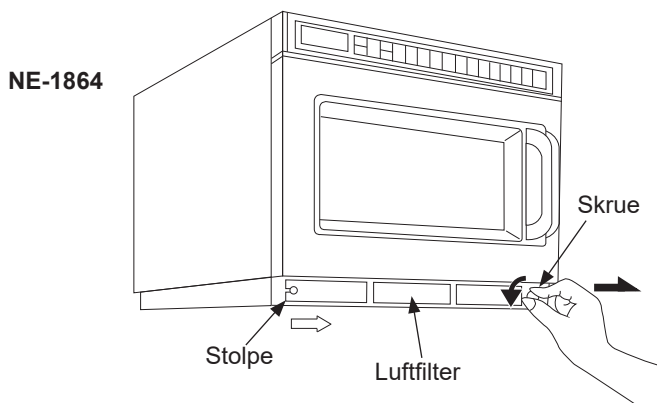
Sett sprutvernet skikkelig på plass etter rengjøring. Ovnen er ute av drift uten sprutvernet.

Vedlikehold av mikrobølgeovnen

RENGJØRING AV LUFTFILTER

Rengjør luftfilteret regelmessig i henhold til instruksjonene nedenfor. Hvis luftfilteret blir tilstoppet med rusk, vil dette forårsake et problem med overoppheting i ovnen.

1. Fjern luftfilteret fra skjørtet nederst på framsiden ved å skru den høyre skruen mot venstre. Skyv så filteret til høyre og løft det av stolpen til venstre.
2. Vask filteret i varmt såpevann.
3. Sørg for å sette luftfilteret på plass før ovnen brukes.



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 metallmønstre.
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 IKKE:

metallfat, rister, metallspyd, fat eller skåler med METALLMØNSTER eller -DETALJER.
ALUMINIUMSBEHOLDERE SKAL IKKE BRUKES - DE KAN SKAPE LYSBUER når de er BULKETE eller SKADET. Ikke bruk fat fra Le Cruiset (støpejern dekket med emalje).

5. PLAST

BRUK: Bruk heller solid plast som tåler høy temperatur, som polysulfon (PSU), enn myke, bøyelige fat.
(Fjern bånd eller klips med metall)

BRUK IKKE:

Beholdere laget av melamin, polypropylen, fenolkarbamid. Bruk heller ikke oppbevaringsbeholdere og -poser av plast, som f.eks. margarin- og -yoghurtbeger.

6. DEKKEFOLIE

BRUK: Ikke-myknende plastfolie utviklet for bruk i mikrobølgeovn. For å forhindre brannsår 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:

Papirservietter (de kan ta fyr) voksbelagte krus, resirkulerte produkter (med mindre produsenten opplyser om at disse kan brukes i mikrobølgeovn)

Før bruk

KOKEKAR

1. Sjekk alltid at beholderne egner seg til bruk i mikrobølgeovn før du bruker ovnen. IKKE VARM tette beholdere i MIKROBØLGEOVN. De kan eksplodere.
N.B. Les alltid produsentens instruksjoner. Enkelte matprodusenter lager mat i beholdere som du ikke trenger å gjennomhulle.
2. IKKE etterlat apparatet uten tilsyn hvis beholdere av papir, plast eller annet antenkelig materiale brukes. Ikke bruk resirkulerte papirprodukter med mindre det er oppgitt på emballasjen at de er spesifikt laget for bruk i MIKROBØLGEOVN. De kan inneholde urenheter som kan forårsake gnister og/eller brann når de brukes.
3. Ildfast glasstøy som Pyroceram og Pyrex passer best for bruk i mikrobølgeovnen.
4. Hvis "gnistoverslag" oppstår, sjekk kokekaret nøye for metall igjen.
5. Du kan bruke vanlig glasstøy, porselen, plast og papir når du tilbereder mat som krever lav temperatur. Bruk av denne typen kokekar for tilberedning ved høy temperatur kan forårsake spekker eller vridning.
6. Du kan tilberede dampkokte grønnsaker i spesiell "gjennomsiktig" innpakningsfilm, sånn som plastfolie eller vokspapir. Ikke tilbered i en plastpose.

OBS

Ikke bruk METALLREDSKAPER i denne ovnen.

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. 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 på sørge for å stikke hull i eggeplommen før du setter det i ovnen, for å forhindre at det eksploderer.

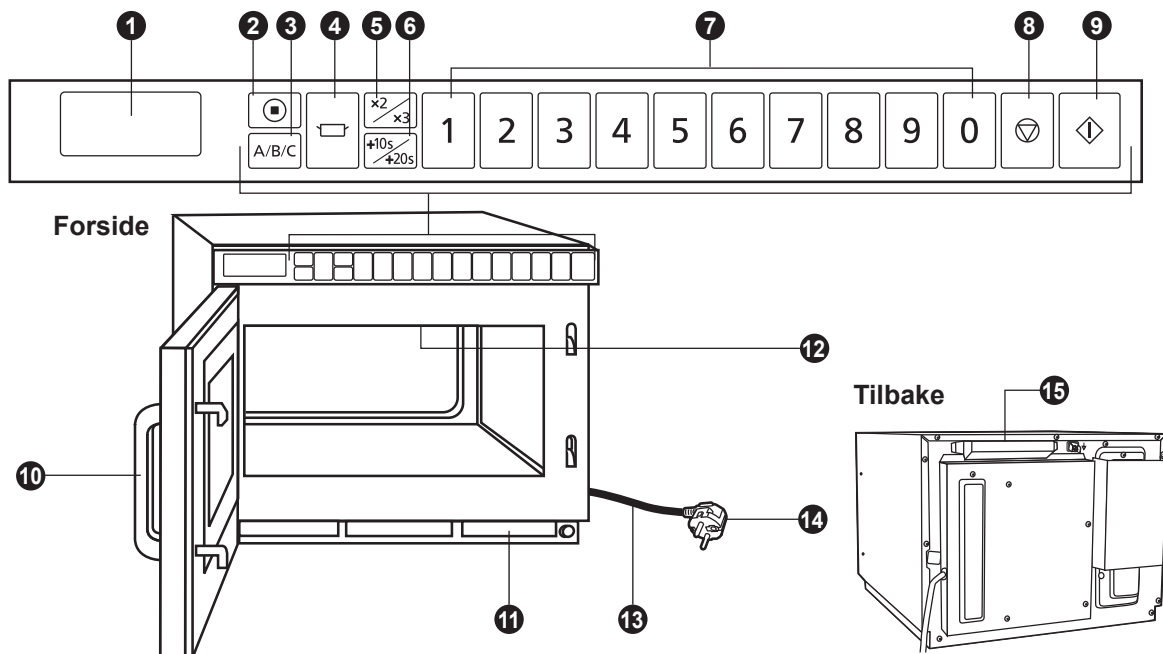
HVORDAN FÅ BRUN OVERFLATE

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 JEVT RESULTAT

Åpne døren og vend maten halvveis, eller vend om maten under tilberedning. Dette hjelper med å oppnå jevnere resultat. Når du tilbereder kylling, stekes beina fortere enn andre deler. Pakk beina inn med aluminiumsfolie under tilberedningen. Dette reflekterer mikrobølgeenergien og gir jevnere tilbereding steking.

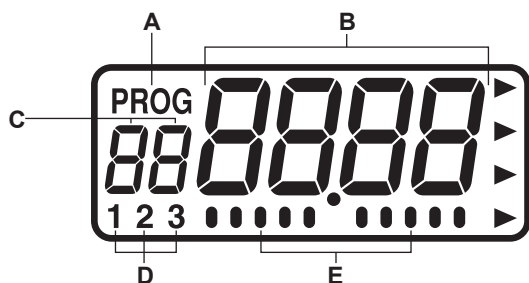
Oversiktsdiagram



- ❶ Digitalt display (se under)
- ❷ Prog (Program)-knapp
- ❸ Skift (A/B/C)-knapp
- ❹ Knapp for valg av effektnivå
- ❺ Knapp for dobbel/trippel mengde
- ❻ +10s/+20s-knapp
- ❼ •Tall-/minneknapp
- Tidsangivelse

- ❽ Stopp-/tilbakestill-knapp
- ❾ Start-knapp
- ❿ Dørhåndtak
- ⓫ Luffilter
- ⓬ Sprutskjerm (øverst i ovnsrommet)
- ⓭ Strømledning
- ⓮ Strømstøpsel
- ⓯ Avtrekksventil

Varselmerke er festet på utsiden av overflaten.



- A—Programdisplay
- B—Display for oppvarmingstid (“min. sek” eller “time min.”)
- C—•Talldisplay for minneknapp
- Visning av oppvarmingstrinn
- D—Innstilling av signallydmønster
- E—•Hente programmert oppvarming:
- Visning av oppvarmingstrinn
- Programmert oppvarming pågår:
- Driftsvisning
- Innstilling av pipetone: Skalavisning

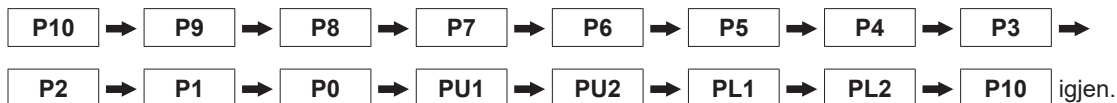
Denne ovnen er fabrikkinnstilt for følgende:

1. Manuell drift
 2. Tallknapper forhåndsinnstilt til HØY effekt ved de viste oppvarmingstidene for oppvarming i ett trinn.
A1=10 sek A2=20 sek A3=30 sek A4=40 sek A5=50 sek
A6=1 min A7=1 min 15 sek A8=1 min 30 sek A9=1 min 45 sek A0=2 min
 3. Lås opp program
 4. Dobbel mengde=1,6 ganger Trippel mengde=2,2 ganger
 5. Syklusteller satt til “0” på alle knapper.
 6. Ovnslampe Når døren er åpen = PÅ Blinker på slutten av oppvarmingssyklus = AV
Senk lysstyrke under tilberedelse = AV
 7. Standard rengjøringsstid for filteret er stilt inn som “0” for første trinn og “500” for andre trinn.
- Hvis du ønsker å endre disse tidene, kan du se i bruksanvisningen for å finne ut hvordan de programmeres.

Slik bruker du

KNAPP FOR VALG AV EFFEKTIVÅ

Hver gang knappen trykkes, endres effektivået som i illustrasjonen under.



| | | | |
|---------------|--|---------------------------|------------------------|
| HØY | P10: 1800 W* | LAV | P3: 30 % P2: 25 % |
| MEDIUM HØY | P9: 90 % P8: 80 % P7: 70 % P6: 60 % | TINING | P1: 340 W |
| | | AV | P0: 0 % |
| | | VARM FRA TOPP TIL BUNN | PU1: 50 % PU2: 25 % |
| MEDIUM | P5: 50 % P4: 40 % | VARM FRA BUNN TIL TOPP | PL1: 50 % PL2: 25 % |

*IEC-testprosedyre

Før betjening av ovnen, sørg for at den er koblet til en skikkelig jordet elektrisk uttak.

A. Manuell oppvarming i ett trinn



1. Åpne døren.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i det digitale displayet.
2. Legg maten på en passende beholder, plasser den midt i ovnen og lukk så døren godt.
Ovnslampen vil slås av.
Bemerk: Mens "0" vises, er drift tilgjengelig. "0" forsvinner ett minutt etter at døren har blitt lukket.



3. Velg ønsket effektivå ved å trykke på knappen for valg av effektivå.
Det valgte effektivået vil vises i det digitale displayet og visning for oppvarming i trinn "1" vil begynne å blinke.
[Eksempel]: Trykk én gang på knappen for valg av effektivå for HØY effekt.
Bemerk: Hver gang du trykker på knappen for valg av effektivå endres effektivået til det effektivået som velgeren for effektivå viser over.



4. Angi ønsket oppvarmingstid ved å trykke på den aktuelle tallknappen.
Bemerk: Maksimal angitt tid for "TINING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
[Eksempel]: Trykk på tallknapp "2", "0" og "0" for 2 minutter.



5. Trykk på startknappen.
A. Ovnslampen vil slås på. [Bare for NE-1864]
B. Oppvarming vil starte.
C. Under drift vil viseren vises på venstre side.
D. Oppvarmingstiden på displayet vil telles ned.
Når knappen for valg av effektivå trykkes, blir nåværende effektivå vist i 3 sekunder.



6. Når tiden går ut, høres en pipetone for slutt på syklus og all oppvarming stopper.
Ovnslampen slås av [Bare for NE-1864]. Displayet blinker "0000" til døren åpnes.
Kjøleviften stopper 1 minutt senere.

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du



7. Åpne døren og ta ut maten.
Ovnslampen vil slås på. Det digitale displayet vil vise den opprinnelig valgte tiden og nummeret på oppvarmingstrinnet.

GJENTA-FUNKSJON

- a. Hvis du bruker ovnen på nytt innen ett minutt, kan du gjenta nøyaktig samme manuelt valgte oppvarmingstid ved å kun trykke på startknappn.
- b. Etter 1 minutt uten bruk, med døren lukket, vil gjenta-funksjonen bli kansellert.



8. Lukk døren.
Ovnslampen vil slås av og 1 minutt senere slukkes det digitale displayet.

SPESIELL MERKNAD: For både oppvarming i ett trinn og i 4 trinn.

1. Under oppvarming kan ovnen stoppes ved å trykke én gang på stopp-/tilbakestillknappen. Du kan starte den igjen ved å trykke på startknappen eller kansellere det valgte programmet ved å trykke én gang til på stopp-/tilbakestillknappen.
2. Når ovnen ikke er i en oppvarmingssyklus, vil et trykk på stopp-/tilbakestillknappen kansellere det valgte programmet.

B. Manuell oppvarming i 2-5 trinn



1. Følg trinn 1–4 på side 238.
2. Velg ønsket effektnivå for andre trinn av oppvarming ved å trykke på knappen for valg av effektnivå så mange ganger som nødvendig.
Effektnivået vil vises i det digitale displayet og visning for oppvarming i andre trinn, "2", vil begynne å blinke.
[Eksempel]: Trykk 8 ganger på knappen for valg av effektnivå for LAV effekt.



3. Angi ønsket oppvarmingstid for det andre trinnet ved å trykke på den aktuelle tallknappen.
Bemerk: Maksimal angitt tid for "TINING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
TOTAL TID kan imidlertid angis til opptil 25 minutter kontinuerlig oppvarming (oppvarming i 1 til 5 trinn) som ekskluderer "TINING" og "P0".
[Eksempel]: Trykk på tallknapp "1", "0" og "0" for 1 minutt.



4. Trykk på startknappen.
 - A. Den totale tiden for begge trinn vises.
 - B. Ovnslampen vil slås på. [Bare for NE-1864]
 - C. Under drift vil viseren vises på venstre side.
 - D. Oppvarmingstiden for første trinn vil telles ned.



5. Når oppvarmingstiden for det første trinnet er ferdig, vil en enkel pipetone høres. Deretter begynner viseren for andre oppvarmingstrinn, "2", å blinke og oppvarmingstiden vil fortsette å telle ned.



6. Når tiden går ut, høres en pipetone for slutt på syklus. All oppvarming stoppes. Ovnslampen slås av [Bare for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000" til døren åpnes. Kjøleviften stopper 1 minutt senere.

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du



7. Åpne døren og ta ut maten.
Ovnslampen vil slås på. Det digitale displayet vil vise den opprinnelig valgte tiden og nummerer på oppvarmingstrinnet.



8. Lukk døren.
Ovnslampen vil slås av og 1 minutt senere slukkes det digitale displayet.

Bemerk: For oppvarmingscyklus i tredje og senere trinn, velger du effektnivå på nytt etter trinn 3 på side 239, og angir en oppvarmingstid.

Se spesiell merknad i "Manuell oppvarming i ett trinn" på side 239.

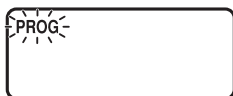
C. Programmering av minneknapp for oppvarming i ett trinn

Ovnen kan ikke programmeres før programlås-funksjonen er deaktivert.

(Se side 244. J. For å aktivere programlås.)



1. Åpne døren og la den stå åpen.



2. Trykk på programmeringsknappen.
"PROG"-tegnet vil begynne å blinke i det digitale displayet.



3. Trykk på minneknappen du ønsker å programmere.
Nummeret på knappen og tidligere programmert informasjon vises i det digitale displayet.
[Eksempel]: Trykk på minneknapp "5". (programnr. A-5)



4. Velg ønsket effektnivå ved å trykke på knappen for valg av effektnivå. Velg ønsket effektnivå ved å trykke på knappen for valg av effektnivå.
Det valgte effektnivået vil vises i displayet og visning for oppvarming i ett trinn, "1", vil begynne å blinke.
[Eksempel]: Trykk 10 ganger på knappen for valg av effektnivå for TIVING-effekt.
Bemerk: Når du vil programmere B- eller C-side, trykker du på skift (A/B/C)-knappen før du trykker på programnummerknappen.



5. Angi valgt oppvarmingstid ved å trykke på den aktuelle tallknappen.
Bemerk: Maksimal angitt tid for "TIVING" og "P0" er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
[Eksempel]: Trykk på tallknapp "1", "0" og "0" for 1 minutt.



6. Trykk på programmeringsknappen igjen.
"PROG"-tegnet og visning for oppvarming i ett trinn, "1", vil stoppe å blinke. Dette betyr at du har fullført programmering av den valgte minneknappen for oppvarming i ett trinn.



7. 3 sekunder etter programmering er fullført, vises "0".
8. Programmer resten av minneknappene som ønskelig ved å gjenta trinn 3–7 ovenfor.

Bemerk: Når "PROG"-displayet blinker, kan programmet kanselleres og/eller det programmerte tallknapp-/minneknappnummeret kan slettes med én berøring på stopp-/tilbakestillknappen.

Slik bruker du

D. Programmering av minneknapp for oppvarming i 2-5 trinn



1. Følg trinn 1–5 i “C. Programmering av minneknapp for oppvarming i ett trinn” på side 240.



2. Velg effektnivå for det andre trinnet ved å trykke på knappen for valg av effektnivå. Det valgte effektnivået vil vises i vinduet og visning for andre trinn av oppvarming “2” vil begynne å blinke.
[Eksempel]: Trykk én gang på knappen for valg av effektnivå for HØY effekt.



3. Angi ønsket oppvarmingstid ved å trykke på de aktuelle tallknappene.
Bemerk: Maksimal angitt tid for “TINING” og “P0” er 30 minutter, og 15 minutter for alle andre.
TOTAL TID kan imidlertid stilles inn til opptil 25 minutter, for kontinuerlig oppvarming (oppvarming i trinn 1 til 5) ekskluderer dette “P1” og “P0”.
[Eksempel]: Trykk på talknapp “2”, “0” og “0” for 2 minutter.



4. Trykk på programmeringsknappen igjen, og “PROG”-tegnet og visning for andre oppvarmingstrinn, “2”, vil stoppe å blinke. Den totale tiden for begge trinn vises. Dette betyr at du har fullført programmering av den ønskede minneknappen for det andre oppvarmingstrinnet.



5. 3 sekunder etter programmering er fullført vises “0”.
6. Programmer resten av knappene som ønskelig ved å gjenta trinnene ovenfor.
Bemerk: Gjenta prosedyren ovenfor for å angi oppvarming for tredje og senere trinn.

E. Oppvarming med minneknapp



1. Åpne døren.
Ovnslampen vil slås på. “0” vises i det digitale displayet.
Bemerk: Mens “0” vises, er drift tilgjengelig. “0” forsvinner ett minutt etter at døren har blitt lukket.
2. Legg maten i en egnet beholder, plasser den midt i ovnen og lukk så døren godt. Ovnslampen vil slås av.



3. Trykk på ønsket minneknapp.
A. Informasjonen som er programmert nå, vises.
[Eksempel]: Minneknapp “5” (programnr. A-5)
Totalt antall trinn vises som “• •” nederst.
Oppvarmingsprogrammet (1 minutt med P1-effekt, 2 minutter med P10 effekt) som programmert på side 240–241, er angitt.

Bemerk: Når du vil bruke programmet for B- eller C-side, trykker du på skift (A/B/C)-knappen før du trykker på programnummerknappen.



4. Trykk på startknappen.
A. Ovnslampen vil slås på. [Bare for NE-1864]
B. Under drift vil viseren vises på venstre side.
C. Oppvarmingstiden vil telles ned.
Når knappen for valg av effektnivå trykkes, blir nåværende effektnivå vist i 3 sekunder.
D. Når du tar på Start-knappen, vises nåværende trinnnummer i 3 sekunder i stedet for programnummeret.
Bemerk: Hvis programlås er aktivert, starter programmet umiddelbart, dvs. du trenger ikke å trykke på startknappen. (Se side 244.)

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du



5. Når tiden går ut, høres en pipetone for slutt på syklus. All oppvarming stoppes. Ovnslampen slås av [Bare for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000" til døren åpnes. Kjøleviften stopper 1 minutt senere.



6. Åpne døren og ta ut maten. Ovnslampen vil slås på.
7. Lukk døren. Ovnslampen vil slås av og 1 minutt senere slukkes det digitale displayet.

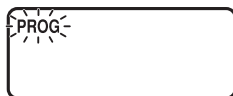
F. Programmering av knapp for dobbel/trippel mengde

Ovnen kan ikke programmeres før programlås-funksjonen er deaktivert.

(Se side 244, K. For å deaktivere programlås.)



1. Åpne døren og la den stå åpen. Ovnslampen vil slås på og "0" vises.



2. Trykk på programmeringsknappen. "PROG" blinker i det digitale displayet.



3. Trykk på minneknappen for det ønskede program. Nummeret på knappen og tidligere programmert informasjon vises i displayet. "PROG" vil begynne å blinke.



4. Trykk én gang på knappen for dobbel/trippel mengde. Det tidligere valgte doblingsantallet vil vises i displayet. [Eksempel]: 1,6 ganger er 16. (dobbelt mengde) 2,2 ganger er 22. (trippel mengde)



5. Angi ønsket dobling ved å trykke på den aktuelle tallknappen. [Eksempel]: 1,5 ganger: trykk på tallknapp "1" og "5".



6. Trykk på programmeringsknappen igjen. "PROG" vil stoppe å blinke. Dette betyr at du har fullført programmering av den valgte minneknappen for passende dobbel mengde.



7. 3 sekunder senere vil "0" vises.

Bemerk: Hvis du vil endre tiden for trippel mengde, trykker du to ganger på knappen for dobbel/trippel mengde, som i trinn 4 ovenfor. Dobblingen er forhåndsinnstilt. Hver dobling må programmeres separat for å utføre endringer.

N.B. Når du stiller inn programmet, må du teste at tidene er korrekte for å oppnå riktig temperatur.

Slik bruker du

G. Oppvarming med minneknapp for oppvarming av dobbel/trippel mengde

[Sørg for at enheten er riktig programmert. (Se side 242.)]



1. Følg trinn 1-2 i "E. Oppvarming med minneknapper" på side 241.



2. Trykk én gang på knappen for dobbel/trippel mengde.
Bemerk: Når du vil varme opp trippel mengde, trykker du to ganger på knappen for dobbel/trippel mengde.



3. Trykk på ønsketminneknapp.
[Eksempel]: Minneknapp 5 (programnr. A-5)

Bemerk: Når du vil bruke programmet for B- eller C-side, trykker du på skift (A/B/C)-knappen før du trykker på programnummerknappen.



4. Trykk på startknappen.
A. Ovnslampen vil slås på. [Bare for NE-1864]
B. Under drift vil viseren vises på venstre side.
C. Oppvarmingstiden vil telles ned.

Bemerk: Hvis programlås er aktivert, starter programmet umiddelbart, dvs. du trenger ikke å trykke på startknappen. (Se side 244.)



5. Når tiden går ut, høres en pipetone for slutt på syklus. All oppvarming stoppes. Ovnslampen slås av [Bare for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000" til døren åpnes.



6. Åpne døren og ta ut maten. Lukk døren.
1 minutt senere vil det digitale displayet slukkes.

H. Oppvarming med +10s/+20s-knapper



1. Åpne døren.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i det digitale displayet.
Bemerk: Mens "0" vises, er drift tilgjengelig. "0" forsvinner ett minutt etter at døren har blitt lukket.




2. Legg maten i en egnet beholder, plasser den midt i ovnen og lukk så døren godt. Ovnslampen vil slås av.
3. Trykk én gang på +10s/+20s-knappen.
A. Ovnslampen vil slås på. [Bare for NE-1864]
B. Under drift vil viseren vises på venstre side.
C. Oppvarming vil starte på HØY effekt i 10 sekunder.
[Eksempel]: Trykk én gang på +10s/+20s-knappen for 10 sekunder.
Trykk to ganger på +10s/+20s-knappen for 20 sekunder.



4. Når tiden går ut, høres en pipetone for slutt på syklus. All oppvarming stoppes. Ovnslampen slås av [Bare for NE-1864]. Tidsdisplayet blinker "0000" til døren åpnes. Kjøleviften stopper 1 minutt senere.

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du

- 
5. Åpne døren og ta ut maten.
Ovnslampen vil slås på.
 6. Lukk døren.
Ovnslampen vil slås av og 1 minutt senere slukkes det digitale displayet.

Bemerk: Under oppvarming kan du avbryte oppvarmingsprogrammet med ett trykk på stopp-/tilbakestillknappen eller ved å åpne døren.

I. For å lese syklusteller

• For å vise total tilberedningstid for all bruk



1. Åpne døren og la den stå åpen.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i displayet.



2. Hold inne startknappen, og trykk på tallknapp "3".
Totalt antall tilberedningstimer noensinne vil dukke opp.

• For å vise totalt antall ganger ovnen har blitt brukt

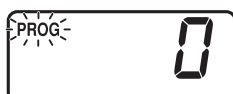


1. Åpne døren og la den stå åpen.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i displayet.



2. Hold inne startknappen, og trykk på knappen for valg av effektnivå.
Totalt antall ganger noensinne ovnen er brukt, vil dukke opp.
Bemerk: Maksimalt antall ganger telleren kan vise er 3 999 999. De to siste sifrene utelukkes og visningen skjer i enheter på 100 dersom antall ganger brukt er mer enn 100.
For færre enn 100 ganger vises "0".

J. For å aktivere programlås



1. Åpne døren og la den stå åpen.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i displayet. Hold inne startknappen, og trykk på programmeringsknappen helt til displayet viser "PROG", "P" og "L" (i mer enn 2 sekunder).

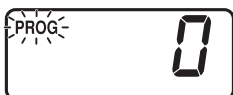


2. Programlås-funksjon er nå aktivert.

Bemerk: I "Programlås"

- a. Ovnens startes ved å trykke på ønsket minneknapp. Det er ikke nødvendig å trykke på startknappen.
- b. Avbryt-funksjonen blir deaktivert — åpning av døren avbryter den gjenstående tiden av programmet.
- c. Ovnens kan ikke programmeres eller kjøres manuelt før programlås-funksjonen er deaktivert.

K. For å deaktivere programlås



1. Åpne døren og la den stå åpen.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i displayet. Hold inne startknappen, og trykk på programmeringsknappen helt til det digitale displayet viser "PROG" og "P" (i mer enn 2 sekunder).

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du



2. Programlås-funksjon er nå deaktivert.

Bemerk: I "Programlås"

- a. Ovnen vender tilbake til to-trykks driftsmodus (tall-/minneknapp + startknapp).
- b. Gjenta- og avbryt-funksjoner fungerer.
- c. Minneknapper kan programmeres.
- d. Manuell oppvarming fungerer.
- e. Kontroll av lydstyrke for tone, lengde og toneleie (pipetone på slutten av oppvarmingscyklus/alarm for rengjøring av filter) fungerer.

L. For å lese programliste



1. Åpne døren og la den stå åpen.

2. Trykk på tallknappen "1" samtidig som du trykker på startknappen. All informasjon som er programmert nå (informasjon om programmet stilt inn til hver tall-/minneknapp (A0 til C9), pipetone, programlås, innstillinger for ovnslampe når døren er åpen, innstillinger for blinking av ovnslampe på slutten av oppvarmingscyklus og innstillinger for ovnslampereduksjon under tilberedning) vil vises kontinuerlig.

Bemerk: Når alarmen for rengjøring av filteret stilles inn, vises dette etter programlås.

Hvordan slette minneinnhold

1. Åpne døren (og hold den åpen), og trykk på programmeringsknappen.
2. Velg minnenummeret du vil slette, og trykk på knappen for valg av effektnivå.
3. Trykk på stopp-/tilbakestillknappen og "0" vises for å indikere at minne slettes.
*Minneinnhold slettes automatisk om det overskrives.

Slik bruker du

M. For å velge alternativ for pipetone

Ovnen kan ikke programmeres før programlås-funksjonen deaktiveres.

(Se side 244, K. For å deaktivere programlås.)

Pipetonen kan stilles for lydstyrke — (4 nivåer), tonelengde — (3 alternativer), toneleie — (3 alternativer) og toneleie for alarm for rengjøring av filter — (3 alternativer). Du kan velge kombinasjonen av lydstyrke, lengde og toneleie som passer behovene dine.

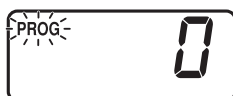
På fabrikken angis pipetonen til høyeste lydstyrke (#3), til 3 pip og til normalt toneleie.

Alarmen for filterrengjøring vil lyde når total tilberedningstid når den innstilte tiden (i timer).

For å velge nivå for lydstyrke



1. Åpne døren og la den stå åpen.
Ovnslampen vil slås på. "0" vises i displayet.



2. Trykk på programmeringsknappen først, og trykk deretter på startknappen.
"3 bEEP" og mønster til visning av innstillinger til summelyd "1" vises i det digitale displayet og "PROG" blinker.



3. Velg ønskelig lydstyrke ved å trykke på startknappen.
Hvis du trykker flere ganger på startknappen, vil dette redusere lydnivået til tonen blir helt lydløs. Tonen vil høres på det høyeste nivået og det digitale displayet vil vise lydstyrke i siffer (3 til 0 — høy til lydløs) fulgt av ordet "bEEP".
[Eksempel]: 3 bEEP — høyest (fabrikkinstilling) 1 bEEP — lav
2 bEEP — middels 0 bEEP — lydløs



4. Trykk på programmeringsknappen igjen og "PROG" vil stoppe å blinke og den innstilte lydstyrken til pipetone vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".

For å fortsette å stille inn lengden på pipetonen, trykker du på startknappen før "0" vises etter trinn 4.



For å velge lengde på tone

Det er 3 alternativer for lengde på pipetone etter oppvarmingssyklus.

1. 3 pip (fabrikkinstilling)
2. Korte pip i 60 sekunder
3. "Pipelyder" i 5 sekunder og så 3 pip 30 sekunder senere og igjen 60 sekunder senere. (Funksjoner med summetonen for påminnelse for å forhindre at mat glemmes i ovnen.)

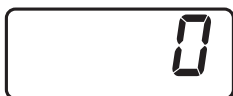


5. Trykk på startknappen innen 3 sekunder etter at du har trykket på programmeringsknappen i trinn 4.
 - A. "PROG" vil blinke.
 - B. Nåværende varighet på pipetone vil blinke.
 - C. Visningsvinduet endres til første, andre og tredje hver gang Start Pad trykkes (nedre venstre hjørne).



6. Når ønskelig tonelengde har blitt valgt, trykk på programmeringsknappen igjen. "PROG" vil stoppe å blinke, og angitt tonelengde på slutten av oppvarmingssyklus vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".

For å fortsette å stille inn toneleie på pipetonen, trykker du på startknappen før "0" vises etter trinn 6.



(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du

For å velge toneleie

Det er 3 alternativ for toneleie etter oppvarmingssyklus.

•: Lav, ••: Normal (fabrikkinnstilling), •••: Høy



- Trykk på startknappen innen 3 sekunder etter at du har trykket på programmeringsknappen i trinn 7.
 - "PROG" vil begynne å blinke.
 - Gjeldende toneleie vises.
 - Displayer endres til "•", "••" og "•••" hver gang startknapp berøres og innstillingen endres (Under "bE" i "bEEP").



- Når ønskelig toneleie har blitt valgt, Trykk på programmeringsknappen igjen. "PROG" vil stoppe å blinke, og angitt toneleie på slutten av oppvarmingssyklus vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".



For å fortsette for å stille inn toneleie for alarm for rengjøring av filter, Trykk på startknappen før "0" vises etter trinn 8.

For å velge toneleie for alarm for rengjøring av filter

Det er 3 alternativ for toneleie for alarm for rengjøring av filter.

•: Lav, ••: Normal (fabrikkinnstilling), •••: Høy



- Trykk på startknappen innen 3 sekunder etter at du har trykket på programmeringsknappen i trinn 8.
 - "PROG" vil begynne å blinke.
 - Gjeldende toneleie for alarm for rengjøring av filter vises.
 - Displayer endres til "•", "••" og "•••" hver gang startknapp berøres og innstillingen endres (Under "EP" i "bEEP").



- Når ønskelig toneleie for alarm for rengjøring av filter har blitt valgt, Trykk på programmeringsknappen igjen. "PROG" vil stoppe å blinke, og angitt toneleie for alarm for rengjøring av filter vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".



Bemerk: Når den programmerte timen for rengjøring av luftfilter er "0", kan ikke toneleiet for alarm for rengjøring av filter velges.

N. Programmering av luftfilterets rensesyklus

Denne ovnen kan ikke programmeres før funksjonen programlås er deaktivert.

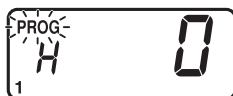
(Se side 244, K. For å deaktivere programlås.)



- Åpne døren og la den stå åpen. Ovnslampen vil slås på. "0" vises i det digitale displayet.



- Mens du berører startknappet, berør tallknapp "7".



For å programmere første trinn

- Displayet viser tiden (i timer) mellom hver rengjøring av luftfilteret du har programmert inn eller den opprinnelige forhåndsinnstillingen fra produsenten.



- Angi ønskelig tid mellom hver rengjøring ved å berøre passende tallknapp. (Opp til 9999 timer)
[Eksempel]: Berør tallknapp "1", "0" og "0" for 100 timer.

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du



For å programmere andre trinn

5. Trykk på Start-knappen. Vinduet viser tidslengden (i timer) mellom rengjøring av luftfilteret som du har programmert inn, eller opprinnelig tid forhåndsinnstilt av produsenten.



6. Still inn ønsket rengjøringscyklus ved å trykke på tilsvarende nummerknapp. (opp til 9999 timer)
[Eksempel]: Trykk på nummerknappene "6", "0" og "0" for å skrive inn 600 timer.



7. Trykk på programmeringsknappen.
Dette fullfører prosedyren for å programmere tid mellom hver rengjøring av luftfilteret.



8. Etter 3 sekunder vises "0" i det digitale displayet. Ovnens er nå klar for bruk.



Bemerk: Når totalt antall timer når tiden for første trinn og andre trinn, vises "FILT" på det digitale displayet, og ovnen avgir en pipelyd. Ta ut luftfilteret og vask det. (Se side 234.)

Trykk på Stop/Reset Pad i 2 sekunder for å tømme visningsvinduet. Telleren begynner om igjen fra "0" når den er tømt.

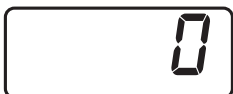


For å vise telleren for alarm for rengjøring av filter

1. Åpne døren og la den stå åpen.
2. Hold inne startknappen og trykk på tallknapp "5".



Etter 3 sekunder vises "0" i det digitale displayet.



N.B. Hvis ovnen slår seg selv av etter kort drift, sjekk at luftfilteret er rent før du ringer etter en tekniker.

O. Ovnslampe

Ovnen kan ikke programmeres før programlås-funksjonen er deaktivert. (Se side 244, K. For å deaktivere programlås.)

• Innstillinger for ovnslampe når døren er åpen

For å slå innstilling for ovnslampe AV



1. Åpne døren og la den stå åpen.
Ovnslampen vil slås på og "0" vises.



2. Hold inne startknappen og trykk på tallknapp "9".
"PROG" vil begynne å blinke. De tidligere innstilte innstillingene for ovnslampe vises.

(Fortsetter på neste side.)

Slik bruker du



3. Trykk på startknappen.

Bemerk: "på" → "av" → "på" gjentas hver gang du trykker på knappen.



4. Trykk på programmeringsknappen.

"PROG" vil stoppe å blinke og innstillingene for ovnslampe vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".

For å fortsette til trinn 5, trykk på startknappen før "0" vises etter trinn 4.



• Ovnslampen blinker på slutten av oppvarmingssyklusen

For å slå blinkende ovnslampe PÅ på slutten av oppvarmingssyklus



5. Trykk på startknappen innen 3 sekunder etter at du har trykket på programmeringsknappen i trinn 4.

"PROG" vil begynne å blinke. De tidligere innstilte innstillingene for blinking av ovnslampe vises.



6. Trykk på startknappen.

Bemerk: "av" → "på" → "av" gjentas hver gang du trykker på knappen.



7. Trykk på programmeringsknappen.

"PROG" vil stoppe å blinke og innstillingene for blinking av ovnslampe vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".

For å fortsette til trinn 8, trykk på startknappen før "0" vises etter trinn 7.



• Justering av lysstyrke i ovnslampe under tilberedning [Bare for NE-1864]

For å senke lysstyrken i ovnsrommet under tilberedning



8. Trykk på startknappen innen 3 sekunder etter at du har trykket på programmeringsknappen i trinn 7.

"PROG" vil begynne å blinke. De tidligere innstilte innstillingene for reduksjon av ovnslampens lysstyrke vises.



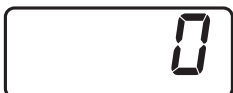
9. Trykk på startknappen.

Bemerk: "av" → "på" → "av" gjentas hver gang du trykker på knappen.



10. Trykk på programmeringsknappen.

"PROG" vil stoppe å blinke og innstillingene for reduksjon av ovnslampens lysstyrke vises i 3 sekunder. Deretter vises "0".



Før tilberedning

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-, 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 det fører til ujevn varme og noen ganger også glør som kan skape avmerkinger eller flekker inni ovnen, metallbeholderen eller metalldetaljene.
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 – 55 °C).
4. **IKKE OVEROPPHET MATEN**: 99 % av alle klager på kvaliteten på matvarer som varmes i mikrobølgeovn, er relatert til overoppheting.

Tilberedningsinstruksjoner — Tidstabell for oppvarming og tining —

Tidene som er oppgitt i tabellen under er **kun veiledende**. Mange faktorer, f. eks. **starttemperaturen** på maten, kan påvirke den endelige oppvarmingstiden som er nødvendig. Tidene for oppvarming og tining må justeres etter behov. Alle tider er testet med mat som holder **starttemperaturer** som under:

Avkjølt mat..... omtrent +5 °C

Frossen mat omtrent -18 °C

Sjekk alltid for riktig kjernetemperatur med en termometer for å overholde gjeldende forskrifter for matvarehygiene.

| Funksjon | Mat | Vekt | Effektnivå | Omtrentlig tid |
|---|---------------------------|--------------------|-----------------|--------------------------------|
| Tining | Fiskefileter | 500 g | TINING (P1) | 8 min |
| | Kjøttdeig | 500 g | TINING (P1) | 5 min |
| | Hel kylling | 1,36 kg | TINING (P1) | 25 min |
| | Sammensatt rett | | | |
| | Flere porsjoner | 1,36 kg | TINING (P1) | 20 min |
| | Enkel porsjon | 275 g | TINING (P1) | 8 min |
| | Eplepai | 1 porsjon | TINING (P1) | 1 min 15 s |
| | Kake | 1 porsjon | TINING (P1) | 2 min |
| | Rundstykker | 1 porsjon 50 g | TINING (P1) | 30 s |
| Tilberedning av avkjølt, rå mat | Eggerøre | 2 egg + 2 teskjeer | MEDIUM (P5) | 1 min 30 sek rør om underveis. |
| | Brokkoli | 500 g | HØY (P10) | 2 min 30 sek |
| | Bacon | 2 skiver | HØY (P10) | 50 sek |
| | Kylling, porsjon | 500 g | MEDIUM HØY (P7) | 4 min 30 sek |
| | Kyllingfileter | 500 g | MEDIUM HØY (P7) | 3 min 30 sek |
| | Fiskefileter | 500 g | MEDIUM HØY (P7) | 2 min 45 sek |
| | Fiskefileter | 100 g | LAV (P3) | 3 min |
| Tilberedning og/ eller oppvarming fra frossen tilstand | Erter | 500 g | HØY (P10) | 3 min 30 sek |
| | Kokt ris | 167 g | HØY (P10) | 1 min 20 sek |
| | Kokt pølse | x 3 (50 g hver) | HØY (P10) | 50 sek |
| | Stekte kyllingvinger | x 7 stk. | HØY (P10) | 1 min 20 sek |
| | Stekt cheeseburger i boks | 75 g | HØY (P10) | 50 sek |
| | Lasagne | 325 g | HØY (P10) | 4 min |
| | Sjokoladefondant | 100 g | LAV (P3) | 50 sek |
| | Sjokoladekake | 1 porsjon | TINING (P1) | 30 sek |
| Oppvarming av tilberedt, avkjølt mat | Lasagne | 325 g | HØY (P10) | 2 min 30 sek |
| | Chili | 325 g | HØY (P10) | 2 min |
| | Eplepai | 1 porsjon | HØY (P10) | 16 sek |
| | Peppersaus | 100 ml | HØY (P10) | 50 sek |
| | Bønner | 100 ml | HØY (P10) | 50 sek |
| | Suppe | 125 ml | HØY (P10) | 42 sek |
| | Kremet suppe | 200 ml | MEDIUM HØY (P6) | 1 min |

Tilberedningsinstruksjoner — Tidstabell for oppvarming og tining —

| Funksjon | Mat | Vekt | Effektnivå | Omtrentlig tid |
|----------|------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| Annet | Smelte sjokolade | 500 g | MEDIUM (P4) | 2 min 30 sek rør om underveis. |
| | | 50 g | LAV (P3) | 1 min 40 sek |
| | Smelte smør | 500 g kuttet i 3 cm terninger. | MEDIUM HØY (P6) | 2 min–2 min 30 sek |
| | | 50 g | LAV (P3) | 1 min |

- TIPS:**
- Ikke tilbered / varm opp / tin direkte på ovns bunn — bruk en egnet beholder.
 - Ved tining av **flere porsjoner**, vend om og ta delene fra hverandre halvveis gjennom tiningstiden for å få bedre inntrenging av mikrobølgeenergi.
 - **Solid mat / mat med fast konsistens** skal ikke tilberedes fra frossen tilstand siden den kommer til å bli overkøkt rundt kantene før midten når nødvendig temperatur.
 - **Dekk til** retter etter behov under tilberedning/oppvarming. Dette vil bevare fuktighet og forhindre spruting/søling.
 - Løsne lokk / stikk hull i plastfolie før tilberedning/oppvarming av tildekket mat.
 - **Rør om** eller **rist** i maten halvveis gjennom tilberedning/tining for å fordele varmen jevnt.
 - Gi maten **hviletid** før temperaturen sjekkes og/eller tilbys for spising.

Forklaring på feilkoder for selvdiagnose

Denne ovnen overvåker driften og viser en feilkode i det digitale displayet når det oppstår et problem.

| KODE | PROBLEM |
|----------------------------------|--|
| rFL | Sprutvernet er fjernet. Sett det på plass. Ovnen er ute av drift uten sprutvernet. |
| U30 | Tilberedning med minne med dobbel/trippel mengde har overskredet maksimum tilberedningstid. Sjekk og endre tiden. (Se trinn 3, "Merk" på side 241.) Trykk på Stop/Reset, og koden forsvinner. |
| U40 | Temperaturen på elektriske deler er for høy. Hvis ovnen blir betjent uten mat, sett maten inn i ovnen og tilbered. Trykk på Stop/Reset, og koden forsvinner. |
| F09 | Ovnen er koblet til 60 Hz. Koble den til 50 Hz. |
| F-kode annen enn F09 (F97, osv.) | Hvis "F"-koden ikke går vekk etter at du har trykket på Stopp-/tilbakestill-knappen, må du dra ut strømledningen og koble den til igjen etter fem sekunder. Ovnen har funksjonsfeil hvis "F"-koden fortsatt vises. Koble fra ovnen eller slå av strømmen ved sikringen og ta kontakt med leverandøren eller en serviceagent. |

Installasjonsinstruksjoner for stabling

Viktig

1. Koble strømkabelen fra vegguttaket før du forsøker å installere.
2. For stablinginstallasjon, må du bruke Panasonic Joint Plate A1134-3E10 (tilgjengelig via servicerute).
3. Kombinasjon av enheten for stabling er begrenset til følgende modeller:
NE-1878, NE-1864
4. Ikke stable mer enn to ovner oppå hverandre.

Klargjøring

Sørg for at ovnsrommet er tomt.

Installering

1. Stable enhetene, og fjern fem skruer (a) som vist i fig. 1.
2. Løsne skruen (b).
3. Fremspringet til forbindelsesplaten må vendes bort fra ovnen. Plasser forbindelsesplaten på skruen (b).
4. Fest og stram fem skruer (a), og skruen (b). Se fig. 2.
5. Sørg for at den øverste ovnen står i en sikker og tilgjengelig høyde.

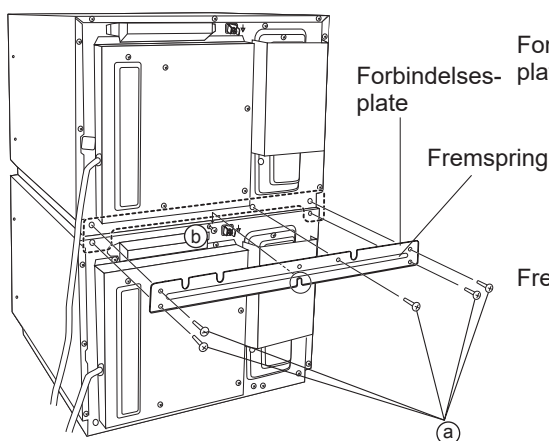


Fig. 1

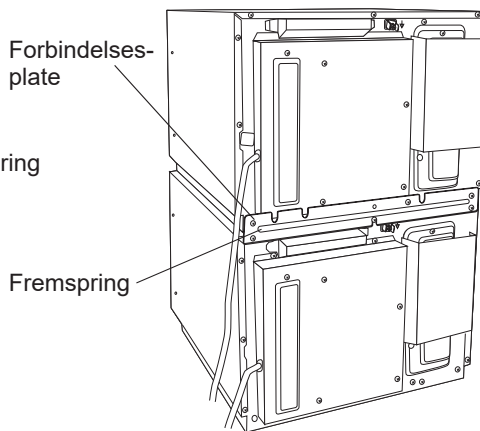


Fig. 2

Sisältö

| | |
|--|-----|
| Tärkeitä turvallisuusohjeita | 255 |
| Mikroaaltouunin hoito | 261 |
| Käytettävien astioiden tyypit | 263 |
| Ennen käyttöä | 264 |
| Yleiskuva | 265 |
| Käyttö | 266 |
| A. Manuaalinen yksivaiheinen kuumennus | 266 |
| B. Manuaalinen 2–5-vaiheinen kuumennus | 267 |
| C. Muistinäppäinten ohjelmointi yksivaiheiseen kuumennukseen | 268 |
| D. Muistinäppäinten ohjelmointi 2–5-vaiheiseen kuumennukseen | 269 |
| E. Muistinäppäimellä kuumennus | 269 |
| F. Kahden/kolmen annoksen näppäimen ohjelmointi | 270 |
| G. Muistinäppäimellä kuumennus kahden/kolmen annoksen määrälle | 271 |
| H. +10 s/+20 s näppäimellä kuumennus | 271 |
| I. Jaksolaskurin lukeminen | 272 |
| J. Ohjelmanlukituksen aktivoiminen | 272 |
| K. Ohjelman lukituksen vapauttaminen | 272 |
| L. Ohjelmointilistan lukeminen | 273 |
| M. Merkkiäänen valinta | 274 |
| N. Ilmansuodattimen puhdistusjakson ohjelmointimenettely | 275 |
| O. Uunin lamppu | 276 |
| Ennen kypsenystä | 278 |
| Kypsenysohjeet — Kuumennuksen ja sulatuksen aikataulukot — | 279 |
| Automaattisten virhekoodien selitykset | 281 |
| Uunien asennus päällekkäin | 281 |
| Tekniset tiedot | 291 |

Tämä laite täyttää eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = sähkömagneettinen yhteensopivuus) EN 55011 vaatimukset. Tämän standardin mukaan tämä laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaaditut ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radiotaajuusenergia tuotetaan sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi tai kypsentämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voi käyttää kotitalouksissa.

Valmistaja: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japani

Maahantuoja: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Saksa

Tärkeitä turvallisuusohjeita

ASENNUS

SUOJAKALVON POISTAMINEN

Kotelon ulkopinta on suojattu muovikalvolla naarmuuntumisen estämiseksi kuljetuksen aikana. Poista tämä suojakalvo ennen uunin asentamista tai käyttöä.

KIINNITÄ VAROITUSTARRA.

Jos uunisi mukana on varoitustarra, liimaa se laitteen päälle ennen käyttöä.

MAADOITUS

TÄRKEÄÄ: LAITE TÄYTYY MAADOITTAA KUNNOLLA HENKILÖTURVALLISUUDEN VARMISTAMISEKSI.

Ellei pistorasia ole maadoitettu, asiakkaan henkilökohtainen vastuu ja velvollisuus on vaihdattaa se maadoitettuun pistorasiaan.

JÄNNITETTÄ JA VIRTAA KOSKEVA VAROITUS

Käyttöjännitteen on oltava sama kuin mikroaaltouunin arvokilvessä mainittu. Korkeamman jännitteen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon tai muun tyyppisen vahingon.

Älä kytke uunia jatkojohdolla, sillä se voi olla vaarallista. On tärkeää kytkeä uuni suoraan pistorasiaan.

Laitteen takaosa kuumenee käytön aikana. Älä päästä sähköjohtoa kosketuksiin laitteen takaosan tai kotelon pinnan kanssa.

UUNIN SIJOITTAMINEN

Sijoita uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle. Älä aseta uunia kuumaan tai kosteaan paikkaan, esimerkiksi lähelle kaasu- tai sähköliettä. Älä käytä uunia yli 40 °C huonelämpötiloissa ja/tai jos kosteus on yli 85 %. Vapaa ilmankierto uunin ympärillä on tärkeää.

Jos mikroaaltouunia käytetään lähellä radio- tai TV-vastaanotinta, voi heikkosignaalistien lähetyksensä vastaanotossa ilmetä häiriöitä.

Uunin turvallisen ja tehokkaan toiminnan takaamiseksi ilmanvirtauksen ilmanvaihtoreikiin on oltava vapaa, ts. ilmatilaa tulee jättää sivuille ja taakse 5 cm ja päälle vähintään 20 cm.

Älä asenna laitteita 1,6 m korkeammalle tai 0,8 m matalammalle.

Uuni on sijoitettava niin, että sen ohjauspaneeliin ja luukkuun sekä sähköpistokkeeseen ja virran katkaisevaan sulakkeeseen tai suojakatkaisijaan on vapaa pääsy.

Uunin takana on ulkoinen potentiaalintasausjohdin, joka on merkitty tällä symbolilla.



Tärkeitä turvallisuusohjeita

VAROITUS

1. Vähentääksesi palovammojen, sähköiskun, tulipalon, henkilövahinkojen tai liiallisen mikroaaltosäteilyn vaaroja sinun täytyy lukea kaikki ohjeet ennen mikroaaltouunin käyttämistä.
2. Jos ovi tai ovitiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä huoltoasentaja on sen korjannut.
3. Ennen kuin lapselle tarjotaan tuttipullossa tai ruokapurkissa lämmitettyä ruokaa, ruokaa on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila tarkistettava, jotta vältetään palovammat.
4. Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa astioissa, koska ne voivat helposti räjähtää.
5. Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa saattaa aiheuttaa jälkikiehumista, joten on oltava erityisen varovainen astioita uunista otettaessa.
6. Sellaisten huolto- tai korjaustoimenpiteiden suorittaminen, joihin liittyy mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen irrottaminen, on vaarallista kaikille muille paitsi ammattihenkilöille.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

VAROITUS

1. Jotta komponenttien korkea laatu säilyisi, älä kytke uunia päälle, kun sen sisällä ei ole ruokaa.
2. Kotelon sisällä on korkeita jännitteitä. Ainoastaan valtuutetulla huoltohenkilöstöllä on lupa tehdä korjauksia ja säätöjä.
3. Tämän mikroaaltouunin takaosa vaatii vapaan ilmankierron enimmäisjäähdytystehon saavuttamiseksi. Älä peitä ilmanvaihtoreikiä ruokaa kypsentaessasi.
4. Älä kuivaa vaatteita mikroaaltouunissa, koska ne voivat syttyä palamaan, jos ne jätetään uuniin liian pitkäksi aikaa.
5. Käytä mikroaaltouunia vain tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
6. Älä käytä mikroaaltouunia, jos se ei toimi kunnolla tai se on vaurioitunut tai pudonnut.
7. Älä käytä ulkona.
8. Älä upota sähköjohtoa tai pistoketta veteen.
9. Pidä sähköjohto etäällä kuumista pinnoista.
10. Älä anna sähköjohdon riippua pöydän tai tiskin reunan yli.
11. Vähentääksesi uunin sisällä syttyvän tulipalon vaaraa:
 - a) Älä ylikuumenna ruokia. Kun kuumennat muovi- tai paperiastioissa olevaa ruokaa, pidä uunia silmällä syttymismahdollisuuden vuoksi.
 - b) Poista teräslankaa sisältävät pussinsulkijat ennen pussien laittamista uuniin.
 - c) Jos uunin sisällä olevat materiaalit syttyvät, pidä uunin luukku suljettuna, irrota uunin pistoke pistorasiasta tai katkaise virta sulakkeesta tai pääkytkintaulusta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

12. Älä säilytä syttyviä materiaaleja uunin lähellä, sen päällä tai sen sisällä. Se saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
13. ÄLÄ käytä uunia kemikaalien tai muiden kuin elintarvikkeiden kuumentamiseen. ÄLÄ puhdista uunia millään tuotteella, jonka etiketissä kerrotaan sen sisältävän syövyttäviä kemikaaleja. Syövyttävien kemikaalien kuumentaminen uunissa saattaa aiheuttaa mikroaaltosäteiden vuotoa.
14. 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.
15. Älä yritä uppokypsentää rasvassa mikroaaltouunissa.
16. 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.
17. 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.
18. Erityistä varovaisuutta on noudatettava, jos mikroaaltouunissa valmistetaan popcornia. Kuumenna valmistajan suosittelema vähimmäisaika. Käytä ohjeisiin sopivaa mikroaaltouunin tehoa. ÄLÄ KOSKAAN jätä uunia ilman valvontaa, jos valmistat siinä popcornia.
19. 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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

20. Puhdista ovitiivisteet ja tiivistealueet kostealla liinalla.
21. Mikäli havaitset savua, irrota pistoke pistorasiasta tai katkaise virta sulakkeesta tai pääkytkintaulusta ja pidä luukku suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukehtuvat.
22. Jos sähköjohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, sen valtuuttama huoltoliike tai asianmukaisen koulutuksen saanut henkilö vaarojen välttämiseksi.
23. Tarkista ennen käyttöä, että astiat sopivat mikroaaltouunikäyttöön.
24. Kuumentaessasi mikroaaltouunissa nestettä, esim. keittoa, kastiketta tai juomia, neste saattaa kuumeta yli kiehumispisteen ilman, että näkyy minkäänlaista kuplintaa. Tämä voi johtaa kuumen nesteen äkilliseen ylikuumentumiseen. Suorita seuraavat toimenpiteet tämän välttämiseksi:
 - a) Vältä suorasiviuisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
 - b) Vältä ylikuumentamista.
 - c) Sekoita neste ennen astian asettamista uuniin ja uudelleen kuumennuksen puolivälissä.
 - d) Anna nesteen tasaantua kuumennuksen jälkeen jonkin aikaa uunissa, sekoita uudelleen, ennen kuin otat astian varovasti uunista.
25. Pidä uunia silmällä silloin, kun ruokaa lämmitetään muovi- tai pahviastiassa, koska vaarana on astian syttyminen.
26. Kokonaisia kananmunia ja kovaksi keitettyjä kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kuumennuksen jälkeenkin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

27. 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.
28. Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.
29. Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.
30. Sähkömagneettiset kentät saattavat vaaroja. Suosittelemme, että henkilöt, jotka käyttävät sydämentahdistinta, välttävät näiden kenttien läheisyyttä.
31. Kun uuni ei ole käytössä, on suositeltavaa, että kaikki sen sisältä poistetaan. Jos ne jätetään uunin sisälle ja laite kytketään tahattomasti päälle, voi syntyä vahinkoa.
32. Älä käytä kierrätyspaperista valmistettuja tuotteita, ellei niitä ole erityisesti suunniteltu mikroaaltouunikäyttöön, sillä niissä voi olla epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa kipinöintiä ja/tai tulipalovaaran.
33. Huollon ja/tai osien vaihtamisen ajaksi uuni on irrotettava virtalähteestä. Kun pistoke on irrotettu, 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.

Mikroaaltouunin hoito

Ellei uunia pidetä puhtaana, uunin pinta saattaa vaurioitua, ja se voi lyhentää uunin käyttöikää ja johtaa mahdollisesti vaarallisiin tilanteisiin.

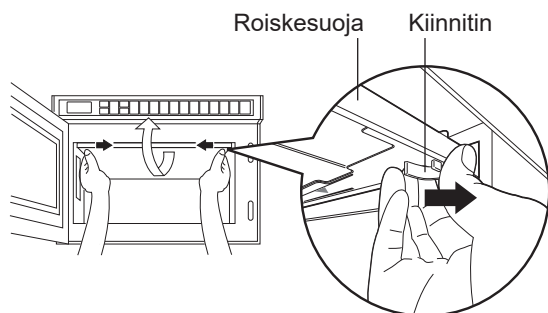
1. Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
2. Pidä uunin sisäpuoli puhtaana. Jos ruoan tähteitä tai nesteitä pinttyy uunin seinämiin tai oven tiivisteisiin ja oven pintaan, ne imevät mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa kipinöintiä. Poista kaikki tähteet kostealla liinalla. Jos uuni on hyvin 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. [Ainoastaan NE-1864] Oven ikkuna pestään hyvin miedolla saippualla ja vedellä. Muista käyttää vain pehmeää liinaa. Älä käytä ikkunanpesuainetta. Voimakkaat saippuat tai puhdistusaineet voivat naarmuttaa etuikkunaa.

ROISKESUOJAN PUHDISTAMINEN

1. Ota kiinni roiskesuojan ulkopuolen kiinnittimistä kummallakin kädellä ja vedä niitä ylös ja alas. Ota roiskesuoja sitten pois uunin sisältä.
2. Pese roiskesuoja saippuavedellä tai elintarvikekäyttöön sopivalla puhdistusaineella.
3. Muista asettaa suojuus takaisin ennen uunin käyttämistä.

VAROITUS

Roiskesuojan on oltava kunnolla kiinnitettynä, kun uunia käytetään.



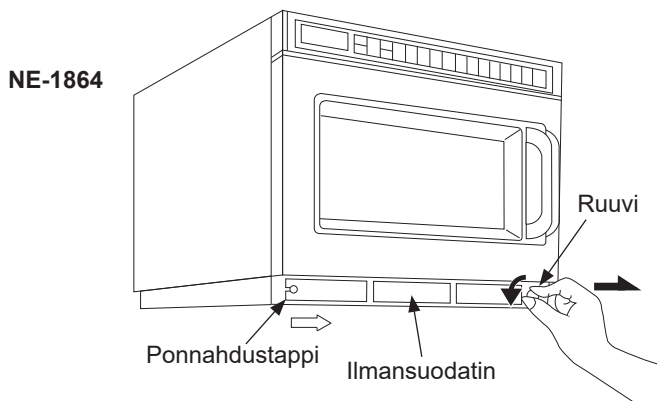
“rFL” tulee näyttöön, jos roiskesuoja poistetaan. (Katso sivu 281.)
Aseta roiskesuoja kunnolla paikalleen puhdistuksen jälkeen. Uuni ei toimi ilman sitä.

Mikroaaltouunin hoito

ILMANSUODATTIMEN PUHDISTUS

Puhdista ilmansuodatin säännöllisesti seuraavien ohjeiden mukaan. Uuni saattaa ylikuumeta, jos ilmansuodatin tukkeutuu pölystä.

1. Irrota ilmansuodatin kääntämällä pohjan etuosan oikeanpuoleista ruuvia vasemmalle. Siirrä suodatin sitten oikealle ja nosta se pois vasemmalla ponnahtustapilla.
2. Pese suodatin lämpimällä saippuavedellä.
3. Muista asettaa ilmansuodatin takaisin ennen uunin käyttämistä.



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 posliiniasioidia, ruoanlaittoon tarkoitettuja posliini- ja keramiikka-astioita.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Metallikuvioilla koristeltuja luuposliiniasioidia. 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

ÄLÄ KÄYTÄ:

metallilautaset, metalliritilät, metalliVARTAAT, kaikki astiat, joissa on metalliKUVIO tai -REUNA.

ÄLÄ KÄYTÄ FOLIORASIOITA, sillä KIPINÖINTIÄ saattaa esiintyä niiden LOMMOUTUESSA tai VAHINGOITTUESSA. Älä käytä Le Crueset -tyylisiä astioita (emalipinnoitteinen takorauta).

5. MUOVI

KÄYTÄ: Lämmönkestäviä muoveja, kuten kestävä polysulfoni mieluummin kuin pehmeitä ja joustavia astioita. (Poista mahdolliset teräslankaa sisältävät pussinsulkijat.)

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 suunniteltu kalvo ilman pehmittimiä. Älä anna kelmun koskettaa ruokaa. Lävistä keltu päästäksesi höyryn ulos ja irrota keltu 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)

Ennen käyttöä

ASTIAT

1. Tarkista ennen uunin käyttöä, että astiat ovat sopivia. ÄLÄ LAITA MIKROAALTOUUNIIN suljettuja astioita, koska ne voivat räjähtää.
Huom. Tarkista aina valmistajan ohjeet, sillä jotkut ruokien valmistajat käyttävät ruokapakkauksia, jotka eivät vaadi reikiä tekemistä.
2. ÄLÄ jätä uunia ilman valvontaa, jos käytetään paperia, muoviva tai muita syttyviä astioita. Älä käytä kierrätyspaperista valmistettuja tuotteita, ellei niitä ole erityisesti suunniteltu MIKROAALTOUUNIKÄYTTÖÖN, sillä niissä voi olla epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa kipinöintiä ja/ tai tulipalovaaran.
3. Kuumennusta kestävä lasiastiat, kuten Pyroceram ja Pyrex, sopivat parhaiten mikroaaltouuniin.
4. Jos kipinöintiä esiintyy, tarkista astiat huolellisesti metallin varalta.
5. Voit käyttää tavanomaisia lasiastioita, keraamisia astioita, muovisia ja pahvisia astioita, jos ruoka kuumennetaan matalassa lämpötilassa. Näiden astioiden käyttäminen korkeissa lämpötiloissa saattaa aiheuttaa halkeilua ja vääntymistä.
6. Voit höyryttää vihanneksia läpinäkyvän pussin sisällä, kuten Saran Wrap, tai vahapaperin sisällä. Älä kuumenna muovipussissa.

VAROITUS

Älä käytä METALLISIA VÄLINEITÄ tässä uunissa.

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 käännellä 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. 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.

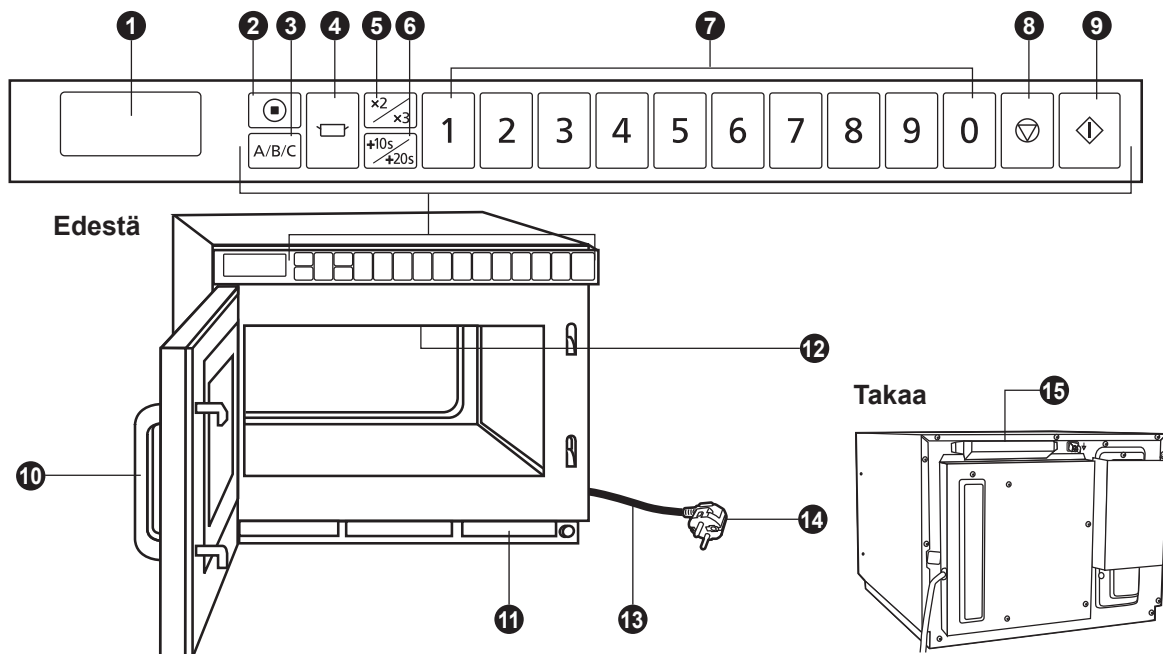
MITEN SAADAAN RUSKEA PINTA

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. Kun valmistat kanaa, koivet kypsyvät nopeammin kuin muut osat. Kiedo koivet alumiinifolion sisään valmistuksen ajaksi. Folio heijastaa mikroaaltoenergiaa ja mahdollistaa tasaisemman tuloksen.

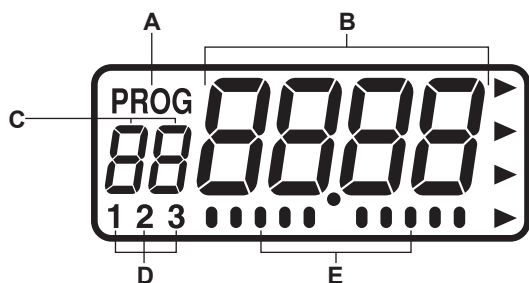
Yleiskuva



- ❶ Digitaalinen näyttöruutu (katso alla)
- ❷ Ohjelmointinäppäin (Prog)
- ❸ Vaihtonäppäin (A/B/C)
- ❹ Tehotason valintänäppäin
- ❺ Kahden/kolmen annoksen näppäin
- ❻ +10 s/+20 s-näppäin
- ❼ •Numero-/muistinäppäimet
- Ajan syöttö

- ❽ Pysäytys-/nollausnäppäin
- ❾ Käynnistysnäppäin
- ❿ Oven kahva
- ⓫ Ilmansuodatin
- ⓬ Roiskeuoja (ylhäällä uunin sisällä)
- ⓭ Virtajohto
- ⓮ Pistoke
- ⓯ Tuuletusaukko

Varoitustarra on kiinnitetty ulkopintaan.



- A—Ohjelmanäyttö
- B—Kuumennusajan näyttö
("min s" tai "tunti min")
- C—•Muistinäppäimen numeronäyttö
- Kuumennusvaiheen osoitin
- D—Summeriäänä asetusmalli
- E—•Ohjelmoidun kuumennuksen kutsuminen:
- Vaihenumeron osoitin
- Ohjelmoitu kuumennus käynnissä:
- Toiminnon osoitin
- Merkkiäänäen asettaminen:
- Asteikon osoitin

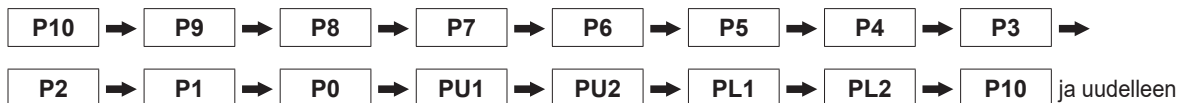
Tähän uuniin on tehty tehtaalla seuraavat esiasetukset:

1. Manuaalinen käyttö
 2. TÄYSTEHOLLE esiasetetut numeronäppäimet näytön ilmaisemille kypsennysajoille yksivaiheista kypsennystä varten.
A1 = 10 s A2 = 20 s A3 = 30 s A4 = 40 s A5 = 50 s
A6 = 1 min A7 = 1 min 15 s A8 = 1 min 30 s A9 = 1 min 45 s A0 = 2 min
 3. Ohjelmointilukituksen vapautus
 4. Kaksi annosta = 1,6 kertaa Kolme annosta = 2,2 kertaa
 5. Jaksolaskuri on asetettu arvoon "0" jokaiselle näppäimelle.
 6. Uunin lamppu Kun ovi on auki = ON Vilkkuu kuumennusjakson lopussa = OFF
Kirkkaus vähenee kuumennuksen aikana = OFF
 7. Suodattimen puhdistuksen oletusajaksi on asetettu "0" yhteen vaiheeseen ja "500" kahteen vaiheeseen.
- Jos haluat muuttaa näitä aikoja, katso käyttöohjeista miten ne ohjelmoidaan.

Käyttö

TEHOTASON VALINTANÄPPÄIN

Joka kerta kun näppäintä painetaan, tehotaso vaihtuu kuten alla olevassa kuvassa.



| | | | |
|------------|--------------|-------------------------|------------------------|
| TÄYSITEHO | P10: 1800 W* | ALHAINEN TEHO | P3: 30 % P2: 25 % |
| PUOLI-TEHO | P9: 90 % | SULATUS | P1: 340 W |
| | P8: 80 % | OFF | P0: 0 % |
| | P7: 70 % | KUUMENNUS YLHÄÄLTÄ ALAS | PU1: 50 % PU2: 25 % |
| | P6: 60 % | KUUMENNUS ALHAALTA YLÖS | PL1: 50 % PL2: 25 % |
| PUOLITEHO | P5: 50 % | | |
| | P4: 40 % | | |

*IEC-testausmenetelmä

Ennen kuin käytät uunia, varmista, että se on liitetty oikein maadoitettuun pistorasiaan.

A. Manuaalinen yksivaiheinen kuumennus



1. Avaa ovi.
Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun.
2. Laita ruoka sopivaan astiaan, aseta astia uunin keskelle ja sulje ovi kunnolla.
Uunin lamppu sammuu.

Huomautus: Kun "0" ilmestyy, käyttö on mahdollista. 1 minuutin kuluttua luukun sulkemisesta, "0" katoaa.



3. Valitse haluamasi tehotaso koskettamalla tehotason valintanäppäintä.
Valittu tehotaso näkyy digitaalisessa näyttöruudussa ja yksivaiheisen kuumennuksen osoitin "1" alkaa vilkkua.

[Esimerkki]: Kosketa tehotason valintanäppäintä kerran ja saat TÄYSITEHO-asetuksen.

Huomautus: Joka kerta kun tehotason valintanäppäintä kosketetaan, tehotaso vaihtuu kuten yläpuolella oleva tehotason valitsin näyttää.



4. Aseta haluamasi kuumennusaika koskettamalla vastaavia numeronäppäimiä.
Huomautus: Enimmäisasetusaika toiminnolle "SULATUS" ja "P0" on 30 minuuttia ja 15 minuuttia kaikille muille.
[Esimerkki]: Kosketa numeronäppäimiä "2", "0" ja "0", jos haluat 2 minuuttia.



5. Kosketa käynnistysnäppäintä.
A. Uunin lamppu syttyy. [Ainoastaan NE-1864]
B. Kuumennus alkaa.
C. Käytön aikana osoitin ilmestyy vasemmalta.
D. Digitaalisessa näytössä näkyvä kuumennusaika alkaa laskea.
Kun kosketat tehotason valintanäppäintä, nykyinen tehotaso näkyy 3 sekunnin ajan.



6. Kun aika on kulunut loppuun, jakson päättymisen merkkiäänä kuuluu ja kaikki kuumennus pysähtyy. Uunin lamppu sammuu [Ainoastaan NE-1864]. Näytössä vilkkuu "0000", kunnes ovi avataan. 1 minuutin kuluttua jäähdytystuuletin pysähtyy.

(Jatkuu seuraavalla sivulla.)

Käyttö



7. Avaa ovi ja ota ruoka pois uunista. Uunin lamppu syttyy. Digitaalisessa näytössä näkyy alkuperäinen valittu aika ja kuumennusvaiheen numero.

TOISTOTOIMINTO

- a. Voit toistaa täysin saman manuaalisesti valitun kuumennusajan koskettamalla kerran käynnistyspainiketta, jos käytät uunia uudelleen 1 minuutin sisällä.
- b. Kun 1 minuutin aika on kulunut ja ovi on pysynyt kiinni, toistotoiminto peruuntuu.



8. Sulje ovi. Uunin lamppu sammuu ja 1 minuutin kuluttua digitaalinen näyttöruutu sammuu.

ERITYISHUOMAUTUS: Sekä yksivaiheinen että nelivaiheinen kuumennus.

1. Yksi pysäytys-/nollausnäppäimen kosketus kuumennuksen aikana pysäyttää uunin. Voit käynnistää sen uudelleen koskettamalla käynnistysnäppäintä, tai pysäytys-/nollausnäppäimen toinen kosketus peruuttaa valitun ohjelman.
2. Kun ei olla kuumennussyklissä, yksi pysäytys-/nollausnäppäimen kosketus peruuttaa valitun ohjelman.

B. Manuaalinen 2–5-vaiheinen kuumennus



1. Noudata vaiheita 1–4 sivulla 266.
2. Valitse haluamasi tehotaso toisen vaiheen kuumennukseen koskettamalla tehotason valintanäppäintä asianmukaisen määrän kertoja.

Tehotaso näkyy digitaalisessa näyttöruudussa ja toisen vaiheen osoitin "2" alkaa vilkkua.

[Esimerkki]: Kosketa tehotason valintanäppäintä 8 kertaa ja saat ALHAINEN TEHO asetuksen.



3. Aseta haluamasi kuumennusaika toiseen vaiheeseen koskettamalla vastaavia numeronäppäimiä.

Huomautus: Enimmäisasetusaika toiminnolle "SULATUS" ja "P0" on 30 minuuttia ja 15 minuuttia kaikille muille.

KOKONAISAIKA voidaan kuitenkin asettaa jopa 25 minuuttiin jatkuvaan kuumennukseen (1–5-vaiheinen kuumennus), joka ei sisällä toimintoja "SULATUS" ja "P0".

[Esimerkki]: Kosketa numeronäppäimiä "1", "0" ja "0", jos haluat 1 minuutin.



4. Kosketa käynnistysnäppäintä.
 - A. Kummankin vaiheen kokonaisaika näkyy.
 - B. Uunin lamppu syttyy. [Ainoastaan NE-1864]
 - C. Käytön aikana osoitin ilmestyy järjestyksessä vasemmalta.
 - D. Ensimmäisen vaiheen kuumennusaika alkaa laskea.



5. Kun ensimmäisen vaiheen kuumennus on päättynyt, kuuluu yksi merkkiääni, toisen vaiheen kuumennuksen osoitin "2" alkaa vilkkua ja kuumennusaika jatkaa laskemista.



6. Kun aika on kulunut loppuun, jakson päättymisen merkkiääni kuuluu. Kaikki kuumennus pysähtyy. Uunin lamppu sammuu [Ainoastaan NE-1864]. Ajan näytössä vilkkuu "0000", kunnes ovi avataan. 1 minuutin kuluttua jäähdytystuuletin pysähtyy.

(Jatkuu seuraavalla sivulla.)

Käyttö



7. Avaa ovi ja ota ruoka pois uunista. Uunin lamppu syttyy. Digitaalisessa näytössä näkyy alkuperäinen valittu aika ja kuumennusvaiheen numero.



8. Sulje ovi. Uunin lamppu sammuu ja 1 minuutin kuluttua digitaalinen näyttöruutu sammuu.

Huomautus: Jos haluat kolmannen vaiheen tai seuraavia vaiheita, valitse tehotaso uudelleen, kuten kohdassa 3 sivulla 267, ja aseta kuumennusaika.

Katso erityishuomautus "Manuaalinen yksivaiheinen kuumennus" sivulta 267.

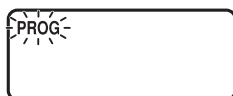
C. Muistinäppäinten ohjelmointi yksivaiheiseen kuumennukseen

Uunia ei voi ohjelmoida, ennen kuin ohjelman lukitustoiminto on vapautettu.

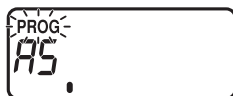
(Katso sivu 272, J. Ohjelmalukituksen aktivoiminen.)



1. Avaa ovi ja jätä se auki.



2. Kosketa ohjelmointinäppäintä. "PROG"-merkki alkaa vilkkua digitaalisessa näyttöruudussa.



3. Kosketa sitä muistinäppäintä, jonka haluat ohjelmoida. Näppäimen numero ja siihen aikaisemmin ohjelmoitu tieto ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun. [Esimerkki]: Kosketa muistinäppäintä "5". (ohjelma nro A-5)



4. Valitse haluamasi tehotaso koskettamalla tehotason valintänäppäintä. Valittu tehotaso näkyy ruudussa, ja yksivaiheisen kuumennuksen osoitin "1" alkaa vilkkua. [Esimerkki]: Kosketa tehotason valintänäppäintä 10 kertaa ja saat SULATUS-tehon. **Huomautus:** Kun haluat ohjelmoida B- tai C-puolen, kosketa vaihtonäppäintä (A/B/C), ennen kuin kosketat ohjelman numeronäppäintä.



5. Aseta haluamasi kuumennusaika koskettamalla vastaavaa numeronäppäintä. **Huomautus:** Enimmäisasetusaika toiminnolle "SULATUS" ja "P0" on 30 minuuttia ja 15 minuuttia kaikille muille. [Esimerkki]: Kosketa numeronäppäimiä "1", "0" ja "0", jos haluat 1 minuutin.



6. Kosketa ohjelmointinäppäintä uudelleen. "PROG"-merkki ja yksivaiheisen kuumennuksen osoitin "1" lopettavat vilkkumisen. Tämä merkitsee sitä, että valitun muistinäppäimen ohjelmointi yksivaiheiseen kuumennukseen on päättynyt.



7. 3 sekuntia ohjelmoinnin päättymisen jälkeen ilmestyy "0".
8. Ohjelmoi jäljellä olevat muistinäppäimet halutulla tavalla toistamalla vaiheet 3–7.

Huomautus: Kun "PROG"-näyttö vilkkuu, ohjelma voidaan peruuttaa ja/tai yksi pysäytys-/nollausnäppäimen kosketus pyyhkii ohjelmoidun numero-/muistinäppäimen numeron.

Käyttö

D. Muistinäppäinten ohjelmointi 2–5-vaiheiseen kuumennukseen



1. Noudata kohdan "C. Muistinäppäinten ohjelmointi yksivaiheiseen kuumennukseen" vaiheita 1–5 sivulta 268.



2. Valitse tehotaso toiseen vaiheeseen koskettamalla tehotason valintänäppäintä. Valittu tehotaso näkyy ruudussa, ja toisen vaiheen kuumennuksen osoitin "2" alkaa vilkkua.

[Esimerkki]: Kosketa tehotason valintänäppäintä kerran, ja saat TÄYSITEHO-asetuksen.



3. Aseta haluamasi kuumennusaika koskettamalla vastaavia numeronäppäimiä.
Huomautus: Enimmäisasetusaika toiminnolle "SULATUS" ja "P0" on 30 minuuttia ja 15 minuuttia kaikille muille.
KOKONAISAIKA voidaan kuitenkin asettaa jopa 25 minuuttiin jatkuvaan kuumennukseen (1–5-vaiheinen kuumennus), joka ei sisällä vaiheita "P1" ja "P0".

[Esimerkki]: Kosketa numeronäppäimiä "2", "0" ja "0", jos haluat 2 minuuttia.



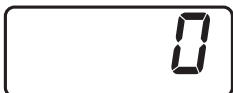
4. Kosketa ohjelmointinäppäintä uudelleen, ja "PROG"-merkki ja toisen vaiheen kuumennuksen osoitin "2" lopettavat vilkkumisen. Kummankin vaiheen kokonaisaika näkyy. Tämä merkitsee sitä, että halutun muistinäppäimen ohjelmointi toisen vaiheen kuumennukseen on päättynyt.



5. 3 sekuntia ohjelmoinnin päättymisen jälkeen ilmestyy "0".
6. Ohjelmoi jäljellä olevat näppäimet halutulla tavalla toistamalla edellä kuvatut vaiheet.

Huomautus: Toista edellä olevat toimenpiteet asettaaksesi kuumennuksen kolmanteen ja sitä seuraaviin vaiheisiin.

E. Muistinäppäimellä kuumennus



1. Avaa ovi.
Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun.
Huomautus: Kun "0" ilmestyy, käyttö on mahdollista. 1 minuutin kuluttua oven sulkemisesta "0" katoaa.
2. Laita ruoka sopivaan astiaan, aseta astia uunin keskelle ja sulje ovi kunnolla. Uunin lamppu sammuu.



3. Kosketa haluamaasi muistinäppäintä.
A. Nykyinen ohjelmoitu tieto näkyy.
[Esimerkki]: Muistinäppäin "5" (ohjelma nro A-5)
Vaiheiden kokonaismäärä näkyy alareunassa muodossa "• •".
Kuumennusohjelma (P1-teho 1 minuutin ajan, P10 2 minuutin ajan) kuten ohjelmoitu sivuilla 268–269, on asetettu.

Huomautus: Käyttääksesi B- tai C-puolen ohjelmaa kosketa vaihtonäppäintä (A/B/C), ennen kuin kosketat ohjelman numeronäppäintä.



4. Kosketa käynnistysnäppäintä.
A. Uunin lamppu syttyy. [Ainoastaan NE-1864]
B. Käytön aikana osoitin ilmestyy järjestyksessä vasemmalta.
C. Kuumennusaika alkaa laskea.
Kun kosketat tehotason valintänäppäintä, nykyinen tehotaso näkyy 3 sekunnin ajan.
D. Kun kosketat käynnistysnäppäintä, nykyisen vaiheen numero näytetään 3 sekunnin ajan ohjelmanumeron sijasta.

Huomautus: Jos ohjelmalukitus on aktivoitu, kuumennusohjelma alkaa välittömästi, ts. käynnistysnäppäintä ei tarvitse koskettaa. (Katso sivu 272.)

(Jatkuu seuraavalla sivulla.)

Käyttö



5. Kun aika on kulunut loppuun, jakson päättymisen merkkiäni kuuluu. Kaikki kuumennus pysähtyy. Uunin lamppu sammuu [Ainoastaan NE-1864]. Ajan näytössä vilkkuu "0000", kunnes ovi avataan. 1 minuutin kuluttua jäähdytystuuletin pysähtyy.



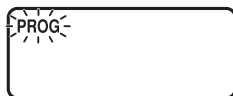
6. Avaa ovi ja ota ruoka pois uunista.
Uunin lamppu syttyy.
7. Sulje ovi.
Uunin lamppu sammuu, ja 1 minuutin kuluttua digitaalinen näyttöruutu sammuu.

F. Kahden/kolmen annoksen näppäimen ohjelmointi

Uunia ei voi ohjelmoida, ennen kuin ohjelman lukitustoiminto on vapautettu.
(Katso sivu 272, K. Ohjelman lukituksen vapauttaminen.)



1. Avaa ovi ja jätä se auki.
Uunin lamppu syttyy, ja "0" ilmestyy.



2. Kosketa ohjelmointinäppäintä.
"PROG" vilkkuu digitaalisessa näyttöruudussa.



3. Kosketa haluamasi ohjelman muistinäppäintä.
Näppäimen numero ja siihen aikaisemmin ohjelmoitu tieto ilmestyvät näyttöön.
"PROG" alkaa vilkkua.



4. Kosketa kahden/kolmen annoksen näppäintä kerran.
Edellinen valittu kerroin ilmestyy näyttöön.
[Esimerkki]: *16* tarkoittaa 1,6 kertaa (kaksi annosta), *22* tarkoittaa 2,2 kertaa (kolme annosta).



5. Aseta haluamasi kerroin koskettamalla vastaavaa numeronäppäintä.
[Esimerkki]: 1,5 kertaa: kosketa numeronäppäimiä "1" ja "5".



6. Kosketa ohjelmointinäppäintä uudelleen.
"PROG" lakkaa vilkkumasta. Tämä merkitsee sitä, että valitun muistinäppäimen ohjelmointi kahteen annokseen on päättynyt.



7. 3 sekuntia myöhemmin ilmestyy "0".

Huomautus: Jos haluat muuttaa ajan kolmeen annokseen, kosketa kahden/kolmen annoksen näppäintä kaksi kertaa kuten edellä vaiheessa 4. Kerroin on asetettu.
Jokainen kerroin on ohjelmitava erikseen muutoksia varten.

Huom. Testaa oikeat ajat, kun asetat ohjelmia, jotta saavutat oikeat lämpötilat.

Käyttö

G. Muistinäppäimellä kuumennus kahden/kolmen annoksen määrälle

[Varmista, että laite on kunnolla ohjelmoitu. (Katso sivu 270.)]



1. Noudata kohdan "E. Muistinäppäimellä kuumennus" vaiheita 1–2 sivulta 269.



2. Kosketa kahden/kolmen annoksen näppäintä kerran.

Huomautus: Kun haluat kolmen annoksen kuumennuksen, kosketa kahden/kolmen annoksen näppäintä kaksi kertaa.



3. Kosketa haluamaasi muistinäppäintä.
[Esimerkki]: Muistinäppäin 5 (ohjelma nro A-5)

Huomautus: Käyttäaksesi B- tai C-puolen ohjelmaa kosketa vaihtonäppäintä (A/B/C), ennen kuin kosketat ohjelman numeronäppäintä.



4. Kosketa käynnistysnäppäintä.

A. Uunin lamppu syttyy. [Ainoastaan NE-1864]

B. Käytön aikana osoitin ilmestyy järjestyksessä vasemmalta.

C. Kuumennusaika alkaa laskea.

Huomautus: Jos ohjelmalukitus on aktivoitu, kuumennusohjelma alkaa välittömästi, ts. käynnistysnäppäintä ei tarvitse koskettaa. (Katso sivu 272.)



5. Kun aika on kulunut loppuun, jakson päättymisen merkkiäänä kuuluu. Kaikki kuumennus pysähtyy. Uunin lamppu sammuu [Ainoastaan NE-1864]. Ajan näytössä vilkkuu "0000", kunnes ovi avataan.



6. Avaa ovi ja poista ruoka. Sulje ovi.

1 minuutin kuluttua digitaalinen näyttöruutu sammuu.

H. +10 s/+20 s näppäimellä kuumennus



1. Avaa ovi.

Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun.

Huomautus: Kun "0" ilmestyy, käyttö on mahdollista. 1 minuutin kuluttua oven sulkemisesta "0" katoaa.

2. Laita ruoka sopivaan astiaan, aseta astia uunin keskelle ja sulje ovi kunnolla. Uunin lamppu sammuu.



3. Kosketa +10 s/+20 s-näppäintä kerran.

A. Uunin lamppu syttyy. [Ainoastaan NE-1864]

B. Käytön aikana osoitin ilmestyy järjestyksessä vasemmalta.

C. Kuumennus käynnistyy TÄYSITEHO-asetuksella 10 sekunnin ajaksi.


[Esimerkki]: Kosketa +10 s/+20 s-näppäintä kerran 10 sekunnin kuumennusta varten.

Kosketa 10 s/+20 s-näppäintä kaksi kertaa 20 sekunnin kuumennusta varten.



4. Kun aika on kulunut loppuun, jakson päättymisen merkkiäänä kuuluu. Kaikki kuumennus pysähtyy. Uunin lamppu sammuu [Ainoastaan NE-1864]. Ajan näytössä vilkkuu "0000", kunnes ovi avataan. 1 minuutin kuluttua jäähdytystuuletin pysähtyy.

Käyttö

- 
5. Avaa ovi ja ota ruoka pois uunista. Uunin lamppu syttyy.
 6. Sulje ovi. Uunin lamppu sammuu ja 1 minuutin kuluttua digitaalinen näyttöruutu sammuu.

Huomautus: Kun kuumennus on käynnissä, yksi pysäytys-/hollausnäppäimen kosketus tai oven avaaminen peruuttaa kuumennusohjelman.

I. Jaksolaskurin lukeminen

• Kaikkien käytettyjen kokonaiskypsennysaikojen näyttäminen



1. Avaa ovi ja jätä se auki. Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy näyttöön.



2. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa numeronäppäintä "3". Kaikki käytetyt kokonaiskypsennysajat ilmestyvät näkyviin.

• Kaikkien uunin käyttökertojen kokonaismäärän näyttäminen

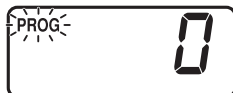


1. Avaa ovi ja jätä se auki. Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy näyttöön.



2. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa tehotason valintanäppäintä. Uunin käyttökertojen kokonaismäärä ilmestyy näkyviin.
Huomautus: Laskurissa näkyy enintään 3 999 999 kertaa. Kahta viimeistä numeroa ei huomioida ja käyttökerrat näytetään 100 yksikköinä, kun uunia on käytetty yli 100 kertaa. Kun alle 100 kertaa, "0" näytetään.

J. Ohjelmanlukituksen aktivoiminen



1. Avaa ovi ja jätä se auki. Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy näyttöön. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa ohjelmointinäppäintä kunnes "PROG", "P" ja "L" ilmestyvät näyttöön (yli 2 sekunnin ajaksi).

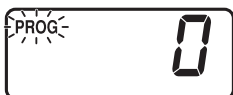


2. Ohjelman lukitustoiminto on nyt aktivoitu.

Huomautus: "Ohjelman lukitustoiminnossa"

- a. Uuni käynnistetään koskettamalla haluttua muistinäppäintä. Käynnistysnäppäintä ei tarvitse koskettaa.
- b. Keskeytystoiminto on vapautettu, ja oven avaaminen peruuttaa ohjelman jäljellä olevan ajan.
- c. Uunia ei voi ohjelmoida tai käyttää manuaalisesti, ennen kuin ohjelman lukitustoiminto on vapautettu.

K. Ohjelman lukituksen vapauttaminen



1. Avaa ovi ja jätä se auki. Uunin lamppu syttyy. "0" ilmestyy näyttöön. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa ohjelmointinäppäintä, kunnes digitaalisen näyttöruutuun ilmestyy "PROG" ja "P" (yli 2 sekunnin ajaksi).

Käyttö

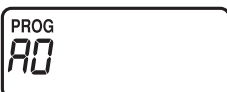


- Ohjelman lukitustoiminto on nyt vapautettu.

Huomautus: "Ohjelman lukitustoiminto vapautettu"

- Uuni palautuu kahden kosketuksen toimintatilaan (numero-/muistinäppäin + käynnistysnäppäin).
- Toistaminen ja keskeyttäminen ovat toiminnassa.
- Muistinäppäimet voidaan ohjelmoida.
- Manuaalinen kuumennus on toiminnassa.
- Äänen voimakkuus, pituus ja korkeus (merkkiääni kuumennusjakson lopussa/ suodattimen puhdistushälytys) ovat toiminnassa.

L. Ohjelmointilistan lukeminen



- Avaa ovi ja jätä se auki.

- Samalla, kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa numeronäppäintä "1". Kaikkien nykyisten ohjelmointien tiedot (jokaiseen numero-/muistinäppäimeen asetettu ohjelma (A0–C9), merkkiääni, ohjelman lukitus, uunin lampun asetukset oven ollessa auki, uunin lampun vilkkumisasetukset kuumennusjakson lopussa ja uunin lampun himmennysasetukset kuumennustietojen aikana) ilmestyvät pysyvästi.
Huomautus: Jos suodattimen puhdistushälytyksen laskuri on asetettu, se tulee näkyviin ohjelman lukituksen jälkeen.

Miten muistin sisältö poistetaan

- Avaa ovi, pidä se auki ja kosketa ohjelmointinäppäintä.
- Valitse muistin numero, jonka haluat tyhjentää ja kosketa tehotason valintänäppäintä.
- Kosketa pysäytys-/nollausnäppäintä, ja "0" ilmestyy osoittamaan, että muisti on tyhjennetty.

*Muistin sisältö tyhjenee automaattisesti, jos sen päälle ohjelmoidaan.

Käyttö

Äänen korkeuden valitseminen

Äänen korkeuteen kuumennusjakson lopussa on 3 vaihtoehtoa.

•: Matala, ••: Normaali (tehtaan asetus), •••: Korkea



7. Kosketa käynnistysnäppäintä 3 sekunnin sisällä siitä, kun olet koskettanut ohjelmointinäppäintä vaiheessa 7.
 - A. "PROG" alkaa vilkkua.
 - B. Nykyinen äänen korkeus näkyy.
 - C. Näyttö ja asetus vaihtuvat vaihtoehtojen "•", "••" ja "•••" mukaan joka kerralla, kun käynnistysnäppäintä kosketaan (Kohdassa "bE" "bEEP").
8. Kun haluttu äänen korkeus on valittu, kosketa ohjelmointinäppäintä uudelleen. "PROG" lakkaa vilkkumasta ja kuumennusjakson loppuun asetettu äänen korkeus ilmestyy 3 sekunnin ajaksi. Sitten ilmestyy "0".

Voit asettaa suodattimen puhdistushälytyksen äänen korkeuden koskettamalla käynnistysnäppäintä vaiheen 8 jälkeen ja ennen kuin "0" ilmestyy.

Suodattimen puhdistushälytyksen äänen korkeus

Suodattimen puhdistushälytyksen äänen korkeudessa on 3 vaihtoehtoa.

•: Matala, ••: Normaali (tehtaan asetus), •••: Korkea



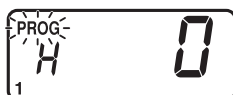
9. Kosketa käynnistysnäppäintä 3 sekunnin sisällä siitä, kun olet koskettanut ohjelmointinäppäintä vaiheessa 8.
 - A. "PROG" alkaa vilkkua.
 - B. Nykyinen suodatinhälytyksen äänen korkeus näkyy.
 - C. Näyttö ja asetus vaihtuvat vaihtoehtojen "•", "••" ja "•••" mukaan joka kerralla, kun käynnistysnäppäintä kosketaan (Kohdassa "EP" "bEEP").
10. Kun haluttu suodattimen puhdistushälytyksen äänen korkeus on valittu, kosketa ohjelmointinäppäintä uudelleen. "PROG" lakkaa vilkkumasta, ja suodattimen puhdistushälytyksen äänen korkeus ilmestyy 3 sekunnin ajaksi. Sitten ilmestyy "0".

Huomaus: Jos ilmansuodattimen puhdistuksen tuntiarvoksi on asetettu "0", suodattimen puhdistushälytyksen korkeutta ei voi valita.

N. Ilmansuodattimen puhdistusjakson ohjelmointimenettely

Uunia ei voi ohjelmoida, ennen kuin ohjelman lukitustoiminto on vapautettu.

(Katso sivu 272, K. Ohjelman lukituksen vapauttaminen.)



1. Avaa ovi ja jätä se auki.
Unin lamppu syttyy. "0" ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun.
 2. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa numeronäppäintä "7".
- Ensimmäisen vaiheen ohjelmointi**
3. Näytössä näkyy ohjelmoimasi ilmansuodattimen puhdistusten välinen aika (tunteina) tai alkuperäinen valmistajan asettama aika.

4. Aseta haluamasi puhdistusten välinen aika koskettamalla vastaavia numeronäppäimiä. (Enintään 9999 tuntia)
[Esimerkki]: Kosketa numeronäppäimiä "1", "0" ja "0", jos haluat asetukseksi 100 tuntia.

(Jatkuu seuraavalla sivulla.)

Käyttö



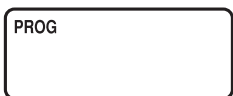
Toisen vaiheen ohjelmointi

5. Kosketa käynnistysnäppäintä. Näytössä näkyy ohjelmoimasi ilmansuodattimen puhdistusten välinen aika (tunteina) tai alkuperäinen valmistajan asettama aika.



6. Aseta haluamasi puhdistusväli koskettamalla vastaavia numeronäppäimiä. (Enintään 9999 tuntia)

[Esimerkki]: Kosketa numeronäppäimiä "6", "0" ja "0", jos haluat tulokseksi 600 tuntia.



7. Kosketa ohjelmointinäppäintä.

Tämä päättää ilmansuodattimen puhdistusten välisen ajan asettamisen.



8. 3 sekunnin kuluttua "0" ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun. Uuni on nyt käyttövalmis.



Huomautus: Kun käytettyjen tuntien kokonaismäärä saavuttaa ensimmäisen vaiheen ja toisen vaiheen ajan, "FILT"-merkki ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun ja kuuluu merkkiäni. Poista ilmansuodatin ja puhdista se. (Katso sivu 262.)

Tyhjennä näyttö koskettamalla pysäytys-/nollausnäppäintä 2 sekunnin ajan.

Laskuri alkaa alusta "0":sta sen jälkeen, kun se on tyhjennetty.



Suodattimen puhdistushälytyslaskurin näyttäminen

1. Avaa ovi ja jätä se auki.

2. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa numeronäppäintä "5".



3 sekunnin kuluttua "0" ilmestyy digitaaliseen näyttöruutuun.

Huom. Jos uuni lopettaa toiminnan lyhyen käytön jälkeen, tarkista ilmansuodattimen puhtaus ennen huoltoon soittamista.

O. Uunin lamppu

Uunia ei voi ohjelmoida, ennen kuin ohjelman lukitustoiminto on vapautettu.

(Katso sivu 272, K. Ohjelman lukituksen vapauttaminen.)

• Uunin lampun asetukset, kun ovi on auki

Käännä uunin lampun asetukset pois (OFF)



1. Avaa ovi ja jätä se auki.

Uunin lamppu syttyy, ja "0" ilmestyy.



2. Samalla kun kosketat käynnistysnäppäintä, kosketa numeronäppäintä "9". "PROG" alkaa vilkkua. Edelliset uunin lampun asetukset näkyvät.

(Jatkuu seuraavalla sivulla.)

Käyttö



3. Kosketa käynnistysnäppäintä.
Huomautus: "on" → "oFF" → "on" toistuu joka kerta, kun näppäintä painetaan.



4. Kosketa ohjelmointinäppäintä.
"PROG" lakkaa vilkkumasta ja uunin lampun asetukset näkyvät 3 sekunnin ajan. Sitten ilmestyy "0".



Voit jatkaa vaiheeseen 5 painamalla käynnistysnäppäintä vaiheen 4 jälkeen ja ennen kuin "0" ilmestyy.

• Uunin lamppu vilkkuu kuumennusjakson lopussa

Uunin lampun vilkkumisen asettaminen päälle (ON) kuumennusjakson lopussa



5. Kosketa käynnistysnäppäintä 3 sekunnin sisällä siitä, kun olet koskettanut ohjelmointinäppäintä vaiheessa 4.
"PROG" alkaa vilkkua. Edelliset uunin lampun vilkkumisasetukset näkyvät.



6. Kosketa käynnistysnäppäintä.
Huomautus: "oFF" → "on" → "oFF" toistuu joka kerta, kun näppäintä painetaan.



7. Kosketa ohjelmointinäppäintä.
"PROG" lakkaa vilkkumasta ja uunin lampun vilkkumisasetukset näkyvät 3 sekunnin ajan. Sitten ilmestyy "0".



Voit jatkaa vaiheeseen 8 painamalla käynnistysnäppäintä vaiheen 7 jälkeen ja ennen kuin "0" ilmestyy.

• Uunin lampun kirkkauden säätäminen kuumennuksen aikana [Ainoastaan NE-1864]

Voit vähentää uunin sisällä olevan lampun kirkkautta kuumennuksen aikana



8. Kosketa käynnistysnäppäintä 3 sekunnin sisällä siitä, kun olet koskettanut ohjelmointinäppäintä vaiheessa 7.
"PROG" alkaa vilkkua. Edelliset uunin lampun himmennysasetukset näkyvät.



9. Kosketa käynnistysnäppäintä.
Huomautus: "oFF" → "on" → "oFF" toistuu joka kerta, kun näppäintä painetaan.



10. Kosketa ohjelmointinäppäintä.
"PROG" lakkaa vilkkumasta ja uunin lampun himmennysasetukset näkyvät 3 sekunnin ajan. Sitten ilmestyy "0".



Ennen kypsennystä

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. Vaahtomuoviastian 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 raaoksi 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 kuumennusykli 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 – 55 °C).
4. **ÄLÄ YLIKUUMENNA RUOKIA**: 99 % kaikista mikroaaltouunilla tehdyn ruoan laatua koskevista valituksista johtuu ylikuumenemisesta.

Kypsennysohjeet — Kuumennuksen ja sulatuksen aikataulukot —

Alla olevan taulukon ajat ovat **ainoastaan viitteellisiä**. Useat tekijät, kuten esim. ruoan **aloituslämpötila**, vaikuttavat vaadittuun kuumennusaikaan. Kypsennys- ja sulatusajat täytyy säätää tarpeen mukaan.

Kaikki ajat on tarkistettu käyttämällä alla esitettyjen **aloituslämpötilojen** mukaisia ruokia:

Kylmät ruoat..... noin +5 °C

Pakastetut ruoat..... noin -18 °C

Tarkista aina oikea sisälämpötila elintarvikeviranomaisten antamien määräysten mukaisesti.

| Toiminto | Ruoka | Paino | Tehotaso | Aika noin |
|--|--|------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Sulatus | Kalafileet | 500 g | SULATUS (P1) | 8 min |
| | Jauheliha | 500 g | SULATUS (P1) | 5 min |
| | Kokonainen kana | 1,36 kg | SULATUS (P1) | 25 min |
| | Ruoka-annokset | | | |
| | Useampi annos | 1,36 kg | SULATUS (P1) | 20 min |
| | Yksi annos | 275 g | SULATUS (P1) | 8 min |
| | Omenapiiras | 1 annos | SULATUS (P1) | 1 min 15 s |
| | Kakut | 1 annos | SULATUS (P1) | 2 min |
| Sämpylät | 1 annos 50 g | SULATUS (P1) | 30 s | |
| Jääkaappilämpöisen raa'an ruoan kypsennys | Munakokkeli | 2 munaa + 2 rkl maitoa | PUOLITEHO (P5) | 1 min 30 s Sekoita puolivälissä. |
| | Parsakaali | 500 g | TÄYSITEHO (P10) | 2 min 30 s |
| | Pekoni | 2 viipaletta | TÄYSITEHO (P10) | 50 s |
| | Broileriannokset | 500 g | PUOLITEHO TÄYSITEHO (P7) | 4 min 30 s |
| | Broilerifileet | 500 g | PUOLITEHO TÄYSITEHO (P7) | 3 min 30 s |
| | Kalafileet | 500 g | PUOLITEHO TÄYSITEHO (P7) | 2 min 45 s |
| | Kalafileet | 100 g | ALHAINEN TEHO (P3) | 3 min |
| Pakasteiden kypsennys ja/tai lämmitys | Herneet | 500 g | TÄYSITEHO (P10) | 3 min 30 s |
| | Keitetty riisi | 167 g | TÄYSITEHO (P10) | 1 min 20 s |
| | Kypsennetty makkara | x 3 (50 g kappale) | TÄYSITEHO (P10) | 50 s |
| | Kypsennetyt kanansiivet | x 7 kappaletta | TÄYSITEHO (P10) | 1 min 20 s |
| | Kypsennetty laatikossa oleva juustohampurilainen | 75 g | TÄYSITEHO (P10) | 50 s |
| | Lasagne | 325 g | TÄYSITEHO (P10) | 4 min |
| | Suklaafondantti | 100 g | ALHAINEN TEHO (P3) | 50 s |
| | Suklaakinuskikakku | 1 annos | SULATUS (P1) | 30 s |
| Kypsän jääkaappilämpöisen ruoan lämmitys | Lasagne | 325 g | TÄYSITEHO (P10) | 2 min 30 s |
| | Chili | 325 g | TÄYSITEHO (P10) | 2 min |
| | Omenapiiras | 1 annos | TÄYSITEHO (P10) | 16 s |
| | Pippurikastike | 100 ml | TÄYSITEHO (P10) | 50 s |
| | Kypsennetyt pavut | 100 ml | TÄYSITEHO (P10) | 50 s |
| | Keitto | 125 ml | TÄYSITEHO (P10) | 42 s |
| | Kermainen keitto | 200 ml | PUOLITEHO TÄYSITEHO (P6) | 1 min |

Kypsennysohjeet — Kuumennuksen ja sulatuksen aikataulukot —

| Toiminto | Ruoka | Paino | Tehotaso | Aika noin |
|----------|------------------|--------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Muu | Sulatettu suklaa | 500 g | PUOLITEHO (P4) | 2 min 30 s Sekoita puolivälissä. |
| | | 50 g | ALHAINEN TEHO (P3) | 1 min 40 s |
| | Sulatettu voi | 500 g | PUOLITEHO | 2 min – 2 min 30 s |
| | | Leikkaa 3 cm kuutioiksi. | TÄYSITEHO (P6) | |
| | | 50 g | ALHAINEN TEHO (P3) | 1 min |

- VIHJEITÄ:**
- Älä kypsennä/lämmitä/sulata suoraan uunin pohjalla: käytä sopivaa astiaa.
 - Sulattaessasi **useampia ruoka-annoksia** käännä ja erottele ruoka pienempiin osiin sulatusajan puolivälissä mikroaaltoenergian tunkeutumisen helpottamiseksi.
 - **Kiinteitä/tiiviitä ruokia** ei pidä kypsentää pakasteesta, sillä ne ylikypsyvät reunoista, ennen kuin keskusta on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
 - **Peitä** ruoat tarpeen vaatiessa kuumennuksen/lämmityksen ajaksi. Tämä säilyttää kosteuden ja estää roiskumiset.
 - Avaa kannet/pisteletteluun reikiä ennen peitettyjen ruokien kuumentamista/lämmittämistä.
 - **Sekoita** tai **ravista** ruokia kypsennyksen/sulatuksen puolivälissä lämmön tasaisempaa leviämistä varten.
 - Anna ruoan **tasaantua** ennen lämpötilan tarkistusta ja tarjoilua.

Automaattisten virhekoodien selitykset

Tämä uuni tarkkailee omaa toimintaansa ja näyttää virhekoodin digitaalisessa näyttörudussa, jos ongelmia ilmenee.

| KOODI | ONGELMA |
|---------------------------------|--|
| rFL | Roiskesuoja on poistettu. Aseta se takaisin. Uuni ei toimi ilman sitä. |
| U30 | Muistin avulla valmistus on ylittänyt enimmäisajan kahden/kolmen annoksen asetuksessa. Tarkista ja muuta aika. (Katso vaihe 3 "Huomautus" sivulta 269.) Painamalla pysäytys-/nollausnäppäintä koodi katoaa. |
| U40 | Sähköisten osien lämpötila on liian korkea. Jos uunia käytetään ilman ruokaa, laita ruoka uuniin ja lämmitä. Painamalla pysäytys-/nollausnäppäintä koodi katoaa. |
| F09 | Uuni on yhdistetty 60 Hz:iin. Yhdistä 50 Hz:iin. |
| F-koodi muu kuin F09 (F97 jne.) | Jos "F"-koodi ei katoa pysäytys-/nollausnäppäimen painalluksella, irrota pistoke ja liitä se uudelleen 5 sekunnin kuluttua. Uuni on viallinen, jos "F"-koodi silti ilmestyy. Irrota uuni pistorasiasta tai katkaise virta pääkytkintaulusta ja ota yhteys jälleennyjään tai huoltoliikkeeseen. |

Uunien asennus päällekkäin

Tärkeää

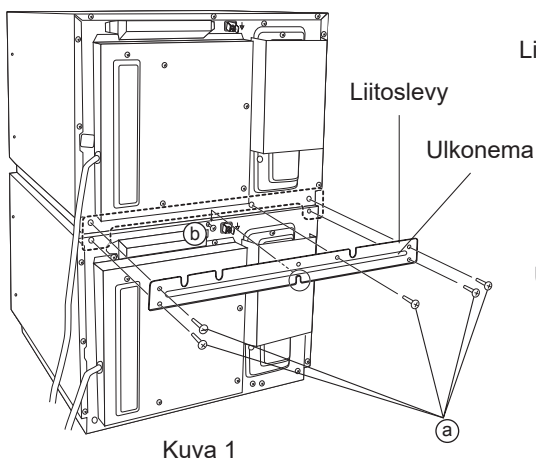
1. Irrota pistoke pistorasiasta ennen asennusta.
2. Päällekkäin asennettaessa on käytettävä Panasonicin liitoslevyä A1134-3E10 (saatavissa huoltoliikkeen kautta).
3. Päällekkäin voidaan asettaa vain seuraavat mallit.
NE-1878, NE-1864
4. Päällekkäin voidaan asettaa vain kaksi laitetta.

Valmistelu

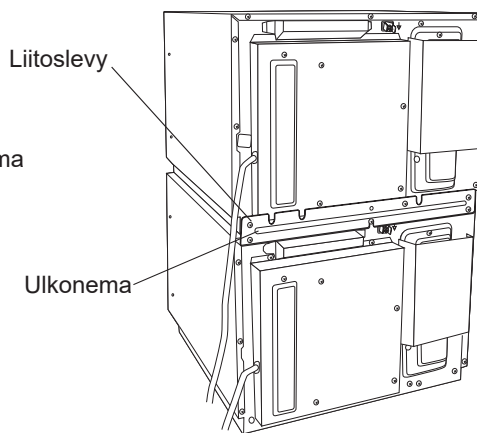
Varmista, että uuni on tyhjä.

Asennus

1. Asenna laitteet päällekkäin ja irrota laitteista viisi ruuvia (a) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.
2. Löysennä ruuvia (b).
3. Liitoslevyn ulkoneman täytyy osoittaa pois päin uunista. Aseta liitoslevy ruuvien kohtaan (b).
4. Kiinnitä ja kiristä viisi ruuvia (a) ja ruuvi (b). Katso kuvaa 2.
5. Varmista, että ylimmäinen uuni on turvallisella ja työskenneltävällä korkeudella.



Kuva 1



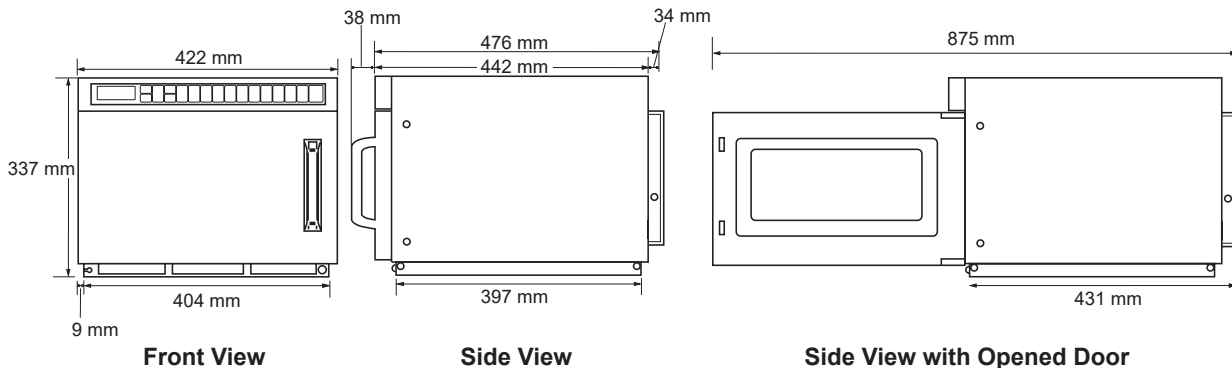
Kuva 2

Technical Specifications

| | | NE-1878 | NE-1864 |
|---------------------------|--------------------|--|-----------------|
| Power Source | | 50 Hz, single phase 230 V | |
| Required Power | | 11.9 A 2650 W | |
| Output | HIGH | P10: 1800 W* | |
| | MEDIUM HIGH | P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60% | |
| | MEDIUM | P5: 50% P4: 40% | |
| | LOW | P3: 30% P2: 25% | |
| | DEFROST | P1: 340 W | |
| | OFF | P0: 0% | |
| | HEAT FROM TOP DOWN | PU1: 50% PU2: 25% | |
| | HEAT FROM BOTTOM | PL1: 50% PL2: 25% | |
| Frequency | | 2450 MHz | |
| Outer Dimensions (W×D×H) | | 422×476×337 mm | |
| Cavity Dimensions (W×D×H) | | 330×310×175 mm | |
| Net Weight | | Approx. 17.5 kg | Approx. 17.9 kg |
| Timer | | Maximum programmable time for single stage heating P1 and P0=30 minutes P10–P2, PU1–PL2=15 minutes | |

*IEC Test Procedure
 Specifications subject to change without notice.
 Sound pressure level is less than 70 dB (A weighted).

NE-1878/NE-1864



• NE-1864 has a window on the door.

Technische Daten

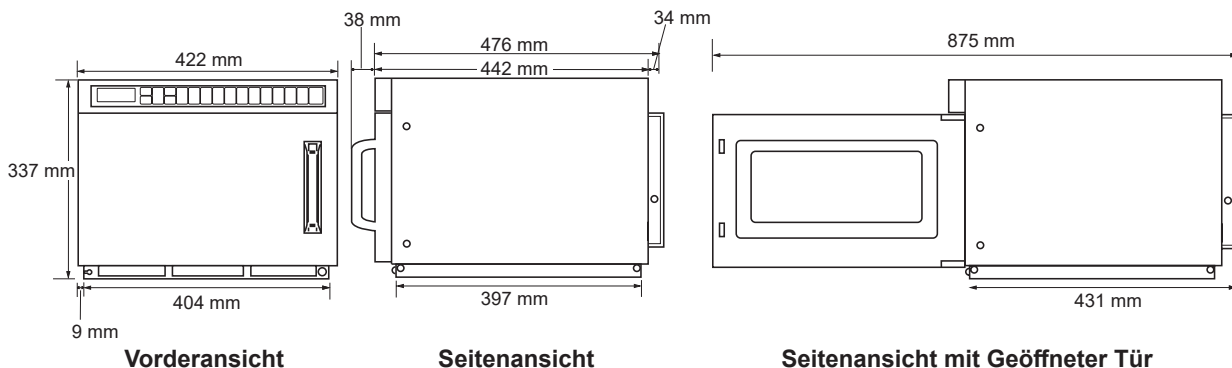
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|----------------------------|----------------|---|-------------|
| Netzspannung | | 230 V/50 Hz einphasig | |
| Leistungsaufnahme | | 11,9 A 2650 W | |
| Ausgangsleistung | HOCH | P10: 1800 W* | |
| | MITTEL HOCH | P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60% | |
| | MITTEL | P5: 50% P4: 40% | |
| | NIEDRIG | P3: 30% P2: 25% | |
| | AUFTAUEN | P1: 340 W | |
| | AUS | P0: 0% | |
| | OBER-HITZE | PU1: 50% PU2: 25% | |
| | UNTER-HITZE | PL1: 50% PL2: 25% | |
| Frequenz/Mikrowelle | | 2450 MHz | |
| Außenabmessungen (B×T×H) | | 422×476×337 mm | |
| Garraumabmessungen (B×T×H) | | 330×310×175 mm | |
| Nettogewicht | | ca. 17,5 kg | ca. 17,9 kg |
| Timer | | Maximal programmierbare Zeit für einstufiges Erhitzen P1 und P0=30 Minuten P10–P2, PU1–PL2=15 Minuten | |

*IEC Test Verfahren

Technische Änderungen ohne besondere Mitteilung vorbehalten.

Der Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB (A gewichtet).

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 hat ein Sichtfenster an der Tür.

Caractéristiques techniques

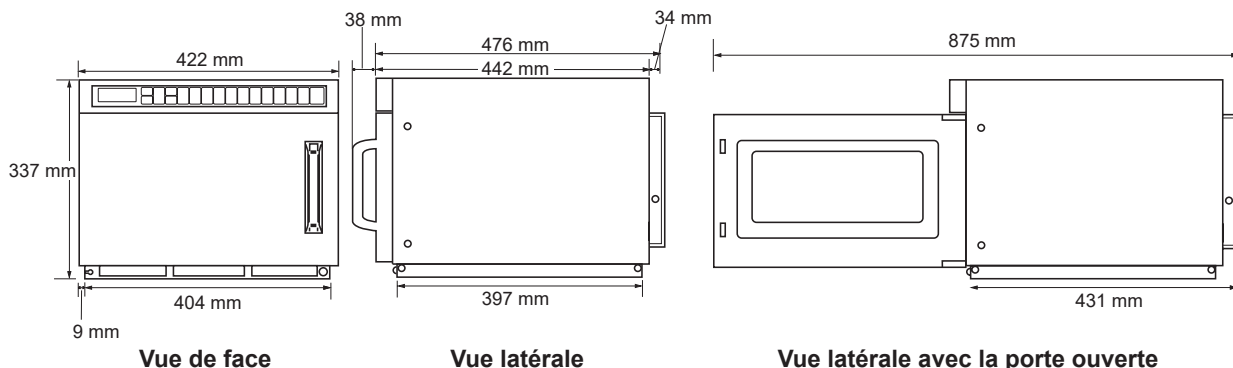
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|--------------------------------|------------------------|--|--------------|
| Source d'alimentation | | 50 Hz, monophasé 230 V | |
| Puissance absorbée | | 11,9 A 2650 W | |
| Puissance utile | FORT | P10: 1800 W* | |
| | MOYEN FORT | P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60% | |
| | MOYEN | P5: 50% P4: 40% | |
| | BAS | P3: 30% P2: 25% | |
| | DÉCONGÉLATION | P1: 340 W | |
| | ÉTEINT | P0: 0% | |
| | CUISSON DE HAUT EN BAS | PU1: 50% PU2: 25% | |
| | CUISSON DE BAS EN HAUT | PL1: 50% PL2: 25% | |
| Fréquence | | 2450 MHz | |
| Dimensions extérieures (L×P×H) | | 422×476×337 mm | |
| Dimensions intérieures (L×P×H) | | 330×310×175 mm | |
| Poids net | | Env. 17,5 kg | Env. 17,9 kg |
| Minuterie | | Durée programmable maximum pour un chauffage en une phase P1 et P0=30 minutes P10–P2, PU1–PL2=15 minutes | |

*Normes IEC

Spécifications sujettes à modifications sans avis préalable.

Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB (pondéré A).

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 est équipé d'une fenêtre sur la porte.

Technische specificaties

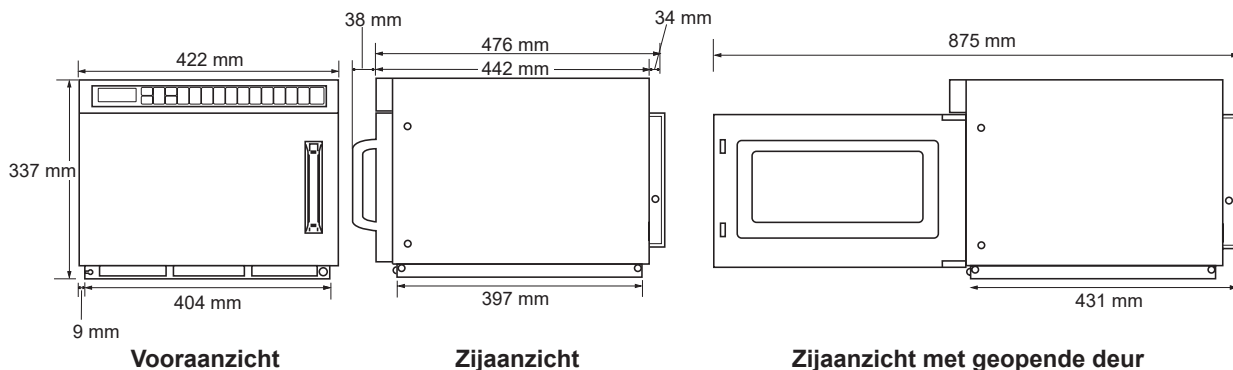
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|--|-----------------------------------|--|------------------|
| Electrische voeding | | 50 Hz, enkelfasig, 230 V | |
| Opgenomen vermogen | | 11,9 A 2650 W | |
| Afgegeven vermogen | HOOG | P10: 1800 W* | |
| | NORMAAL HOOG | P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60% | |
| | NORMAAL | P5: 50% P4: 40% | |
| | LAAG | P3: 30% P2: 25% | |
| | ONTDOOIEN | P1: 340 W | |
| | UIT | P0: 0% | |
| | VAN BOVEN NAAR ONDER VERWARMEN | PU1: 50% PU2: 25% | |
| | VAN ONDER NAAR BOVEN VERWARMEN | PL1: 50% PL2: 25% | |
| Frequentie (microgolven) | | 2450 MHz | |
| Buitenafmetingen (breedte×diepte×hoogte) | | 422×476×337 mm | |
| Oven afmetingen (breedte×diepte×hoogte) | | 330×310×175 mm | |
| Netto gewicht | | ongeveer 17,5 kg | ongeveer 17,9 kg |
| Timer | | Maximaal programmeerbare tijd voor ééntrapsverwarming P1 en P0=30 minuten P10–P2, PU1–PL2=15 minuten | |

*IEC testprocedure

De specificaties kunnen zonder voorafgaande berichtgeving worden gewijzigd.

Het geluidsrukniveau is minder dan 70 dB (A gewogen).

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 has a window on the door.

Especificaciones técnicas

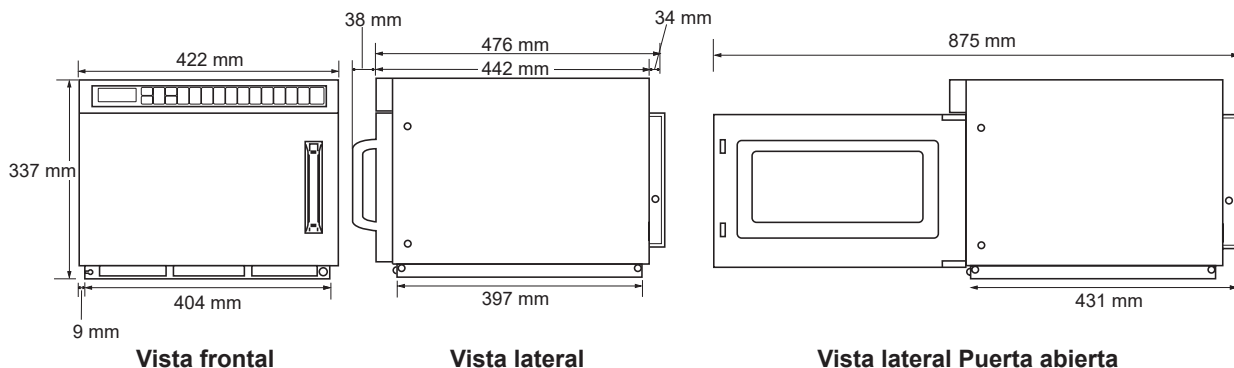
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|---------------------------------------|---------|---|----------------|
| Suministro eléctrico | | 50 Hz, 230 V monofásico | |
| Potencia necesaria | | 11,9 A 2650 W | |
| Potencia de salida | ALTA | P10: 1800 W* | |
| | MEDIA | P9: 90% | |
| | ALTA | P8: 80% | |
| | | P7: 70% | |
| | | P6: 60% | |
| | MEDIA | P5: 50% | |
| | | P4: 40% | |
| | BAJA | P3: 30% | |
| | P2: 25% | | |
| DESCONGELAR | | P1: 340 W | |
| APAGADO | | P0: 0% | |
| CALENTAR DE ARRIBA A ABAJO | | PU1: 50% | |
| | | PU2: 25% | |
| CALENTAR DE ABAJO A ARRIBA | | PL1: 50% | |
| | | PL2: 25% | |
| Frecuencia | | 2450 MHz | |
| Medidas exteriores (ancho×fondo×alto) | | 422×476×337 mm | |
| Medidas del horno (ancho×fondo×alto) | | 330×310×175 mm | |
| Peso | | Aprox. 17,5 kg | Aprox. 17,9 kg |
| Temporizador | | Tiempo máximo programable para el calentamiento de una única fase P1 y P0=30 minutos P10-P2, PU1-PL2=15 minutos | |

*método de prueba según la norma IEC

Estas características pueden modificarse sin previo aviso.

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

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 tiene una ventana en la puerta.

Specifiche Tecniche

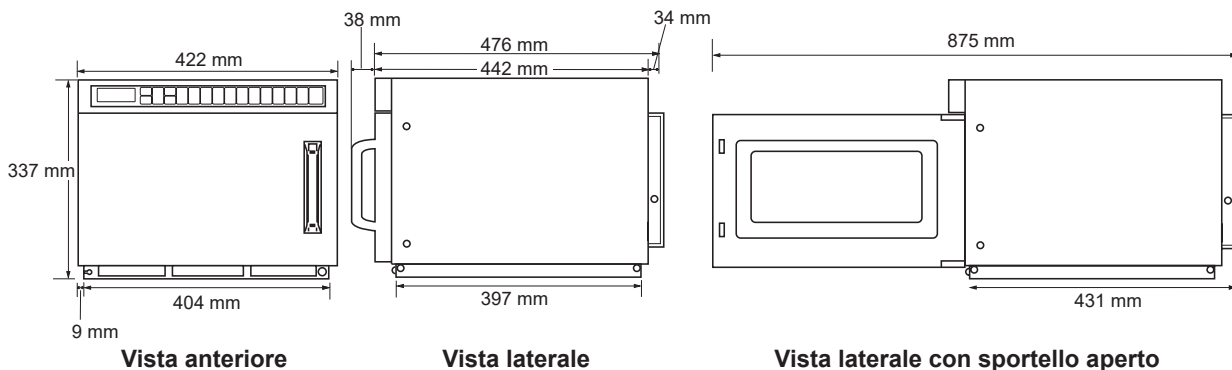
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|------------------------------|--------------------------------------|--|---------------|
| Alimentazione | | 50 Hz, monofase 230 V | |
| Potenza richiesta | | 11,9 A 2650 W | |
| Potenza di uscita | ALTA | P10: 1800 W* | |
| | MEDIA ALTA | P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60% | |
| | MEDIA | P5: 50% P4: 40% | |
| | BASSA | P3: 30% P2: 25% | |
| | DEFROST | P1: 340 W | |
| | OFF | P0: 0% | |
| | RISCALDAMENTO ALTO VERSO IL BASSO | PU1: 50% PU2: 25% | |
| | RISCALDAMENTO BASSO VERSO L'ALTO | PL1: 50% PL2: 25% | |
| Frequenza | | 2450 MHz | |
| Dimensioni esterne (L×P×A) | | 422×476×337 mm | |
| Dimensioni del forno (L×P×A) | | 330×310×175 mm | |
| Peso netto | | Circa 17,5 kg | Circa 17,9 kg |
| Timer | | Tempo massimo programmabile per un unico riscaldamento P1 e P0=30 minuti P10-P2, PU1-PL2=15 minuti | |

*Misurata secondo norme IEC

Queste specifiche possono variare senza alcun preavviso.

Il livello di pressione sonora è inferiore a 70 dB (calcolato in classe A).

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 ha una finestra sullo sportello.

Tekniska specifikationer

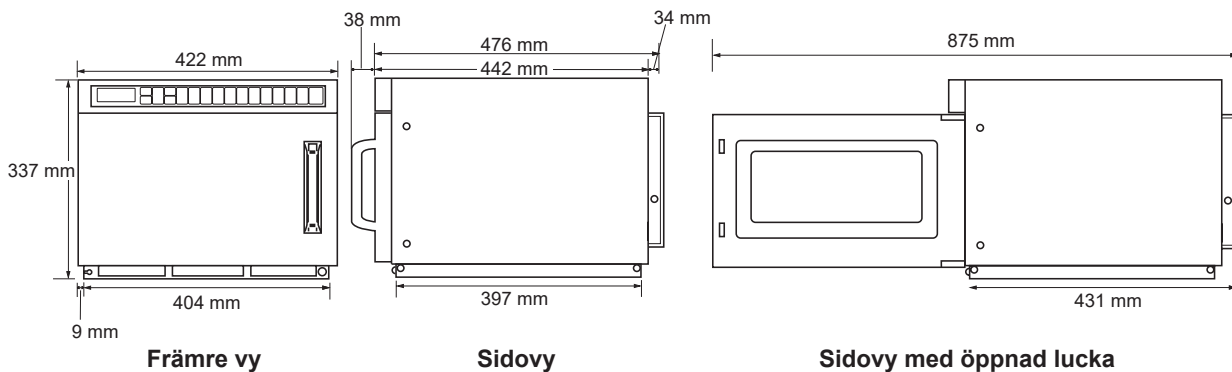
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|--------------------------|--------------------|---|---------------|
| Elanslutning | | 50 Hz, enfas 230 V | |
| Effekt | | 11,9 A 2650 W | |
| Utgångseffekt | HÖG | P10: 1800 W* | |
| | MEDIUM HÖG | P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60% | |
| | MEDIUM | P5: 50% P4: 40% | |
| | LÅG | P3: 30% P2: 25% | |
| | UPPTINING | P1: 340 W | |
| | AV | P0: 0% | |
| | VÄRME UPPIFRÅN NER | PU1: 50% PU2: 25% | |
| | VÄRME NERIFRÅN UPP | PL1: 50% PL2: 25% | |
| Frekvens | | 2450 MHz | |
| Yttermått (BxDxH) | | 422x476x337 mm | |
| Ugnens innermått (BxDxH) | | 330x310x175 mm | |
| Vikt | | Cirka 17,5 kg | Cirka 17,9 kg |
| Timer | | Maximal programmerbar tid för enskild uppvärmning P1 och P0=30 minuter P10–P2, PU1–PL2=15 minuter | |

*IEC testprocedur

Förbehåll för ändringar.

Ljudtrycksnivån är lägre än 70 dB (A-viktad).

NE-1878/NE-1864



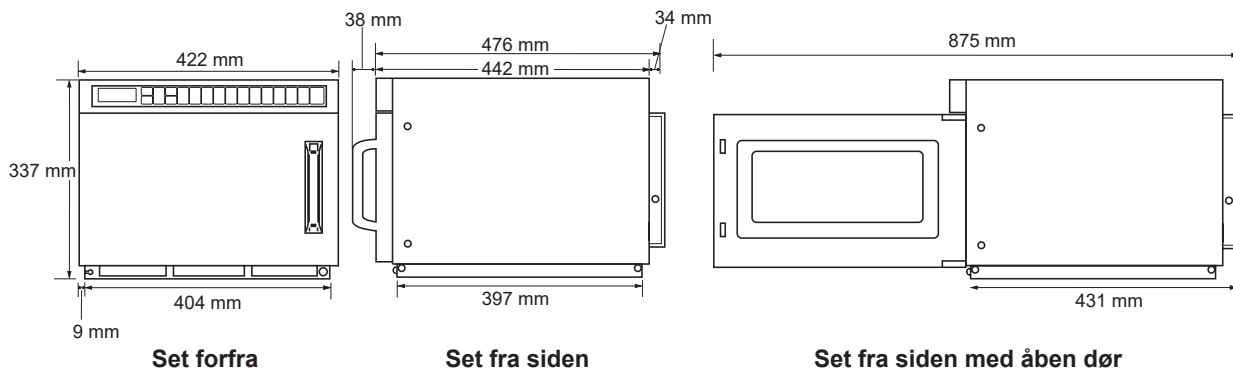
- NE-1864 har ett fönster i luckan.

Tekniske specifikationer

| | | NE-1878 | NE-1864 |
|------------------------|-------------------|--|---------------|
| Strømforsyning | | 50 Hz, enkelt fase 230 V | |
| Strømforbrug | | 11,9 A 2650 W | |
| Effekt | HØJ | P10: 1800 W* | |
| | MELLEM HØJ | P9: 90 % P8: 80 % P7: 70 % P6: 60 % | |
| | MELLEM | P5: 50 % P4: 40 % | |
| | LAV | P3: 30 % P2: 25 % | |
| | OPTØNING | P1: 340 W | |
| | OFF | P0: 0 % | |
| | VARME FRA TOP NED | PU1: 50 % PU2: 25 % | |
| | VARME FRA BUND OP | PL1: 50 % PL2: 25 % | |
| Frekvens | | 2450 MHz | |
| Ydre mål (BxDxH) | | 422x476x337 mm | |
| Indvendige mål (BxDxH) | | 330x310x175 mm | |
| Netto vægt | | cirka 17,5 kg | cirka 17,9 kg |
| Timer | | Maks. programmerbar tid for en opvarmning i ét trin P1 og P0 = 30 minutter P10 – P2, PU1 – PL2 = 15 minutter | |

*IEC-testprocedure
 Specifikationerne kan ændres uden varsel.
 Lydtryksniveauet er mindre end 70 dB (A-vægtet).

NE-1878/NE-1864



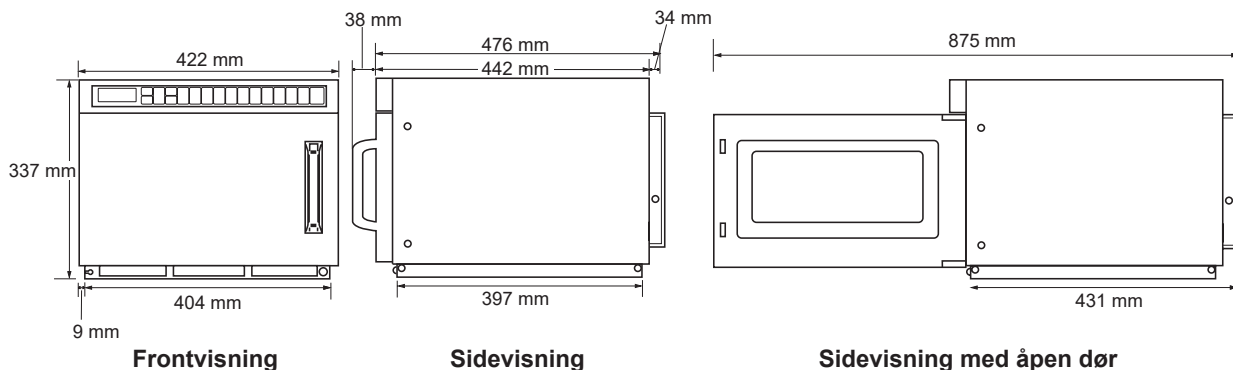
- Der er et vindue i døren på NE-1864.

Tekniske spesifikasjoner

| | | NE-1878 | NE-1864 |
|------------------------|---------------------------|--|-----------------|
| Strømforsyning | | 50 Hz, enfase, 230 V | |
| Effektkrav | | 11,9 A 2650 W | |
| Ytelser | HØY | P10: 1800 W* | |
| | MEDIUM HØY | P9: 90 % P8: 80 % P7: 70 % P6: 60 % | |
| | MEDIUM | P5: 50 % P4: 40 % | |
| | LAV | P3: 30 % P2: 25 % | |
| | TINING | P1: 340 W | |
| | AV | P0: 0 % | |
| | VARM FRA TOPP TIL BUNN | PU1: 50 % PU2: 25 % | |
| | VARM FRA BUNN TIL TOPP | PL1: 50 % PL2: 25 % | |
| Frekvens | | 2450 MHz | |
| Utvendige mål (b×d×h) | | 422×476×337 mm | |
| Innvendige mål (b×d×h) | | 330×310×175 mm | |
| Nettvekt | | omtrent 17,5 kg | omtrent 17,9 kg |
| Tidsvelger | | Maksimal programmerbar tid for oppvarming i ett trinn P1 og P0 = 30 minutter P10 – P2, PU1 – PL2 = 15 minutter | |

*IEC testprosedyre
Spesifikasjonene kan endres uten forvarsel.
Lydtrykknivå er mindre enn 70 dB (vektet gjennomsnitt).

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 har et vindu i døren.

Tekniset tiedot

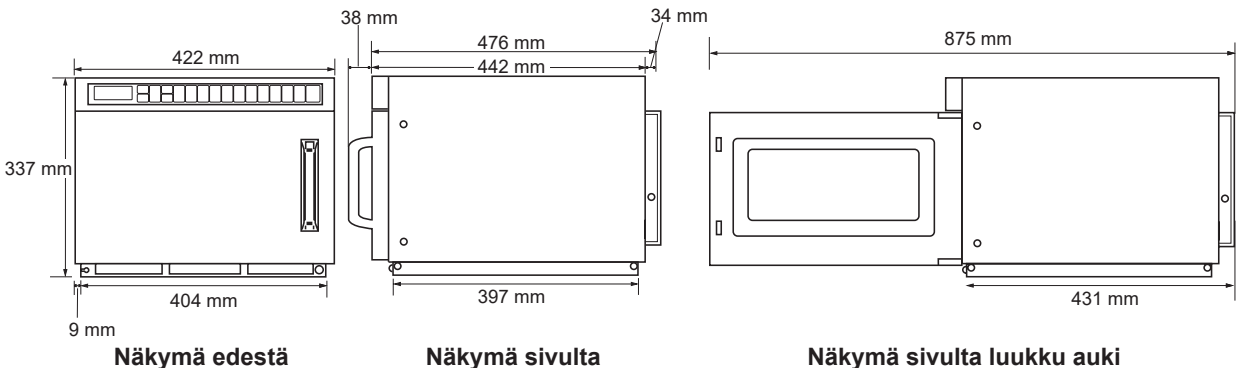
| | | NE-1878 | NE-1864 |
|-------------------------------------|-------------------------|---|--------------|
| Verkköjännite | | 50 Hz, yksi vaihe 230 V | |
| Tehontarve | | 11,9 A 2650 W | |
| Kuumennusteho | TÄYSITEHO | P10: 1800 W* | |
| | PUOLI-TEHO | P9: 90 % P8: 80 % P7: 70 % P6: 60 % | |
| | PUOLITEHO | P5: 50 % P4: 40 % | |
| | ALHAINEN TEHO | P3: 30 % P2: 25 % | |
| | SULATUS | P1: 340 W | |
| | OFF | P0: 0 % | |
| | KUUMENNUS YLHÄÄLTÄ ALAS | PU1: 50 % PU2: 25 % | |
| | KUUMENNUS ALHAALTA YLÖS | PL1: 50 % PL2: 25 % | |
| Taajuus | | 2450 MHz | |
| Ulkomitat (leveys×syvyys×korkeus) | | 422×476×337 mm | |
| Uunin mitat (leveys×syvyys×korkeus) | | 330×310×175 mm | |
| Paino | | noin 17,5 kg | noin 17,9 kg |
| Ajastin | | Ohjelmoitava enimmäisaika yhden vaiheen lämmitykseen P1 ja P0 = 30 minuuttia P10 – P2, PU1 – PL2 = 15 minuuttia | |

*IEC testausmentelmä

Valmistaja pidättää oikeudet muutoksiin siitä erikseen ilmoittamatta.

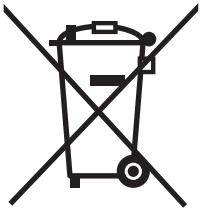
Äänenpainetaso on alle 70 dB (A-painotettu).

NE-1878/NE-1864



- NE-1864 -mallissa on ikkuna luukussa.

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

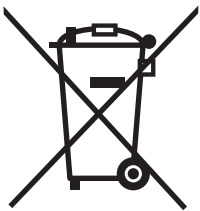
If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

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)



Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass verbrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit gewöhnlichem Haushaltsabfall vermischt werden sollen. Bringen Sie zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recycling diese Produkte zu den entsprechenden Sammelstellen, wo sie ohne Gebühren entgegengenommen werden. In einigen Ländern kann es auch möglich sein, diese Produkte beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts bei Ihrem örtlichen Einzelhändler abzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umgebung, die aus einer unsachgemäßen Handhabung von Abfall entstehen können. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung. In Übereinstimmung mit der Landesgesetzgebung können für die unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Abfall Strafgebühren erhoben werden.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

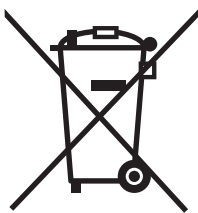
Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Bitte treten Sie mit Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler in Kontakt, wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, und fragen Sie nach einer Entsorgungsmöglichkeit.

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 pré-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, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets.

Veillez contacter les autorités locales pour connaître le point de pré-collecte le plus proche.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

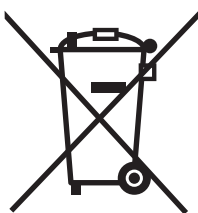
Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

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 supprimer ce produit, contactez 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 op de producten en/of de bijbehorende documenten betekent 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 sommige landen kunt u uw producten bij een lokale winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent 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.

Er kunnen boetes gelden voor een onjuiste verwijdering van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

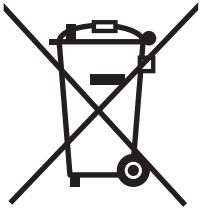
Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

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

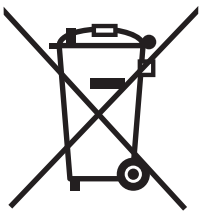
Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

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

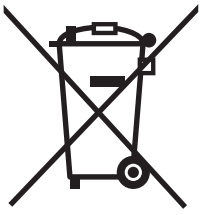
Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

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

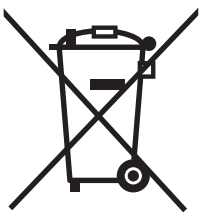
Om ni vill kassera elektrisk eller elektronisk utrustning, vänligen kontakta er återförsäljare eller leverantör för mer information.

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 til 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

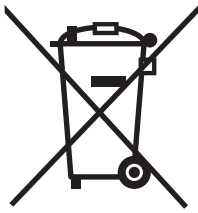
Hvis du ønsker at smide elektriske apparater eller elektronisk udstyr ud, skal du kontakte din forhandler eller leverandør for at få yderligere oplysninger.

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 avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall.

For at utstyret som skal avhendes skal bli behandlet, gjenvunnet og resirkulert på riktig måte, må du bringe det til nærmeste innsamlingssted 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 avhender dette produktet på riktig måte, bidrar du til å bevare verdifulle ressurser og til å motvirke de negative virkningene på miljøet og folks helse som kan forårsakes av feilaktig avfallsbehandling. Ta kontakt med de lokale myndigheter hvis

du ønsker ytterligere informasjon om ditt nærmeste innsamlingspunkt.

I noen land kan feil avhending av dette utstyret medføre en bot, alt avhengig av nasjonale lover og regler.

For bedriftskunder i EU

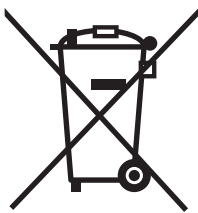
Hvis du ønsker å avhende elektrisk og elektronisk utstyr, må du kontakte forhandleren eller leverandøren din for å få mer informasjon.

Informasjon om kassering i land utenfor EU

Dette symbolet er kun gyldig i EU.

Hvis du ønsker å avhende dette produktet, må du ta kontakt med forhandleren eller de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan det skal avhendes 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 joko ilmaiseksi tai maksua vastaan. 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.

Laissa saattaa olla määrätty rangaistus jätteiden epäasianmukaisesta käsittelystä.

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: <https://www.panasonic.com>