



cookmax 

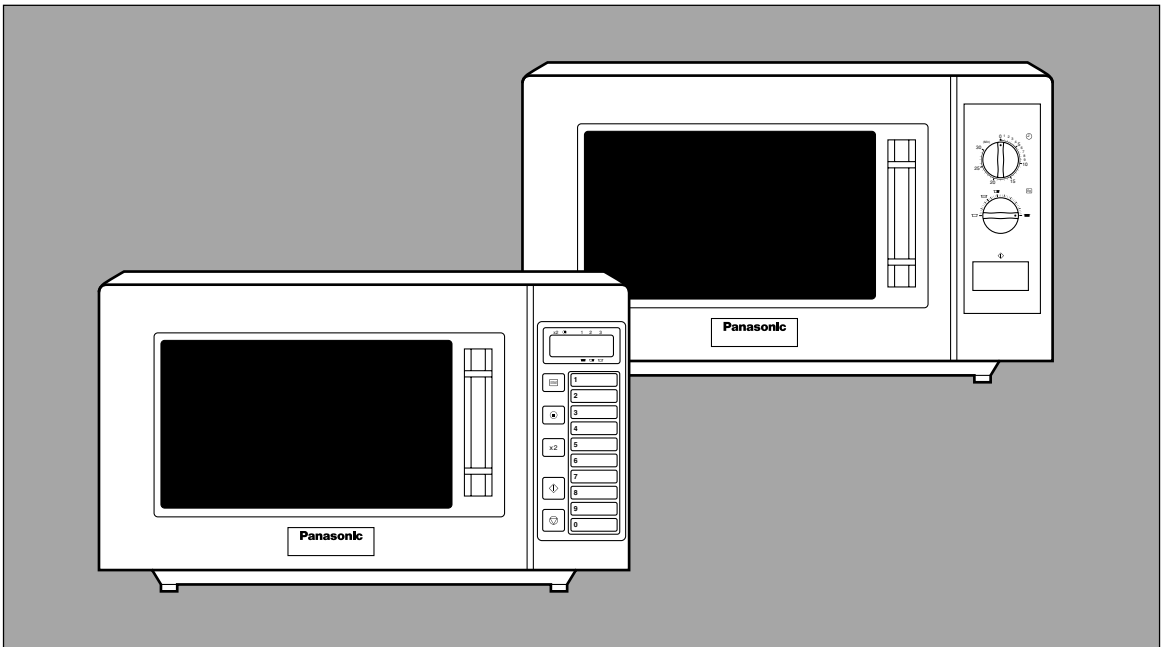
Snackgeräte Mikrowelle

Artikel-Nr.
90213012 (NE-1037)

Handbuch

Operating Instructions Microwave Oven For Commercial Use
Bedienungsanleitung Mikrowellengerät Für Gewerbliche Nutzung
Mode d'emploi Four à Micro-ondes Pour Usage Professionnel
Gebruiksaanwijzing Magnetronoven Voor Professioneel Gebruik
Manual de Instrucciones ... Horno Microondas Para Uso Commercial
Istruzioni Forno a Microonde Per Uso Professionale
Bruksanvisning Mikrovågsugn För Yrkesmässig Användning
Brugsanvisning Mikrobølgeovne Til Professionelt Brug
Bruksanvisning Mikrobølge Ovn ... For Profesjonell Bruk/Storkjøkken
Käyttöohjeet Mikroaaltouuni Ammattikäyttöön

NE-1027/NE-1037



Please read these instructions completely before operating this oven.
Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführlich durchlesen.
Veuillez lire ces instructions entièrement avant d'utiliser cet appareil.
Leest U s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat U de oven in gebruik neemt.
Por favor lea estas instrucciones antes de hacer funcionar este horno.
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste istruzioni.
Läs instruktionerna noga innan du använder ugnen.
Læs venligst denne brugsanvisning grundigt, før du bruger ovnen.
Les hele brugsanvisningen før du tar ovnen i bruk.
Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi, ennenkuin alat käyttää mikroaaltouunia.

<p>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.</p>
<p>Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.</p>
<p>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.</p>
<p>Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.</p>
<p>Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.</p>
<p>Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.</p>
<p>Denna produkt uppfyller de europeiska standard EN 55011 för EMC bestämmelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radio-frekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att denna produkt kan användas i det normala hushållet.</p>
<p>Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk Kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radio-frekevent energi dannes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt, må anvendes i almindelige husholdninger.</p>
<p>Dette produktet opfylder den europeiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyr at radio-frekvent energi dannes i form av elektromagnetiske bølger, med henblikk på oppvarming av mat. Klasse B betyr at dette produkt kan benyttes i almindelige husholdninger.</p>
<p>Tämä on laite, joka täyttää Eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = Elektromagneettinen yhteensopivuus) EN 55011. Tämän standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaadittavat ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaaltoenergia syntyy elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi tai kypsentämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.</p>

Table of Contents

Installation and Connection	3, 4
Important Information	4
How Does the Microwave Work?	5
NE-1027	
Outline Diagram NE-1027	7
How to Operate	7
NE-1037	
Outline Diagram NE-1037	8
How to Operate	
Before Operating	8
A. Manual Heating	8
◆ Manual Single Stage Heating	9
◆ Manual 2 or 3 Stages Heating	10
B. Programmed Heating	11
C. Programming	
◆ Programming Memory Pads for Single Stage Heating	12
◆ Programming Memory Pads for 2 or 3 Stages Heating	13
◆ Programming the Double Quantity Pad	14
D. Program Lock	
◆ To Activate Program Lock	15
◆ To Release Program Lock	15
E. To Read Program List	16
F. To Select Beep Tone Options	17
G. To Read the Cycle Counter	17
Self Diagnostics Failure Code	18
Care of Your Microwave Oven	18
Cooking/Defrosting Guide	19
Technical Specification	20

Installation and Connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

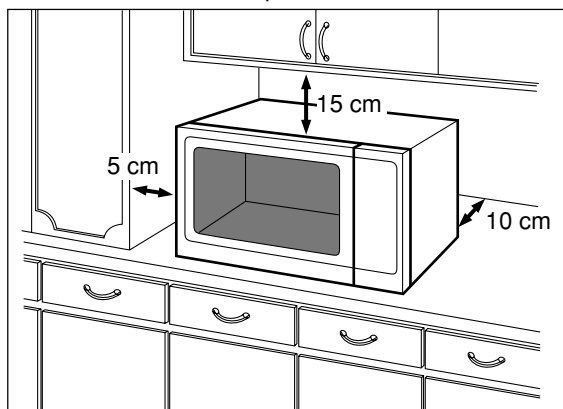
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the Oven

1. Place the oven on a flat and stable surface.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at back and 5 cm on both sides.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.

Safety Instructions

Warning

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from oven.
Repairs should only be done by a qualified service person.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press the STOP/RESET Pad or turn the TIMER SELECT DIAL back to zero position and leave the door closed. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or the circuit breaker panel.
7. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

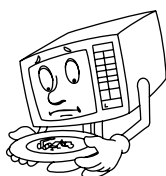
Important Information

1) Cooking Times

- Cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature and amount of food and on the type of cooking ware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.
N.B.: If the recommended cooking time are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

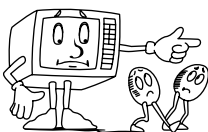
2) Small Quantities of Foods

- Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long. If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the socket.



3) Eggs

- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode.



4) Piercing Skin

- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

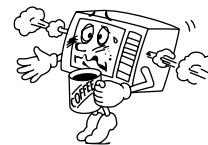


5) Meat Thermometer

- Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when the meat has been removed from the oven. Do not use a conventional meat thermometer in the microwave oven because it may cause sparking.

6) Liquids

- 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 of 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 it to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.



7) Paper/Plastic

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (ex. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires when use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing bags in oven.

8) Utensils/Foil

- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during Microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminum foil, meat spikes or metal ware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

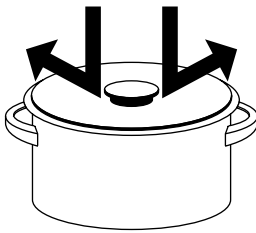
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

How Does the Microwave Work?

Microwaves are a form of high frequency radio waves similar to those used by a radio including AM, FM and CB. They are, however, much shorter than radio waves; approximately 12 cm long. Electricity is converted into microwave energy by the magnetron tube. From the magnetron tube, microwave energy is transmitted and absorbed.

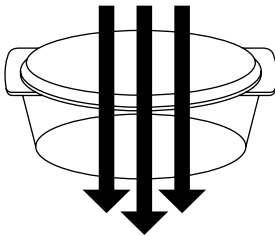
Reflection

Microwaves are reflected by metal just as a ball is bounced off a wall. A combination of stationary (interior walls) and rotating antenna, located underneath the bottom shelf assure that the microwaves are well distributed within the oven cavity to produce even heating or cooking of foods.



Transmission

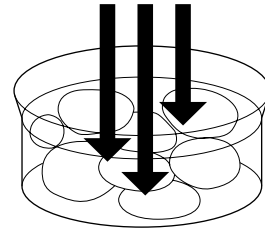
Microwaves pass through some materials such as paper, glass and plastic much like sunlight shining through a window. Because these substances do not absorb or reflect the microwave energy, they are ideal materials for microwave oven heating containers.



Absorption

During heating, microwaves will be absorbed by food. They penetrate to a depth of about 1-5 cm. Microwave energy excites the molecules in the food (especially water, fat and sugar molecules), and causes them to vibrate at a rate of 2,450,000,000 times per second. This vibration causes friction, and heat is produced just as you will feel heat produced if you vigorously rub your hands together. The internal heating of larger foods is done by conduction. The heat which is produced by friction travels by conduction to the centre of the food. Foods also continue to heat by conduction during standing time.

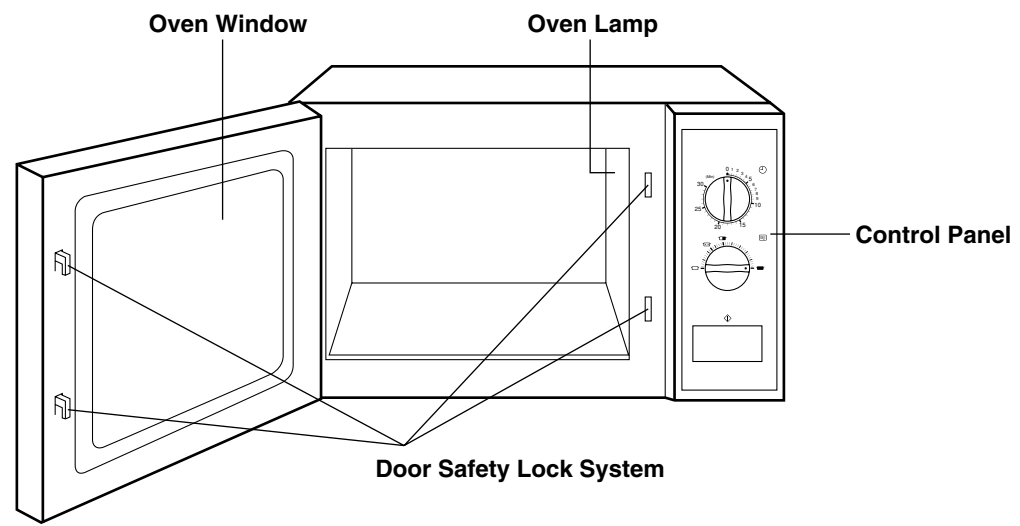
Because microwaves dissipate, much like sunlight as it reaches the Earth's surface, they are not stored in food.



Radio Interference

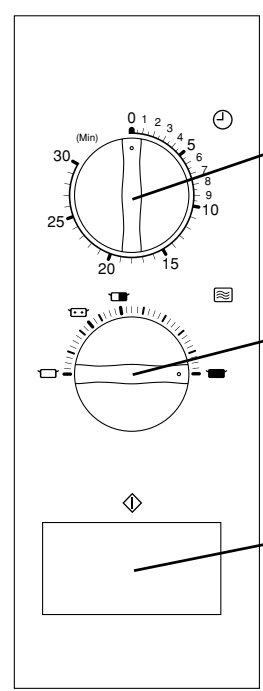
1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - a. Clean the door and sealed surfaces of the oven. (See Care of Your Microwave Oven found on page 18.)
 - b. Place the radio, TV, etc. as far away as possible, from the microwave.
 - c. Use a properly installed antenna, to obtain stronger signal reception.

Outline Diagram



How to Operate NE-1027

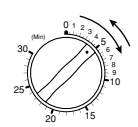
Heating



1. Turn the **Timer Select Dial** to the desired position.

Note:

- When selection the time for shorter than 4 minutes, turn the Timer Select Dial past 4 minutes and then return to the correct time.



2. Turn the **Power Select Dial** to the desired power level.

Power Level:

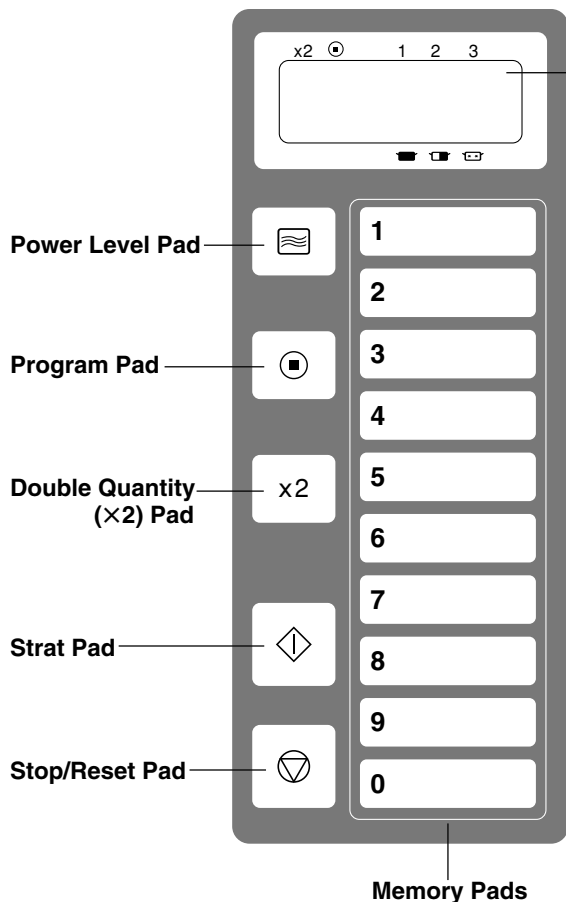
- 1000 W
- 500 W
- ◻ 340 W (Defrost)
- ◻ 100 W

3. Press the **Start Button**.
Heating will start.

NOTE: • TO STOP THE OVEN, open the door or set the **Timer Select Dial** back to "0" (zero) position—microwaves will automatically stop.

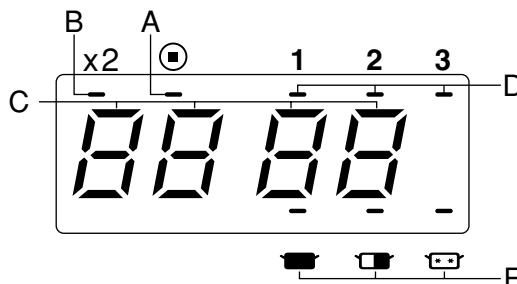
Control Panel (NE-1037)

NE-1037



Digital Display Window

Indicator Locations



A—Program Change Indicator

B—Double Quantity (×2) Heating Indicator

C—Memory Pad Number and Heating Time Display (min. sec.)

D—Heating Stage Indicator

E—Power Level Indicator

■ 1000 W

■ 500 W

■ 340 W (Defrost)

This oven is preset at the factory for the following

1. Memory Pads preset to 1000 W at the indicated heating times for single stage heating.

Pad No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Time	10 sec.	20 sec.	30 sec.	45 sec.	1 min.	1 min. 30 sec.	2 min.	2 min. 30 sec.	3 min.	1 min. 30 sec.

The Double Quantity Pad (×2) preset to automatically double the programmed time of each Memory Pad. (See pages 11, 14)

2. Program Unlock. (See page 15)
3. Cycle counter set to "0". (See page 17)

Display

The display will go blank (when the door is closed):

- at more than 1 minute interruption.
- at more than 1 minute after completion of heating and removing food.

The display will flash "0".

- continuously if door is not opened to remove the food.

Oven Lamp

Oven lamp will be turned on, when:

- door is opened.
- heating strats.

Oven lamp will be turned off, when:

- door is closed (no heating).
- heating finishes.

Stop/Reset Pad

1. While heating, one touch on the **Stop/Reset** Pad stops the oven. You can restart by pressing the **Start** Pad or a second touch on the **Stop/Reset** Pad will cancel the selected program.
2. One touch on the **Stop/Reset** Pad, before the heating cycle is started, will cancel the selected program.

How to Operate





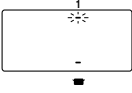



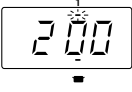


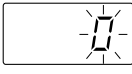
A. Manual Heating

Open the door and place food in the oven cavity. Close the door.
“0” must be showing in the display window.

◆ Manual Single Stage Heating:

This feature gives the user maximum flexibility to set the oven to desired heating time and power level. This is ideal for menus that require various heating requirements.

Example: To heat for 2 minutes at 1000 W


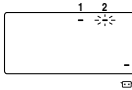
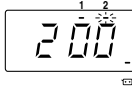


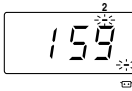
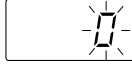
	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> ● Select the desired power level. <ul style="list-style-type: none">  (1000 W) press once  (500 W) press twice  (340 W Defrost) press 3 times 	
2.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Select the desired heating time by pressing the MEMORY Pads. <ul style="list-style-type: none">  up to 30 minutes   up to 99 minutes 99 seconds 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> ● Press the Start Pad. Heating will start. The time on digital display will count down. 	
4.	Beep tone will sound. (See page 17)	<ul style="list-style-type: none"> ● All heating will stop. When opening the door, the display will stop blinking. 	

How to Operate

◆ Manual 2 or 3 Stages Heating:

This feature allows you to set to begin heating at one power level then shift automatically to a different power level after the designated length of heating time.

Example: To heat for 2 minutes at 340 W for 2nd stage heating


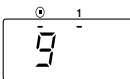


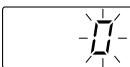
	PAD	INSTRUCTION	
		<ul style="list-style-type: none"> Follow steps 1 and 2 on page 8. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Power Level Pad 3 times. Indicator will change each time the pad is pressed. "3" is now displayed. The stage "2" is blinking. 	
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 2, 0 and 0. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Start Pad. The total time for both stages will be displayed. The stage "1" and the power level "3" blink. The oven lamp will be turned on. Heating will start and the time will count down. When oven shifts to the next stage, a single beep tone will sound. The stage "2" and the power level "3" blink. 	 
6.	Beep tone will sound. (See page 17)	<ul style="list-style-type: none"> All heating will stop. When opening the door, the display will stop blinking. 	

NOTE: •For 3 stages heating, repeat steps 3 and 4 above before pressing **Start** Pad.


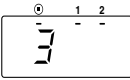


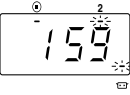
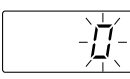
How to Operate

B. Programmed Heating:

Example: 1 stage; Memory Pad 9 to heat for 3 minutes at 1000 W

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 9. In Program Lock Mode the oven will start without pressing the Start Pad. (See page 15) 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Start Pad. Heating will start. The time on digital display will count down. 	
3.	Beep tone will sound. (See page 17)	<ul style="list-style-type: none"> All heating will stop. When opening the door, the display will stop blinking. 	


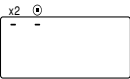

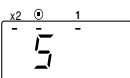



Example: 2 stages; Memory Pad 3 to heat for 3 minutes at 1000 W and 2 minutes at 340 W

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 3. In Program Lock Mode the oven will start without pressing the Start Pad. (See page 15) 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Start Pad. The total time for both stages will be displayed. The time on digital display will count down. Heating will start. When the oven shifts to the next stage, a single beep tone will sound. 	 
3.	Beep tone will sound. (See page 17)	<ul style="list-style-type: none"> All heating will stop. When opening the door, the display will stop blinking. 	

For Double Quantity Heating

The Double Quantity (×2) Pad is preset at the factory to automatically double the programmed time for double quantity heating. (See page 13 for programming the Double Quantity Pad.)

Example: Memory Pad 5

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Press Double Quantity Pad. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 5. In Program Lock Mode the oven will start without pressing the Start Pad. (See page 15) 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Start Pad. Heating will start. The time on digital display will count down. 	
4.	Beep tone will sound. (See page 17)	<ul style="list-style-type: none"> All heating will stop. When opening the door, the display will stop blinking. 	

How to Operate



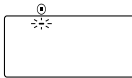
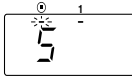



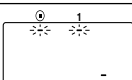
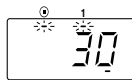

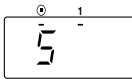
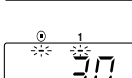
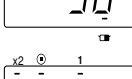
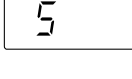
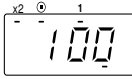
C. Programming

—DO NOT OPEN THE DOOR—


The display window MUST be blank before programming. If any indicator light is illuminated in the digital display window: close the door, press the **Stop/Reset** Pad and wait 1 minute until the display goes blank.

◆ Programming Memory Pads for Single Stage Heating:

Example: To program 30 seconds at 500 W for Memory Pad 5

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad. Note: <ul style="list-style-type: none"> If no “” Indicator appeared on display, “Program Lock” should be cancelled. (See page 15.) 	
2.	<input type="text" value="5"/>	<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 5. The pad number and the previously selected time and power level will appear in the display. The pad number and Stage Heating Indicator will appear in the display again. 	  
3.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Power Level Pad twice. The Memory Pad number will go out. 	
4.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> Press Memory Pads 3 and 0. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad again. You have completed programming the selected Memory Pad for single stage heating. Double heating time for multiple portion heating was automatically set. 2 seconds later, the time and power level setting you programmed will appear in the display. 2 seconds later, Double Quantity Heating Indicator and then the double heating time will appear in the display. 2 seconds later, the display will go blank. <p>The Memory Pad 5 is now programmed for heating - 30 seconds at 500 W.</p>	    

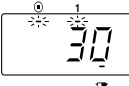


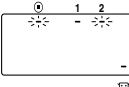
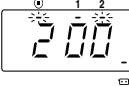

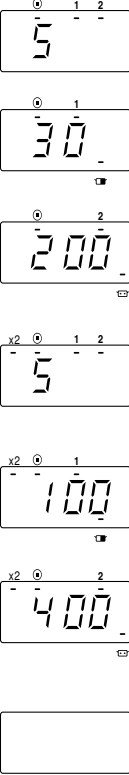
NOTE:

- Program the remaining Memory Pads as desired by repeating steps 1–5. You may insert up to 10 memory programs.
- When the Program indicator “” is blinking, the program can be cancelled and/or the pad number erased by pressing the **Stop/Reset** Pad.

How to Operate

◆ Programming Memory Pads for 2 or 3 Stages Heating:

Example: To program for 2 minutes at 340 W for 2nd stage heating using Memory Pad 5

	PAD	INSTRUCTION	
		<ul style="list-style-type: none"> Complete steps 1 to 4 on page 12. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Power Level Pad 3 times. “” is now displayed. 	
6.	<input data-bbox="189 562 333 600" type="text" value="2"/> <input data-bbox="189 614 333 653" type="text" value="0"/> <input data-bbox="189 666 333 705" type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pads 2, 0 and 0. 	
7.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad again. You have completed programming the selected Memory Pad for 2 stages heating. Double heating time for double quantity heating was automatically set. 2 seconds later, the display will confirm your programming. After all of your programming has been completed, the display will go blank. 	

- NOTE:**
- Program the remaining Memory Pads as desired by repeating the steps above. DO NOT OPEN THE OVEN DOOR during programming.
 - For 3 stages heating, select a further power level and set the desired heating time between steps 6 and 7 above.



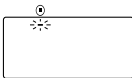

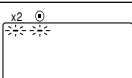

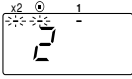

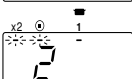

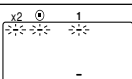


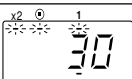

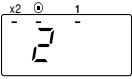
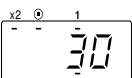
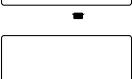
How to Operate

◆ Programming the Double Quantity Pad:


Your oven is preset at the factory to automatically double the programmed time for multiple portion heating. This model allows you to customize the heating time and/or power level for multiple portions of your menu items.

For example, if Memory Pad 2 is set for 20 seconds at 1000 W, 40 seconds at 1000 W is set for double quantity heating automatically. However, if your own tests have determined that the correct heating time required for two portions is less (only 30 seconds at 1000 W), you can program as shown below.

Example: To program 30 seconds at 1000 W on double quantity of Memory Pad 2 (display must be blank)

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad. Note: <ul style="list-style-type: none"> If no “” Indicator appeared on display, “Program Lock” should be cancelled. (See page 15.) 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Press Double Quantity Pad. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 2. The pad number and the previously selected time and power level for double quantity heating will briefly appear in the display. The pad number and Stage Heating Indicator will reappear in the display. 	  
4.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Power Level Selector Pad once. The Memory Pad number will go out. 	
5.	 	<ul style="list-style-type: none"> Press Memory Pads 3 and 0. 	
6.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad again. You have completed programming the selected Memory Pad for double quantity heating. 2 seconds later, the display will confirm your programming. 2 seconds later, the display will go blank. 	  

NOTE:

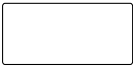

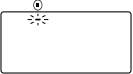
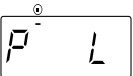
- Program the remaining Memory Pads as desired by repeating steps 1–6 above. You may insert up to 10 memory programs.
- When the Program indicator “” is blinking, the program can be cancelled and/or the pad number erased by pressing the **Stop/Reset** Pad.

How to Operate

D. Program Lock

◆ To Activate Program Lock:

This procedure locks the Memory Pads into their programmed heating times and power levels.
DO NOT OPEN THE DOOR.




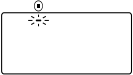
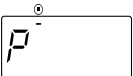
	PAD	INSTRUCTION	
		<ul style="list-style-type: none"> The display window must be blank. 	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Press and hold in the Program Pad (for 5 seconds) until the display shows “P” and “L”. Program Lock feature is now activated. 	 

NOTE: • In “Program Lock”

- To activate preset programs, open door will display “0”.
- The oven is started by pressing the desired Memory Pad. There is no need to press the **Start Pad**.
- The interrupt feature is deactivated—Open the door cancels the remaining time of the program.
- The oven cannot be programmed until the Program Lock is released.

◆ To Release Program Lock:

This procedure releases “Program Lock” and activates all other features. The Oven reverts to a 2 touch operating mode (Memory Pad plus **Start Pad**).
DO NOT OPEN THE DOOR.

	PAD	INSTRUCTION	
		<ul style="list-style-type: none"> The display window must be blank. 	
1.	 + 	<ul style="list-style-type: none"> Press the Stop/Reset Pad. While pressing this pad, press the Program Pad (for 5 seconds) until the display shows “P”. Program Lock feature is now released. 	 



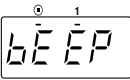
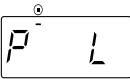

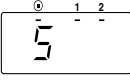
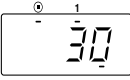
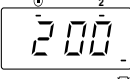
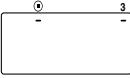
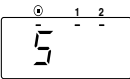
NOTE: • In “Program Unlock”

- Repeat and interrupt features are operational.
- Memory Pads can be programmed.
- Beep Tone can be set On or Off.

How to Operate

E. To Read Program List:

Allows you to review all currently programmed pad number, heating time and power level for each stage.

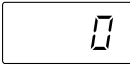

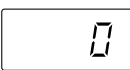

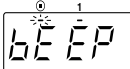

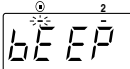

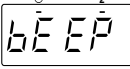
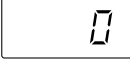
	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Open the door. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> While pressing the Stop/Reset Pad, press the Start Pad. The beep tone setting will be shown in the display window. Example: Stage Indicator 1: Beep tone is ON. Stage Indicator 2: Beep tone is OFF. 2 seconds later, the Program Lock setting will be shown in the display window. Program Lock: "P L" Program Unlock: "P" 	 
3.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad you desire to read the program. Example: The Memory Pad 5. The display window will show; Program Memory Pad 5, first stage heating time and power level currently programmed on Memory Pad. 2 seconds later, the information of 2nd and 3rd stage heating will be displayed. After all settings have been displayed, the pad number and the Stage Heating Indicator will appear in the display again. 	    

- NOTE:**
- If you want to go to another program, press the Memory Pad you desire in order to read the program, while the information of Memory Pad is being displayed.
 - If you want to see the Double Quantity Heating (×2) program, press the Double Quantity Pad before pressing the Memory Pad.

How to Operate

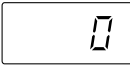


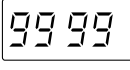
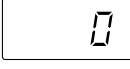
F. To Select Beep Tone Options:

The Beep Tone can be set, ON or OFF.

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Open the door. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad. The display will not change. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Memory Pad 0. 	
4.		<ul style="list-style-type: none"> Repeat pressing the Memory Pad 0. Select "OFF" of Beep Tone. Stage Indicator 1=ON. Stage Indicator 2=OFF. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> Press the Program Pad again. You have completed programming the beep tone. 2 seconds later, "0" will appear in the display. 	 

G. To Read the Cycle Counter:

The oven can display the total number of times the oven has been operated cumulatively. This may be used to analyze usage of the oven and traffic flow at the location.

	PAD	INSTRUCTION	
1.		<ul style="list-style-type: none"> Open the door. 	
2.	 + 	<ul style="list-style-type: none"> While pressing Stop/Reset Pad, press Power Level Pad. The display shows the total cumulative number of times the oven has been used. Example: <ul style="list-style-type: none"> 9999 means the oven has been used 999900–999999 times. 0020 means the oven has been used 2000–2099 times. If the total cumulative number of times is less than 100 times, the display will not be changed. 2 seconds later, "0" will appear in the display window. 	 

Self Diagnostics Failure Code

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

What to do when a failure code appears:

CODE	CAUSE	WHAT TO DO
F01	<ul style="list-style-type: none"> * Overcooked food * Temperature of exhausted air is too high 	<ul style="list-style-type: none"> * Press Stop/Reset Pad to stop beep. * Unplug the oven and wait at least 30 minutes before reconnecting. * Wait for the oven to cool down and reset. * If a flame is observed, do not open the oven door. * If normal operation does not resume, call the service agent with the information of failure code.
F33–34	<ul style="list-style-type: none"> * Defective sensor circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> * Unplug the oven and wait more than 10 seconds before reconnecting. * If normal operation does not resume, call the service agent with the information of failure code.
F44	<ul style="list-style-type: none"> * When a pad was pressed for more than 2 minutes * Defective pad or control circuit. 	

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

Care of Your Microwave Oven

1. Unplug the oven before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. when food spatters or spilled liquids adhere to the oven walls, wipe with a damp paper towel. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning, press the STOP/RESET Pad to clear the display window or turn the TIMER SELECT DIAL back to zero "0" position.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft paper towel.
This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
6. Clean off the grease and dust on bottom surfaces often. Use warm detergent solution.
7. This oven should only be serviced by qualified person. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.

Cooking/Defrosting Guide

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	Time
Defrosting	Fish Fillets	500 g	340 W	8 min.
	Minced Beef	500 g	340 W	5 min.
	Whole Chicken	1.36 kg	340 W	25 min.
	Composite Dish			
	Multi portion	1.36 kg	340 W	20 min.
	Single portion	275 g	340 W	8 min.
	Apple Pie	1 portion	340 W	1 min. 15 sec.
	Gateau	1 portion	340 W	2 min.
	Bread Rolls	1 portion 50 g	340 W	30 sec.
Cooking from Chilled Raw Food	Scrambled Egg	2 eggs+2 tbsp. milk	1000 W	45 sec.
	Broccoli	500 g	1000 W	6 min.
	Fish Fillets	500 g	1000 W	4 min.
	Bacon	2 rashers	1000 W	1 min. 30 sec.
	Chicken Portions	500 g	1000 W	5 min. 30 sec. –6 min. 30 sec.
Cooking and/or Reheating from Frozen	Peas	500 g	1000 W	8 min.
	Cooked Rice	167 g	1000 W	2 min. 20 sec. –2 min. 45 sec.
	Cooked Sausages	×3 (50 g each)	1000 W	1 min. 20 sec. –1 min. 45 sec.
	Cooked Wings of Fire	×7 pieces	1000 W	2 min. –2 min. 20 sec.
	Cooked Boxed Cheeseburger	75 g	1000 W	1 min. 30 sec. –1 min. 45 sec.
	Chocolate Fudge			
	Cake	1 portion	340 W	30 sec.
Reheating from Cooked Chilled	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sec. –4 min. 15 sec.
	Chilli	325 g	1000 W	3 min. 30 sec. –4 min.
	Apple Pie	1 portion	1000 W	30 sec.
	Pepper Sauce	100 ml	1000 W	1 min. –1 min. 15 sec.
	Baked Beans	100 ml	1000 W	1 min. 15 sec. –1 min. 30 sec.
	Soup	125 ml	1000 W	1 min. 30 sec. –1 min. 45 sec.

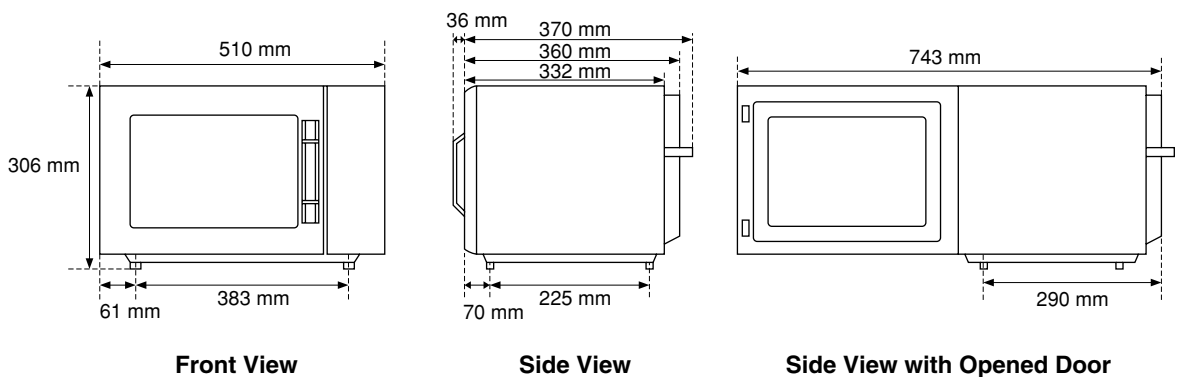
- HINTS:**
- Do not cook/reheat/defrost directly onto the base of the oven—use a suitable container.
 - When defrosting **multi portions** of foods, turn over and break apart halfway through defrost time to allow better penetration of microwave energy.
 - Solid/dense foods** should not be cooked from 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.

Technical Specification

	NE-1027	NE-1037
Power Source	230–240 V, 50 Hz, single phase	
Required Power	6.6 A 1490 W	
Output	<ul style="list-style-type: none">  1000 W*  500 W  340 W  100 W 	<ul style="list-style-type: none">  1000 W*  500 W  340 W
Frequency	2450 MHz	
Outer Dimensions (W×D×H)	510 mm×360 mm×306 mm	
Cavity Dimensions (W×D×H)	330 mm×330 mm×200 mm	
Net Weight	17.8 kg	
Shipping Weight	19.5 kg	
Memory	—————	10 Memory Pads with Double Quantity (×2) Pad

*IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.



Verwendung des Gerätes

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln entsprechend der nachfolgenden Bedienungsanleitung zu verwenden.

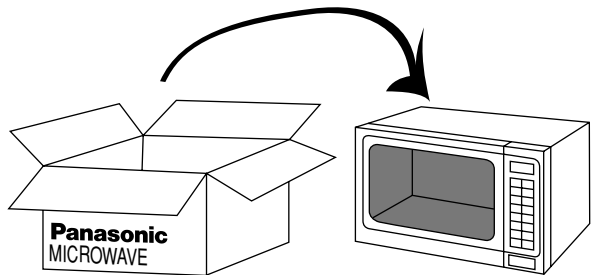
Auspacken des Gerätes

Das Gerät auspacken, sämtliches Verpackungsmaterial entfernen. **Entfernen Sie in keinem Fall die Klebefolie an der Innenseite der Tür!**

Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen wie z. B. stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür.

Sofort den Händler benachrichtigen, wenn da Gerät beschädigt ist.

Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.



Zu Ihrer Sicherheit

Spannung und Leistung

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

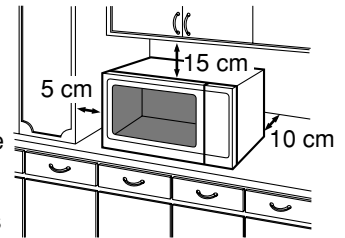
Erdung

Wichtiger Hinweis: Zur persönlichen Sicherheit muß dieses Gerät ordnungsgemäß geerdet sein!

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

Aufstellen des Gerätes

- Das Mikrowellengerät nicht im Freien benutzen.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die mindestens 850 mm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
- Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Beim Aufstellen bzw. Einbau des Gerätes unbedingt darauf achten, daß das Mikrowellengerät schnell und einfach durch Ziehen des Netzsteckers oder durch Ausschalten der Installationssicherung vom Netz getrennt werden kann.
- Das Mikrowellengerät muß eine ausreichende Luftzirkulation haben, um ordnungsgemäß betrieben werden zu können. Dabei muß ein Mindestabstand von 15 cm nach oben, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zu einer Seite und mindestens 40 cm zur anderen Seiten eingehalten werden.
- Die Lüftungsöffnungen auf der Rück- und Unterseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Gerät arbeitet, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall stellt sich das Mikrowellengerät durch den Überhitzungsschutz ab und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
- Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird.
- Achten Sie bei Anschluß von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Mikrowellengerätes darauf, daß die Netzanschlußleitungen nicht mit dem Gerätegehäuse in Berührung kommen oder unter der Gerätetür eingeklemmt werden.
- Das Netzanschlußkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
- Das Netzanschlußkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen und nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen.
- Das Gerät niemals in sehr feuchter, heißer oder fettiger Umgebung aufstellen, z. B. direkt neben oder über einer Heizquelle bzw. Friteuse. Das Gerät nicht direkt über oder neben einem Gas- oder Elektroherd aufstellen. Das Mikrowellengerät könnte beschädigt werden.
- Bei Raumtemperaturen von mehr als 40 Grad Celsius, einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 85% und einem hohen Fettgehalt in der Umgebungsluft, ist der Betrieb nicht zulässig.
- Stehen Radio- bzw. Fernsehgeräte in unmittelbarer Nähe des Mikrowellengerätes, so sind gelegentliche Störungen beim Empfang schwacher Sender während des Gebrauchs nicht ganz vermeidbar.



Instandhaltung Ihres Gerätes

- Achten Sie auf mögliche Beschädigungen des Mikrowellengerätes, z. B. der Türdichtungsflächen und des Netzanschlußkabels.
- Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel, der Netzstecker oder die Türdichtungsflächen beschädigt sind bzw. wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
- Ist Ihr Mikrowellengerät beschädigt oder tritt eine Störung auf, ist der weitere Betrieb untersagt. Ziehen Sie bitte den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. Wenden Sie sich umgehend an den nächst gelegenen, autorisierten Panasonic Kundendienst.
- Die eingebaute Garraumlampe darf nur vom Panasonic Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic-Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.
- Vermeiden Sie jegliche Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen und den Sicherheitsvorrichtungen. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Fachmann durchgeführt werden!
- Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Inanspruchnahme eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
- Das Gehäuse nicht abbauen. Es ist für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person gefährlich, irgendeine Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen.
- Es muß eine jährliche Kontrolle des Gerätes durch geschultes Servicepersonal ausgeübt werden. Ein schriftlicher Nachweis ist zu führen und auf Verlangen der Berufsgenossenschaft vorzulegen (siehe Rückseite).

Wichtige Hinweise und Warnungen im Umgang mit Ihrem Mikrowellengerät

- Das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum einschalten.
Um den Zustand der Magnetron-Röhren und anderer Teile im Inneren des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, sollte das Gerät niemals im Leerlauf betrieben werden.
- Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
- Im Garraum dürfen während der Nichtbenutzung des Gerätes keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung darstellen können. Im Falle des Versagens eines elektronischen Beuelementes kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung, z. B. vorgeschaltete Sicherung/Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
- Ventilationsöffnungen nicht blockieren.
Eine ungehinderte Luftzirkulation hinter dem Gerät ist für Kühlzwecke unbedingt erforderlich. Während des Betriebs dürfen die Luftöffnungen am Mikrowellengerät also nicht blockiert werden.
- Während des Betriebs wird die Oberfläche des Mikrowellengerätes heiß. Bei Benutzung ist somit Vorsicht geboten, und Kinder müssen ferngehalten werden.
- Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- Es wird auf die Möglichkeit der Gefährdung durch elektromagnetische Felder hingewiesen und empfohlen, daß sich insbesondere Personen mit Herzschrittmachern nicht elektromagnetischen Feldern aussetzen. Dabei sind unbedingt die Herstellerangaben zu beachten.
- Der Emissionswert des Mikrowellengerätes liegt nach der Maschinenlärminformations-Verordnung (3.GSGV vom 18. Januar 1991) unter dem vorgeschriebenen Grenzwert von 70 dB (A).
- Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist. Bei Verwendung von Metall im Garraum, z. B. Geschirr, Aluminiumfolie, Fleischspieße usw. kann es beim Betrieb mit Mikrowelle zur Funkenbildung kommen (siehe „Das geeignete Geschirr“ Seite 25).
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen! Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.
- Keine geschlossenen Konserven, Flaschen oder Gläser zum Garen oder Erhitzen benutzen. Diese könnten platzen.
- Lebensmittel in Gläsern oder Flaschen – insbesondere Babynahrung – nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, damit ein Temperaturengleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Garen Sie weder rohe oder gekochte Eier in der Schale, noch gepellte hartgekochte Eier. Durch Ausdehnung explodieren sie.
- Hochprozentigen Alkohol nicht zu hoch erhitzen, da er sich entzünden könnte. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Erhitzen Sie keine großen Mengen Speiseöl, diese könnten sich entzünden.
- Beim Zubereiten von sehr kleinen Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Die Lebensmittel könnten austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange einer hohen Mikrowellenleistung ausgesetzt werden.
- Nicht versuchen Kleidungsstücke, Zeitungen oder anderes Material im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
- Wenn Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen verwendet werden, darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter könnten sich entzünden.
- Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebes Rauch aus dem Gerät, die Gerätetür geschlossen halten, das Mikrowellengerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die beigefügte Warnung am Gerät befestigen. Bitte das dafür vorgesehene Etikett auf die Gehäuseoberfläche kleben.

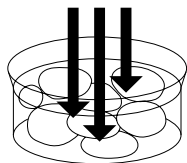
Der Aufbau Ihres Mikrowellengerätes

Das Magnetron ist das wichtigste Bauteil des Mikrowellengerätes, da es die Mikrowellen erzeugt. Es wandelt etwa 50% der aus dem Stromnetz aufgenommenen elektrischen Energie (Strom) in Mikrowellen um und sendet sie durch einen Hohlleiter in den Garraum. Durch einen Wellenrührer, der sich im Garraumboden befindet, werden die Mikrowellen verteilt. Die Garraumwände des Mikrowellengerätes bestehen aus Metall, das die Mikrowelle reflektiert (zurückwirft) und somit zusätzlich im Garraum

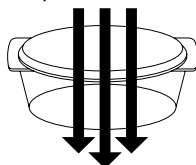
verteilt. In der Tür befindet sich ein feinmaschiges Metallgitter, das zwar die Einsicht in den Garraum zuläßt, aber das Austreten der Mikrowellen verhindert, da diese im Durchmesser größer (\varnothing 2–3 cm) als die Gitteröffnungen sind. Die Mikrowellen werden auch hier zur Mitte des Garraums reflektiert. Beim Öffnen der Tür schaltet sich das Magnetron automatisch ab, so daß keine Mikrowellen mehr erzeugt und in den Garraum gesendet werden.

Mikrowellen und ihre Wirkung

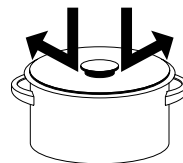
Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, ähnlich den Radio- oder Fernsehwellen. Sie unterscheiden sich lediglich durch ihre Frequenz, d.h. durch die Anzahl ihrer Schwingungen pro Sekunde. Die Mikrowelle schwingt 2,45 Milliarden Mal in der Sekunde und gehört zu den Kurzwellen, die auch beim Arzt zur Wärmebehandlung eingesetzt werden. Im Mikrowellengerät werden die Wellen zum Auftauen, Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln benutzt. Während beim herkömmlichen Kochen immer zuerst die Herdplatte, der Backofen oder der Grill erhitzt wird, bevor die Wärme durch Wärmeleitung von außen in das Lebensmittelinnere gelangt, erzeugen Mikrowellen die Hitze direkt und ohne Umwege in den Speisen.



Mikrowellen werden von Lebensmitteln und Wasser absorbiert



Mikrowellen durchdringen Glas, Porzellan, Papier und Keramik



Mikrowellen werden an Metallflächen reflektiert

Die Vorteile der Mikrowelle

Ein Mikrowellengerät ist ein sinnvolles Zusatzgerät in der Küche, aber kein Ersatz für den Backofen und Herd. Die besonderen Vorteile der Mikrowelle liegen im nährstoffschonenden Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln. So bleiben Aroma, Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten. Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geht im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren nicht nur schneller, sondern auch schonender. Der Flüssigkeits- und damit Gewichtsverlust ist geringer, wodurch besonders Nährstoffe besser erhalten bleiben. Durch die kurzen Erwärmzeiten entfällt das lange vitaminzerstörende Warmhalten der Speisen. Die Mahlzeiten können stattdessen portionsweise wiedererwärmt werden. Beim Garen wird meist wenig Wasser und Fett verwendet. Das Eigenaroma des Lebensmittels bleibt besser erhalten und der Vitamin- und Mineralstoffverlust ist genauso gering wie beim nährstoffschonenden Dünsten oder Dämpfen.

Auch die Zubereitung empfindlicher Speisen wie Flans oder Terrinen, die sonst aufwendig im Wasserbad gegart werden, ist so einfach und problemlos wie das Schmelzen von Schokolade oder Gelatine (siehe auch Tips und Tricks auf der Seite 23).

Und nicht zu vergessen: Die Speisen können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden. Bitte achten Sie darauf, daß das Geschirr mikrowelleneeignet und hitzebeständig ist, wie z. B. Glas oder Porzellan (siehe Seite 7). Folgende Lebensmittel sollten Sie nach wie vor auf herkömmliche Art zubereiten:

- Eier in der Schale, da sie durch den Druck platzen oder explodieren könnten.
- Lebensmittel, die viel Fett zum Garen benötigen, z. B. Paniertes und Bratkartoffeln.
- Rindfleisch wie z. B. Schmorbraten oder Rouladen, das aufgrund seiner Struktur meistens trocken und zäh wird. Eine Ausnahme ist sehr gut abgehangenes, zartes Roastbeef oder Filet.
- Große Mengen Eintopf.

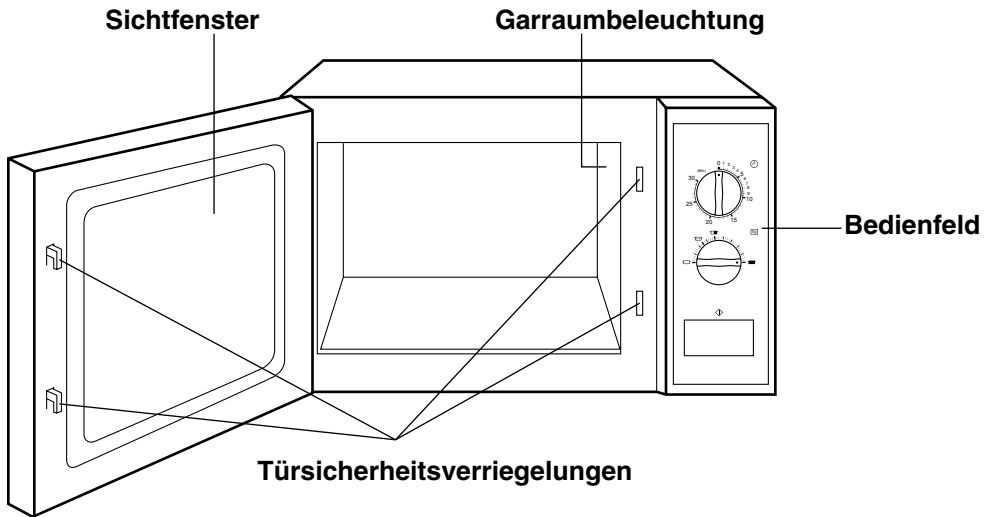
Praktische Hinweise zum Arbeiten mit Mikrowelle

- Die Zeiten zum Auftauen, Regenerieren oder Garen sind im Mikrowellenbetrieb abhängig von verschiedenen Faktoren, z. B. von den Mengen, der Temperatur oder der Zusammensetzung der Lebensmittel. Geben Sie deshalb zuerst lieber kürzere Zeiten ein und verlängern dann je nach Bedarf, um ein Überhitzen oder Überkochen der Speisen zu vermeiden.
 - Bitte beachten Sie:
Gefrorene oder gekühlte Lebensmittel benötigen eine längere Zeit als Speisen mit Zimmertemperatur. Lebensmittel mit z. B. hohem Zucker- oder Fettanteil nehmen im Gegensatz zu Lebensmitteln mit z. B. hohem Wasser oder Eiweißanteil mehr Mikrowellenenergie auf und erhitzen deshalb schneller. Geringere Lebensmittelmengen erhitzen schneller als große, und flache Speisen besser als hohe. Das gleiche Lebensmittelgewicht benötigt kleingeschnitten eine kürzere Zeit. Doppelte Mengen brauchen nicht ganz die doppelte Zeit, sondern ca. 80% Zeitzugabe.
- Als Faustregel gilt:**
- Doppelte Menge – Fast doppelte Zeit
Halbe Menge – Halbe Zeit
- Eventuell vorhandene Drahtverschlüsse von den Lebensmitteln entfernen, bevor Sie in das Mikrowellengerät gestellt werden.
 - Plastiktüten entfernen, bevor Sie garen oder auftauen.
 - Lebensmittel mit festen Schalen oder Häuten, wie z. B. Äpfel, Pellkartoffeln, Tomaten oder Würstchen, vorher einige Male einstechen, um ein Platzen zu vermeiden.
 - Decken Sie Speisen zum Erhitzen grundsätzlich mit einem Deckel, einem Teller oder Mikrowellenfolie ab, um ein Austrocknen zu vermeiden. Ebenfalls kann so keine Feuchtigkeit entweichen und das Lebensmittel wird schneller erhitzt.
 - Gebratene, gebackene oder frittierte Speisen und solche, die ihre Kruste behalten sollen, wie z. B. Schnitzel, Frikadellen oder Brot, werden beim Regenerieren nicht abgedeckt.
 - Was Sie auf dem Herd ohne Deckel garen, garen Sie auch im Mikrowellengerät ohne Abdeckung, also z. B. Saucen oder Aufläufe.
 - Es empfiehlt sich, Lebensmittel während des Erhitzens umzurühren oder zu wenden, um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen.
 - Wie beim konventionellen Kochen ist es erforderlich, den Auftau-, Erwärm- oder Garvorgang häufiger zu überprüfen.
 - Bitte beachten Sie ebenfalls eine Ausgleichs- bzw. Standzeit am Ende des Mikrowellenbetriebes (gilt ebenfalls für das Auftauen), damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.
 - Bitte sicherstellen, daß die Lebensmittel beim Erwärmen bzw. Garen eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.
 - Falls Sie den Garzustand der Lebensmittel mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisethermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.
 - Benutzen Sie beim Regenerieren oder Garen zur Entnahme des Geschirrs Topflappen oder Handtücher, da das Lebensmittel Wärme an das Geschirr abgibt und sehr heiß werden kann.

Das geeignete Geschirr

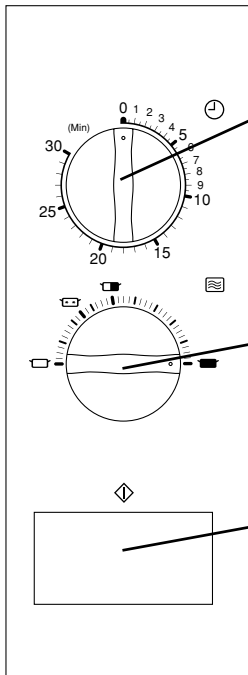
- Für den Mikrowellenbetrieb eignet sich Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan. Es darf jedoch kein Metalldekor haben, z. B. Goldränder, da dieses beschädigt werden und abplatzen könnte.
 - Auch glasiertes Keramikgeschirr kann benutzt werden. Achten Sie aber bitte darauf, daß die Glasur keine Beschädigungen oder Risse aufweist. Hier kann beim Spülen Wasser eindringen, sich beim anschließenden Erhitzen ausdehnen und zum Platzen des Geschirrs führen.
 - Einweggeschirr aus Kunststoff und beschichtete Pappgefäße eignen sich nur zum kurzfristigen Regenerieren, nicht aber zum Garen, da diese Materialien leicht entflammbar sind. Achten Sie darauf, daß diese Materialien selbst nur zum Erwärmen hoch hitzebeständig sind.
 - Benutzen Sie in keinem Fall fest verschlossene Gefäße, wie z. B. Konserven oder Flaschen mit Schraubverschluß.
 - Verwenden Sie kein Metallgeschirr oder Aluminiumgefäße. Da Mikrowellen an Metall reflektiert werden, kann es zu sehr unterschiedlicher Erhitzung der Speisen kommen. Um ebenfalls Funkenbildung zu vermeiden, füllen Sie die Speisen bitte in mikrowellengeeignete Gefäße um.
 - Wenn Sie Teile aus Metall in das Mikrowellengerät geben, kann es zur Funkenbildung kommen, was zur Beschädigung des Garraumes und des Geschirrs führen kann.
 - Verwenden Sie mikrowellengeeignete Gefäße immer entsprechend der Portionsgröße.
 - Speisen garen in runden und ovalen Formen gleichmäßiger als in eckigen. In den Ecken kann es zu einer Mikrowellenkonzentration und damit zu einer Überhitzung kommen.
 - Falls Sie nicht sicher sind, ob sich ein Geschirr für den Mikrowellenbetrieb eignet, stellen Sie es ohne Inhalt für 20 Sekunden bei maximaler Leistung in das Gerät. Das Geschirr sollte kalt oder höchstens lauwarm werden.
- Um Fehler bei der Geschirrbenutzung zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr.**

Außenansicht



Bedienung (NE-1027)

Leistung

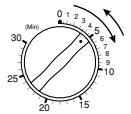


1. Drehschalter für die Zeiteingabe

Stellen Sie die Minuten durch Drehen des Schalters für die Zeiteingabe ein.

Hinweis:

- Wenn Sie eine Zeit von weniger als 4 Minuten einstellen wollen, drehen Sie den Schalter für die Zeiteingabe über 4 Minuten hinaus und stellen ihn dann wieder auf die gewünschte Zeit zurück.



2. Drehschalter zur Wahl der Mikrowellenleistung

Wählen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Leistungsstufe.

- ... 1000 Watt
- ▣ ... 500 Watt
- ☐ ... 340 Watt (Auftauen)
- ... 100 Watt

3. Starttaste

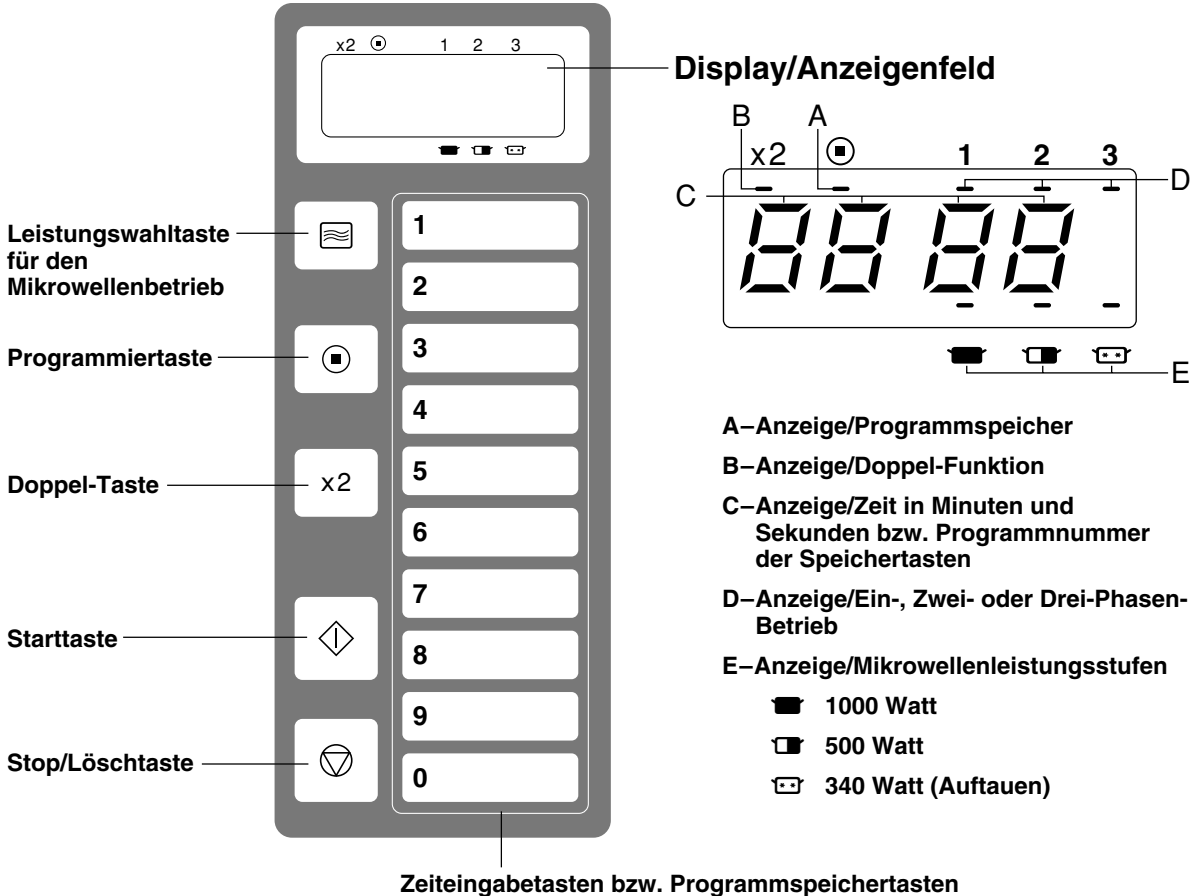
Betätigen Sie die Starttaste:

- Bei geschlossener Tür beginnt der Mikrowellenbetrieb.
- Die Garraumbeleuchtung und das Gebläse schalten sich ein.
- Die eingestellte Zeit läuft ab.

Hinweise:

- Ist die Betriebszeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet ab. Die Garraumbeleuchtung und das Gebläse schalten sich aus.
- Um den Mikrowellenbetrieb zu unterbrechen, öffnen Sie die Tür. Um den Betrieb fortzusetzen, schließen Sie die Tür und betätigen die Starttaste.
- Um den Mikrowellenbetrieb vorzeitig zu stoppen, drehen Sie den Schalter für die Zeiteingabe auf „0“.
- Nach Ende des Betriebs den Drehschalter für die Zeiteingabe unbedingt immer auf die Nullposition stellen.
- Die maximale Zeiteingabe beträgt 30 Minuten.

Schematische Ansicht (NE-1037)



Programmspeichertasten

Die Speichertasten 1 bis 0 sind ab Werk bei maximaler Mikrowellenleistung 1000 Watt wie folgt programmiert:

Speichertaste	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Betriebszeit	10 Sek.	20 Sek.	30 Sek.	45 Sek.	1 Min.	1 Min. 30 Sek.	2 Min.	2 Min. 30 Sek.	3 Min.	3 Min. 30 Sek.

Inbetriebnahme

Das Gerät kann nur in Betrieb gesetzt werden, wenn eine „0“ im Display angezeigt wird. Ist dies nicht der Fall, öffnen Sie die Tür. Im Anzeigefeld erscheint die „0“. Geben Sie nun die gewünschte Leistungsstufe und Zeit ein (bzw. Speichertaste). Schließen Sie die Tür und betätigen Sie die Starttaste.

Display/Anzeigefeld

Bei geschlossener Tür erlischt die Anzeige im Display

- wenn der Betrieb länger als 1 Minute unterbrochen wird.

- 1 Minute nach Beendigung des Mikrowellenbetriebs und Herausnahme des Lebensmittels (Tür geöffnet).

Im Anzeigefeld blinkt die „0“ nach Beendigung des Betriebs (bei geschlossener Tür), bis die Tür geöffnet wird, um das Lebensmittel herauszunehmen.

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich an

- wenn die Tür geöffnet wird.
- während des Mikrowellenbetriebs.

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich aus

- nach Beendigung des Mikrowellenbetriebs.
- wenn die Tür geschlossen wird.

Gebläse (Belüftung und Entlüftung)

Das Gebläse schaltet sich grundsätzlich an

- während des Mikrowellenbetriebs.

Das Gebläse schaltet sich aus

- nach Beendigung des Mikrowellenbetriebs.

Signalton

Es ertönt 5 mal ein Signalton, wenn der Mikrowellenbetrieb beendet ist.

Nach Ende der einzelnen Phasen (Zwei- oder Drei-Phasen-Betrieb, siehe Seite 29) ertönt das akustische Signal.

Bedienung


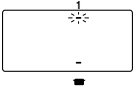



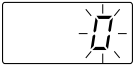
A. Leistungs- und Zeitengabe für den Mikrowellenbetrieb

Beachten Sie, daß das Gerät nur in Betrieb gesetzt werden kann, wenn eine „0“ im Display angezeigt wird. Öffnen Sie hierzu eventuell die Tür.

◆ Ein-Phasen-Betrieb

Eingabe von einer Mikrowellenleistung und Zeit.

Beispiel: 1000 Watt 2 Min.


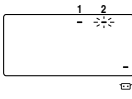
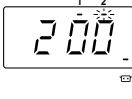


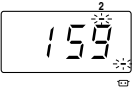
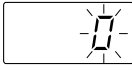
1.		Drücken Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb einmal. Im Display blinkt die Anzeige für den Ein-Phasen-Betrieb „1“ und die Anzeige für die Mikrowellenleistungsstufe leuchtet auf.	
2.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein.	
3.		Betätigen Sie die Starttaste. Der Mikrowellenbetrieb beginnt und die Zeit läuft ab.	
4.	Signalton ertönt 5 mal	Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display blinkt die „0“, bis die Tür geöffnet wird.	

Bedienung

◆ Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb

Es können bis zu drei Mikrowellenleistungen und Zeiten nacheinander eingegeben werden.

Beispiel: Zwei-Phasen-Betrieb 1000 Watt 2 Min., 340 Watt 2 Min.

		<ul style="list-style-type: none"> Führen Sie die Bedienschritte 1. und 2. wie oben im Ein-Phasen-Betrieb beschrieben durch. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb 2mal. Im Display blinkt die Anzeige für die zweite Phase „2“ und die Anzeige für die Mikrowellenleistungsstufe leuchtet auf. 	
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> Betätigen Sie die Starttaste. <ul style="list-style-type: none"> Im Display wird die Gesamtzeit der beiden Phasen angezeigt und läuft ab. Die Anzeige für den Ein-Phasen-Betrieb „1“ und die gewählte Leistungsstufe beginnen zu blinken, während die Anzeige für den Zwei-Phasen-Betrieb konstant leuchtet. Ist die Betriebszeit der ersten Phase abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal. Die Anzeigen der zweiten Phase „2“ und der Mikrowellenleistungsstufe blinken. 	 
6.	Signalton ertönt 5mal	<ul style="list-style-type: none"> Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display blinkt die „0“, bis die Tür geöffnet wird. 	


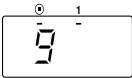


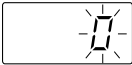
Hinweise:

- Der Gerätebetrieb kann durch einmaliges Drücken auf die Stop-/Löschtaste (⏻) oder durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Starten Sie den Betrieb erneut durch Betätigen der Starttaste (⏻).
- Durch zweimaliges Drücken der Stop-/Löschtaste werden alle Eingaben (Leistungsstufe und Zeit) gelöscht.
- Wollen Sie die Eingabe rückgängig machen, bevor Sie das Gerät starten, drücken Sie einfach einmal die Stop-/Löschtaste.

B. Abruf der Programmspeichertasten

Beachten Sie, daß das Gerät nur in Betrieb gesetzt werden kann, wenn eine „0“ im Display angezeigt wird. Öffnen Sie hierzu eventuell die Tür.

Beispiel: Programmspeichertaste 9, 1000 Watt 3 Min.

1.		<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie das gewünschte Programm 9. Im Display erscheint die Programmnummer und die Anzeigen der Programmier- und des Ein-Phasen-Betriebs „1“ leuchten auf. Ist die Startautomatik aktiviert, läuft das Programm sofort ab (siehe Seite 34). 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Betätigen Sie die Starttaste. Im Display erscheint die Zeit und läuft ab, die Anzeige der Programmier- und die Anzeigen der Phase und Mikrowellenleistungsstufe blinken. 	
3.	Signalton ertönt 5mal	<ul style="list-style-type: none"> Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display blinkt die „0“, bis die Tür geöffnet wird. 	

Hinweise:

Beim Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb erscheint die Gesamtzeit der Phasen im Display. Die Anzeigen für den jeweiligen Phasenbetrieb und die entsprechenden Mikrowellenleistungen blinken im Display, während die Zeit abläuft. Beim Wechsel der einzelnen Phasen ertönt das akustische Signal einmal.

Abruf der Programmspeicher mit der Doppel-Taste

Die Doppel-Taste kann nur in Verbindung mit den Programmspeichertasten angewendet werden (siehe auch Seite 34).

Beispiel: Programmspeichertaste 5, 1000 Watt 1 Min.

1.		<ul style="list-style-type: none"> Betätigen Sie die Doppel-Taste. Im Display leuchten die Anzeigen für die Doppel-Taste und die Programmier- und die Anzeigen der Phase und Mikrowellenleistungsstufe blinken. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Programmspeichertaste 5. Im Display wird zusätzlich die Programmnummer und der Phasen-Betrieb angezeigt. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Starttaste. Der Mikrowellenbetrieb beginnt. Im Display läuft die doppelte Zeit (1 Min. x 2 = 2 Min.) bzw. die selbst programmierte Mikrowellenleistung und Zeit ab. Die Anzeigen des Phasenbetriebs und der Mikrowellenleistungsstufe blinken. Die Anzeigen für die Doppel-Taste und Programmier- und die Anzeigen der Phase und Mikrowellenleistungsstufe leuchten. 	
4.	Signalton ertönt 5mal	<ul style="list-style-type: none"> Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display blinkt die „0“, bis die Tür geöffnet wird. 	

Hinweis:

Ist die Startautomatik aktiviert, beginnt der Mikrowellenbetrieb sofort nach Betätigen der Programmspeichertaste (siehe Seite 34).

Programmieren der Doppel-Taste

Die Doppel-Taste kann nur in Verbindung mit den Programmspeichertasten angewendet werden.

Die Doppel-Taste ist ab Werk so programmiert, daß automatisch immer die Zeit der Programmspeichertasten 1–0 bei gleichbleibender Leistung verdoppelt wird.

Sie können die Doppel-Taste aber auch selbst neu programmieren und zwar:

A. um die ab Werk verdoppelte Programmzeit bei gleicher Leistung zu verändern (zu verkürzen oder zu verlängern.)

oder

B. als zusätzliche Programmspeicherplätze.


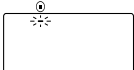
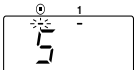
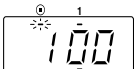


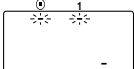
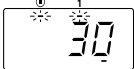

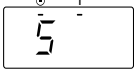
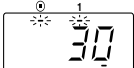
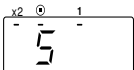
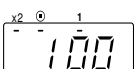

Somit kann die Doppel-Taste als Taste mit Doppel-Funktion betrachtet werden.

C. Programmieren der Speichertasten

Wichtig: Zum Programmieren muß die Gerätetür geschlossen und das Display gelöscht sein. Löschen Sie ggf. die Eingaben mit der Stop-/Löschtaste und warten Sie ca. 1 Minute, bis das Anzeigenfeld komplett erloschen ist.

◆ Programmierung für den Ein-Phasen-Betrieb

Beispiel: Programmieren der Speichertaste 5, 500 Watt 30 Sek.

1.		<ul style="list-style-type: none"> ● Betätigen Sie die Programmier­taste. Im Display blinkt die Anzeige für die Programmier­taste. Erscheint im Display keine Anzeige für die Programmier­taste, muß die Startautomatik gelöscht werden (siehe Seite 34). Hinweis: Drücken Sie die Programmier­taste nicht länger als 30 Sek., da sonst eine Fehlercodemeldung auftritt. 	
2.	<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text" value="5"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Drücken Sie die Programmspeichertaste 5. Die Programmnummer sowie die Anzeige für den Ein-Phasen-Betrieb „1“ erscheinen im Display und die Programmier­taste blinkt. ● Anschließend erscheinen die bereits programmierte Zeit und Mikrowellenleistung. Danach erneut die Programmnummer. 	  
3.		<ul style="list-style-type: none"> ● Drücken Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb 2mal. Im Display blinken die Anzeigen der Programmier­taste sowie des Ein-Phasen-Betriebs „1“ und die Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe leuchtet. 	
4.	<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text" value="3"/> <input style="width: 80px; height: 20px;" type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> ● Betätigen Sie erneut die Programmier­taste. Die Programmnummer erscheint im Display. Die Anzeigen für die Programmier­taste und der Phase blinken nicht mehr. Die Programmierung ist abgeschlossen. ● Zur Überprüfung werden 2 Sek. später im Display die Mikrowellenleistung und Zeit angezeigt. ● Anschließend erscheint wieder die Programmnummer. ● Wiederum 2 Sek. später wird im Display die Doppel-Funktion mit der dementsprechenden doppelten Zeit angezeigt. Diese ist automatisch programmiert (siehe Seite 30/33). ● 2 Sek. später erlischt das Display vollständig. 	    

Hinweise:

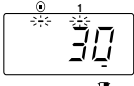

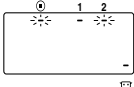
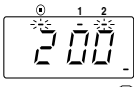

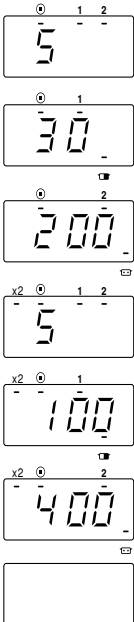
1. Sie können die restlichen Programmspeichertasten nach Ihren Wünschen wie oben beschrieben programmieren.
2. Öffnen Sie während der Programmierung nicht die Tür.
3. Wird eine Programmspeichertaste 1 bis 0 neu programmiert, werden die Daten der Doppel-Belegung dieser Taste automatisch gelöscht (siehe Seite 34).
4. Sofern im Display die Anzeige für die Programmier­taste blinkt, können durch Druck auf die **Stop-/Löschtaste** alle eingegebenen Daten gelöscht werden.

Bedienung

◆ Programmierung für den Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb

Beispiel: Zwei-Phasen-Betrieb, Programmspeichertaste 5

1. Phase 500 Watt 30 Sek.
2. Phase 340 Watt 2 Min.

		<ul style="list-style-type: none"> ●Führen Sie die Bedienschritte 1. bis 4. wie auf der Seite 31 beschrieben für die 1. Phase aus. Im Display werden die Zeit, Leistung und Phase „1“ angezeigt. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> ●Drücken Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb 3mal. Im Display blinken die Anzeigen der Programmieraste und des Zwei-Phasen-Betriebs „2“, die entsprechende Mikrowellenleistungsstufe wird angezeigt. Zudem leuchtet die Anzeige der 1. Phase. 	
6.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> ●Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein. 	
7.		<ul style="list-style-type: none"> ●Betätigen Sie erneut die Programmieraste. Die Programmierung für den Zwei-Phasen-Betrieb ist abgeschlossen. ●Zur Überprüfung werden die programmierten Daten nacheinander im Display angezeigt. ●Wie im Ein-Phasen-Betrieb ist die Doppel-Funktion auch hier automatisch festgelegt. 	

Hinweise:

1. Zum Programmieren der Programmspeichertasten muß die Garraumtür geschlossen und das Anzeigenfeld erloschen sein.
2. Für den Drei-Phasen-Betrieb wählen Sie nach oben beschriebenem Schritt 3 eine dritte Mikrowellenleistungsstufe, geben die Zeit ein und drücken anschließend die Programmieraste. Die Anzeigen im Display leuchten und blinken entsprechend der Phasen auf.
3. Sie können die restlichen Programmspeichertasten nach Ihren Wünschen wie oben beschrieben programmieren.
4. Öffnen Sie während der Programmierung nicht die Tür.
5. Wird eine Programmspeichertaste 1 bis 0 neu programmiert, werden die Daten der Doppel-Belegung dieser Taste automatisch gelöscht (siehe Seite 34).
6. Sofern im Display die Anzeige für die Programmieraste blinkt, können durch Druck auf die Stop-/Löschtaste alle eingegebenen Daten gelöscht werden.


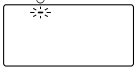

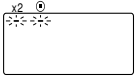
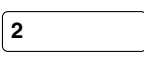
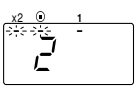
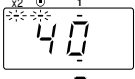
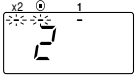

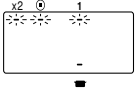
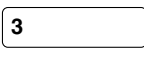

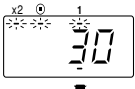

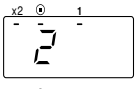
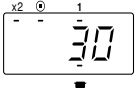
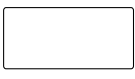
Bedienung

◆ Veränderung der automatisch verdoppelten Zeit der Programmspeicher

Benötigen Sie nicht die doppelte Zubereitungszeit für den entsprechenden Programmspeicher, so können Sie die gewünschte Zeit auch individuell bestimmen, siehe auch Seite 34.

Beispiel:

Benutzen Sie die Programmspeichertaste 2 (1000 Watt 20 Sek. ab Werk programmiert) in Verbindung mit der Doppel-Taste, so verdoppelt sich normalerweise die Betriebszeit, d.h. 40 Sek. bei 1000 Watt. Möchten Sie aber die eigentlich doppelte Zeit auf 30 Sek. reduzieren, verfahren Sie wie folgt:

1.		<ul style="list-style-type: none"> ●Schließen Sie die Garraumtür und warten Sie ca. 1 Min., bis das Anzeigefeld erloschen ist. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> ●Betätigen Sie die Programmiertaste. Im Display blinkt die Anzeige für die Programmiertaste. Erscheint im Display keine Anzeige für die Programmiertaste, muß die Startautomatik gelöscht werden (siehe Seite 18). Hinweis: Drücken Sie die Programmiertaste nicht länger als 30 Sek., da sonst eine Fehlercodemeldung auftritt. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> ●Betätigen Sie die Doppel-Taste. ●Im Display blinkt zusätzlich die Anzeige der Doppel-Taste. 	
4.		<ul style="list-style-type: none"> ●Drücken Sie die Programmspeichertaste 2. Im Display erscheinen zuerst die Programmnummer und die Anzahl der Phasen. ●Dann die Mikrowellenleistungsstufe und die bisher bestehende, verdoppelte Zeit. ●Danach wird die Programmnummer wieder angezeigt. 	  
5.		<ul style="list-style-type: none"> ●Drücken Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb einmal. Im Display blinken die Anzeigen der Doppel-Taste, der Programmiertaste und des Phasenbetriebs. Die gewählte Mikrowellenleistungsstufe leuchtet auf. Die Programmnummer ist erloschen. 	
6.	 	<ul style="list-style-type: none"> ●Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein. 	
7.		<ul style="list-style-type: none"> ●Betätigen Sie erneut die Programmiertaste. Die Programmierung der Doppel-Taste ist abgeschlossen. ●Im Display werden die Programmnummer und die neu programmierte Zeit nacheinander angezeigt. ●Anschließend erlischt das Display. 	  



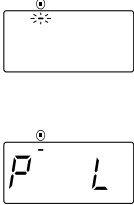
Hinweise:

1. Sie können für die restlichen Programmspeichertasten die doppelte Programmdauer wie oben beschrieben verändern.
2. Sobald eine der Programmspeichertasten 1–0 wieder neu programmiert wird, ist die Doppel-Taste automatisch wieder nur für diese veränderten Programmspeicher wie ab Werk programmiert (doppelte Zeit des neu programmierten Programmspeichers).
3. Wenn die Programmiertaste leuchtet, kann durch Drücken der **Stop/Löschtaste** die Programmierung und/oder die Programmnummer gelöscht werden.

D. Speichertasten

◆ Aktivierung der Startautomatik für die Programmspeicher




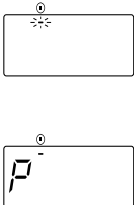
Mit dieser Funktion setzt der Betrieb bei geschlossener Tür sofort nach Drücken einer Programmspeichertaste ein, ohne daß die Starttaste betätigt wird.

1.		<ul style="list-style-type: none"> •Schließen Sie die Garraumtür und warten Sie ca. 1 Min., bis das Anzeigenfeld erloschen ist. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> •Betätigen Sie die Programmier­taste und halten Sie diese für ca. 6 Sek. gedrückt, bis im Display „P“ (engl.: program=Programm) und „L“ (engl.: lock=Verschluß) angezeigt werden. •Die Startautomatik ist aktiviert. 	

Hinweise:

1. Drücken Sie die Programmier­taste nicht länger als 30 Sek., da sonst eine Fehlercodemeldung auftritt.
2. Eine Unterbrechung des Betriebs durch Öffnen der Tür löscht automatisch die noch verbleibende Zeit im Display.
3. Die Programmspeichertasten können nicht programmiert werden.

◆ Löschen der Startautomatik

1.		<ul style="list-style-type: none"> •Schließen Sie die Garraumtür und warten Sie ca. 1 Min., bis das Anzeigenfeld erloschen ist. 	
2.	 + 	<ul style="list-style-type: none"> •Betätigen Sie die Stop-/Löschtaste und halten Sie diese gedrückt. Drücken Sie gleichzeitig die Programmier­taste für ca. 6 Sek., bis im Display ein „P“ angezeigt wird. •Die Startautomatik für die Programmspeichertasten ist gelöscht. 	

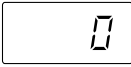


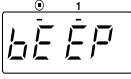
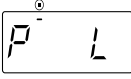

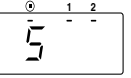
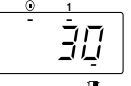
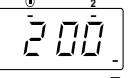
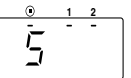
Hinweise:

1. Drücken Sie die Programmier­taste nicht länger als 30 Sek., da sonst eine Fehlercodemeldung auftritt.
2. Ist die Startautomatik gelöscht, ist das Programmieren der Speichertasten wieder möglich.

Bedienung

E. Abruf der gespeicherten Funktionen und Programmdate



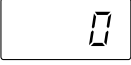

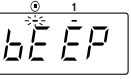

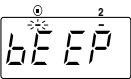

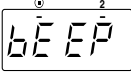

Mit dieser Ausstattung können Sie alle bereits gespeicherten Daten der Programmspeichertasten und Funktionen abrufen.

1.		<ul style="list-style-type: none"> •Öffnen Sie die Garraumtür. •Im Display erscheint die„0“. 	
2.	 + 	<ul style="list-style-type: none"> •Betätigen Sie die Stop-/Löschtaste und halten Sie diese gedrückt. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste. Im Display erscheint die Anzeige für den Signalton bEEP 1= akustisches Signal an den Signalton bEEP 2= akustisches Signal aus •2 Sekunden später erscheint im Display, ob die Startautomatik aktiviert ist oder nicht: PL=Startautomatik ist aktiviert P =Startautomatik ist gelöscht 	 
3.		<ul style="list-style-type: none"> •Drücken Sie die gewünschte Programmspeichertaste, um die Daten abzurufen. Beispiel: Speichertaste 5. Im Display wird zunächst die Programmnummer und die Anzahl der Phasen angezeigt. Dann die erste Phase mit der dazugehörigen Leistung und Zeit. •Nach 2 Sek. erscheinen ggf. die Angaben für die zweite und dritte phase im Display. •Schließlich erscheinen wieder die Programmnummer und die Anzahl der Phasen im Display. 	   

- Hinweise:**
- Möchten Sie ein weiteres Programm abrufen, drücken Sie die entsprechende Programmspeichertaste.
 - Um die Programmspeicher mit Doppel-Funktion abzurufen, detätigen Sie vor dem Drücken der Speichertaste die Doppel-Taste.

F. Einstellung des akustischen Signals

Das akustische Signal kann ein- oder ausgeschaltet werden.

1.		<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie die Garraumtür und lassen Sie diese geöffnet. Im Display erscheint die „0“. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> Betätigen Sie die Programmiertaste. 	
3.		<ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Programmspeichertaste „0“. Ein Signalton ertönt, im Display erscheint „bEEP“, die Anzeige der „1“ leuchtet auf und die Anzeige der Programmiertaste blinkt. Der Signalton ist sktiviert. 	
4.		<ul style="list-style-type: none"> Wenn Sie erneut die Programmspeichertaste „0“ drücken, ertönt kein Signalton. Im Display erscheint „bEEP“, die Anzeige der „2“ leuchtet auf und die Anzeige der Programmiertaste blinkt. Der Signalton ist gelöscht. 	
5.		<ul style="list-style-type: none"> Betätigen Sie erneut die Programmiertaste. Das akustische Signal ist programmiert. Anzeige „1“ = akustisches Signal an Anzeige „2“ = akustisches Signal aus 2 Sekunden später erscheint die „0“ im Display. 	 

Automatische Fehlerdiagnose

Durch die automatische Fehlerdiagnose überwacht sich das Gerät selbständig. Die nachfolgende Tabelle beinhaltet nur die wichtigsten Fehlercodes, Ursachen und Abhilfen.

Code	Ursache	Abhilfe
F01	<ul style="list-style-type: none"> * Die Umgebungstemperatur ist zu hoch * Hohe Temperaturen im Garraum * Schneller, schlagartiger Temperaturanstieg im Garraum 	<ul style="list-style-type: none"> * Drücken Sie die Stop-/Löschtaste, damit der Signalton nicht mehr ertönt. * Lassen Sie das Gerät abkühlen und versuchen Sie die Eingabe erneut. * Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie ca. 30 Min. bis zur erneuten Inbetriebnahme. * Kommt es zu einem Brand, öffnen Sie in keinem Fall die Tür. * Sofern die Probleme weiter bestehen, rufen Sie den autorisierten Panasonic Kundendienst.
F33–34	<ul style="list-style-type: none"> * Temperatursensor defekt 	<ul style="list-style-type: none"> * Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 10 Sek., bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen. * Sofern die Probleme weiter bestehen, rufen Sie den autorisierten Panasonic Kundendienst.
F44	<ul style="list-style-type: none"> * Eine Funktionstaste wurde länger als 30 Sekunden gedrückt. * Das Bedienfeld ist defekt. 	

Reinigung des Mikrowellengerätes

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie den Garraum des Gerätes stets sauber. Sofern Essensreste oder übergelaufene Flüssigkeiten an den Garraumwänden haften, werden Mikrowellen absorbiert und dies kann ggf. Funkenbildung verursachen. Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden haften, werden mit einem feuchten Tuch entfernt.
- Die Außenfläche des Gerätes ggf. mit einem milden Reinigungsmittel säubern und trocken wischen. Stellen Sie sicher, daß kein Wasser in die Geräteöffnungen gelangt. Das Gerät könnte sonst Schaden nehmen.
- Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Benutzen Sie milde Reinigungsmittel zum Säubern der Türdichtungen und Türdichtungsflächen, da diese sonst angegriffen und beschädigt werden könnten.
- Das Türfenster vorsichtig mit Seife und Wasser reinigen. Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, die Kratzspuren hinterlassen.
- Die Benutzung von starken Reinigungs- oder Scheuermitteln ist zu vermeiden. Sollte das Gerät sehr verschmutzt sein, bedienen Sie sich eines milden Reinigungsmittels.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
- Um das Gerät vor Korrosion im Garraum oder an der Gerätetür durch auftretenden Wasserdampf (Kondenswasser) zu schützen, bitte nach jedem Gebrauch gründlich trockenwischen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Hinweise zur Zubereitung -Zeittabelle für das Auftauen und Erwärmen-

Deutsch

NE-1037

◆ Auftauen

Tiefkühltemperatur (****) der Lebensmittel ca. -18 °C.
Bitte beachten Sie nach dem Auftauen eine Ausgleichszeit.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Geschirr	Hinweise
Braten und Geflügel, ganz	1000–1200 g		14–17 Min.	Umgedrehter Teller	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Ausgleichszeit: 30 Min.–2 Std.
Gemischtes Hackfleisch	1000 g		14–15 Min.	Umgedrehter Teller oder flache Form	Aufgetaute Randschichten zwischendurch entfernen. Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
Hähnchenkeulen	2 Stück (400–500 g)		5–6 Min.	Umgedrehter Teller	Ausgleichszeit: 5–10 Min.
Fischfilet Fisch, ganz	500 g 1000 g 1000 g		6 Min. 12 Min. 16 Min.	Umgedrehter Teller oder flache Form	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Ausgleichszeit: 15–20 Min.
Beerenobst	250 g 1000 g		5 Min. 15 Min.	Form mit Deckel	Zwischendurch umrühren. Ausgleichszeit: 5–15 Min.
Obstkuchen	300 g		3 Min.	Dessertteller	Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
Torte	600 g 1100–1300 g		ca. 4 Min. ca. 6 Min.	Tortenplatte	Ausgleichszeit: ca. 60 Min.

◆ Auftaugaren

Tiefkühltemperatur (****) der Lebensmittel ca. -18 °C.
Bitte beachten Sie nach dem Auftaugaren eine Stehzeit von ca. 5 Minuten.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Geschirr	Hinweise
Gemüse	300–600 g 1000 g		8–10 Min. ca. 18 Min.	Form mit Deckel	Nach dem Garen umrühren.
Forelle	340 g		ca. 9 Min.	Form mit Deckel	Mit 4 EL heißem Essigwasser garen.
Fischfilet	600 g		ca. 14 Min.	Form mit Deckel	Mit 4 EL Flüssigkeit garen.

◆ Garen











Bitte beachten Sie die Ausgangstemperatur der Lebensmittel:
Kühlschranktemperatur*
Raumtemperatur ++

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Geschirr	Hinweise
Gemüse oder Kartoffeln ++	500 g 1000 g		ca. 9 Min. 16–18 Min.	Form mit Deckel	Mit 5 EL Wasser garen, zwischendurch umrühren. Mit 10 EL Wasser garen, zwischendurch umrühren.
Fischfilet*	200 g 500 g		ca. 3 Min. 30 Sek. 5 Min. 30 Sek.–6 Min.	Form mit Deckel	Mit 2 EL Wasser garen. Mit 3 EL Wasser garen.
Forelle*	350 g		8–9 Min.	Form mit Deckel	Mit 3 EL heißem Essigwasser garen.

Hinweise zur Zubereitung -Zeittabelle für das Auftauen und Erwärmen-

◆ Regenerieren

Bitte beachten Sie die Ausgangstemperatur der Lebensmittel:
Kühlschranktemperatur*
Raumtemperatur ++

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Geschirr	Hinweise
Suppe* (à ca. 180 ml)	2 Tassen 4 Tassen		2–3 Min. 4–5 Min.	Suppentassen	Anschließend umrühren.
Eintopf*	1 Portion (ca. 500 g)		4–5 Min.	Eintopfschüssel	Anschließend umrühren.
Beilagen*, z.B. Kartoffeln oder Nudeln	200 g 500 g		1–2 Min. ca. 4 Min.	Teller oder Form, abgedeckt	–
Gemüse*	200 g 1000 g		ca. 2 Min. 9–10 Min.	Teller oder Form, abgedeckt	Anschließend umrühren.
Gulasch*	500 g		ca. 5 Min.	Form mit Deckel	Anschließend umrühren.
Braten*	1 Portion (ca. 250 g) 2 Portion (ca. 500 g)		ca. 2 Min. 4–5 Min.	Teller, abgedeckt	–
Würstchen*	2 Stück (ca. 100 g)		ca. 50 Sek.	Teller	Schale vor dem Regenerieren einstechen.
Königinpastete	1 Pastete++ mit 80–100 g Ragout fin* gefüllt		1 Min.– 1 Min. 20 Sek.	Teller	–
Tellergericht ++	400–500 g		4–5 Min.	Teller, abgedeckt	–
Heißgetränke*, z.B. Kakao oder Glühwein	1 Glas oder Becher (180–200 ml)		ca. 1 Min. 30 Sek.	Glas oder Becher mit Glasstab oder Stößel	–

Deutsch
NE-1037

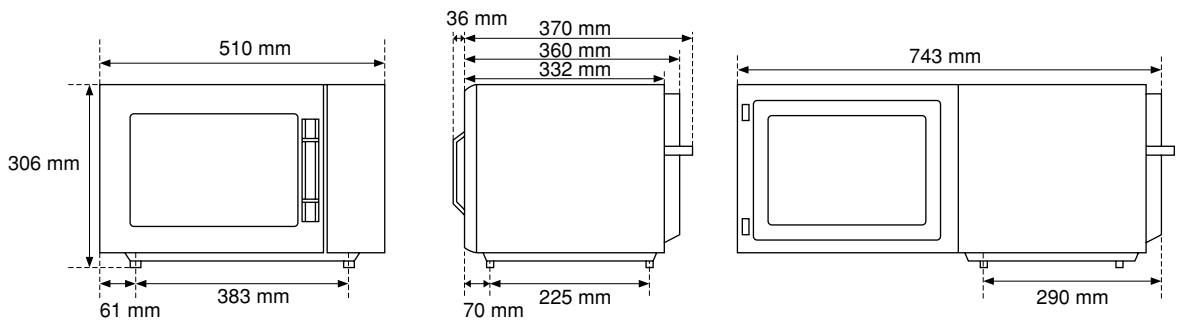
Technische Daten

Deutsch

	NE-1027	NE-1037
Netzspannung	230 V/50 Hz	
Leistungsaufnahme	1490 Watt/6,6 A	
Ausgangsleistung	1100–1000 Watt*	1000 Watt max. Leistung* 500 Watt halbe Leistung 340 Watt Auftaustufe
Frequenz/Mikrowelle	2450 MHz	
Außenabmessungen (B×T×H)	510 mm×360 mm×306 mm	
Garraumabmessungen (B×T×H)	330 mm×330 mm×200 mm	
Nettogewicht	18,3 kg	
Schaltuhr	30 Minuten Drehschaltuhr	30 Min. (■), 99 Min. 99 Sek. (□, □) Digitaluhr
Speichertasten	--	10 Programmspeichertasten mit Doppel-Funktion (Doppel-Taste)

*IEC Test Verfahren

Technische Änderungen ohne besondere Mitteilungen vorbehalten.



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

24 Monate Material-Garantie

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

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

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

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

Bitte beachten Sie:

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

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

Verkaufsdatum _____

Serien-Nr. _____

Modell-Nr. _____

Jährliche Prüfung Gewerblicher Mikrowellengeräte

Schriftlicher Nachweis erforderlich

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

Deutsch

„Falls erforderlich, bitte weitere Seiten hinzufügen!“

Installation et connexion

Vérifier l'état du four

Vérifiez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut de la porte. Prévenez immédiatement votre détaillant si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four endommagé.

Carte de garantie

Remplir la carte de garantie, et la renvoyer à l'adresse indiquée.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT: POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension et l'alimentation

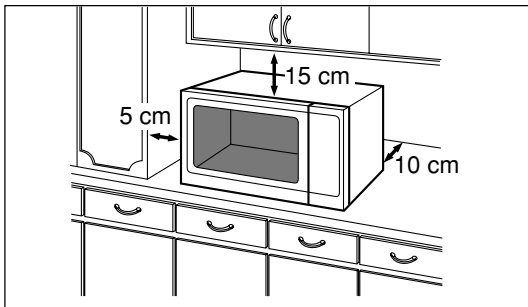
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Mise en place du four

1. Placer le four sur une surface plate et stable.
2. Si le four à micro-ondes doit être encastré, veillez à ce que l'on puisse toujours retirer la fiche d'alimentation.
3. Pour qu'il puisse fonctionner correctement, le four doit être suffisamment ventilé.

Utilisation sur surface de travail:

- a) Laisser donc un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et 15 cm en haut du four et 5 cm sur les côtés.
- b) Le dessus ou les côtés ne devraient pas être obstrués par un mur.



4. Ne placez pas ce four près d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsque le taux d'humidité de la pièce est trop élevé.
8. Le câble d'alimentation ne devrait pas toucher l'extérieur du four. Eloignez ce câble des

surfaces chaudes. Ne laissez pas pendre ce câble sur le bord de votre table ou de votre surface de travail. Ne plongez pas ce câble, la prise ou même le four dans l'eau.

9. N'obstruez pas les grilles de ventilation sur les dessus ou les côtés du four. Si ces ouvertures étaient bloquées durant le fonctionnement du four, le four risquerait de surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un système de sécurité thermique et reprendra son fonctionnement après refroidissement.

Consignes de sécurité Entretien

1. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide. Si l'appareil présente des défauts sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
2. Ne pas utiliser cet appareil avec un câble ou une prise endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé au sol. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
3. Ne cherchez pas à effectuer vous-même des réparations, des ajustements ou des modifications sur aucune partie du four. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien agréé. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un spécialiste compétent et qualifié.
4. Si vous devez remplacer la lampe du four, veuillez vous adresser à un spécialiste.

Utilisation de votre four

1. Utilisez ce four seulement pour préparer de la nourriture. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. N'utilisez pas ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
2. Avant utilisation, l'utilisateur devrait vérifier si ses ustensiles conviennent pour l'usage au four à micro-ondes.
3. Ne pas essayer de sécher des vêtements, journaux ou d'autres matériaux dans le four. Ils pourront prendre feu facilement.
4. Quand le four n'est pas utilisé, ne stockez pas d'autres objets que les accessoires du four au cas où celui-ci serait mis en marche.
5. Les joints de la porte doivent être maintenus propres et nettoyés régulièrement avec un chiffon humide. En aucun cas, le four ne doit fonctionner si les joints sont endommagés. Consultez un technicien agréé.
6. Si de la fumée se dégage de votre four, pressez la touche Arrêt/Annulation (modèle NE-1037) ou ramenez le minuteur à zéro (modèle NE-1027) et maintenez la porte fermée. Débrancher le câble d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur (tous modèles).

Informations importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson donnés dans le livre recettes sont approximatifs. Les temps de cuisson dépendent de la température, de la quantité de nourriture et du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par les temps de cuisson minima. En effet, si un plat n'est pas assez cuit, on pourra toujours le remettre dans le four pour terminer sa cuisson.

NB.: Si le temps de cuisson recommandé est dépassé, la nourriture peut prendre feu et endommager l'intérieur du four.

2) Petites quantités de nourriture

- Si on cuit trop longtemps de la nourriture en petite quantité ou dont les éléments contiennent peu d'eau, celle-ci peut brûler, prendre feu ou se dessécher.

En cas de début de feu, laisser la porte du four fermée et appuyer sur la touche d'Arrêt/Annulation (modèle NE-1037) ou ramener le minuteur à zéro (modèle NE-1027) .

3) Œufs

- Ne pas cuire des œufs dans leur coquille aux micro-ondes, même pour des œufs durs. La pression peut monter à l'intérieur de l'œuf et le faire éclater.

4) Aliments avec une coque ou une peau

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être percés avant la cuisson aux micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande conventionnel lorsque vous utilisez les modes MICRO-ONDES afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

- Si on chauffe un liquide épais ou une sauce, il se peut que ce liquide déborde et envoie des projections sur les parois internes du four.
- Pour éviter cet inconvénient, les mesures suivantes devraient être prises:

- a) éviter d'utiliser des récipients carrés à bords lisses.
- b) ne pas surchauffer
- c) remuer le liquide avant de le verser dans le récipient et à mi-cuisson
- d) après réchauffage, laisser reposer le liquide un court instant dans le four et remuer soigneusement avant de retirer le récipient du four.

7) Papier/plastique

- Surveillez soigneusement la cuisson si du papier, du plastique ou un autre matériau combustible enveloppe les aliments pour faciliter leur cuisson. En cas de surchauffe, ces matériaux peuvent prendre feu. Avant de placer un sac dans le four, retirer les fils métalliques qui pourraient fermer son ouverture.
- Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles, sauf si l'utilisation micro-ondes est spécifiée sur l'emballage.

8) Ustensiles/Papier aluminium

- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Évitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques, ceux-ci provoquent des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four devrait être au minimum de 2 cm afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et petits pots pour bébés

- N'oubliez jamais de remuer ou de mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Il faut retirer le couvercle ou la tétine des biberons et petits pots d'aliments pour bébé avant le réchauffage.

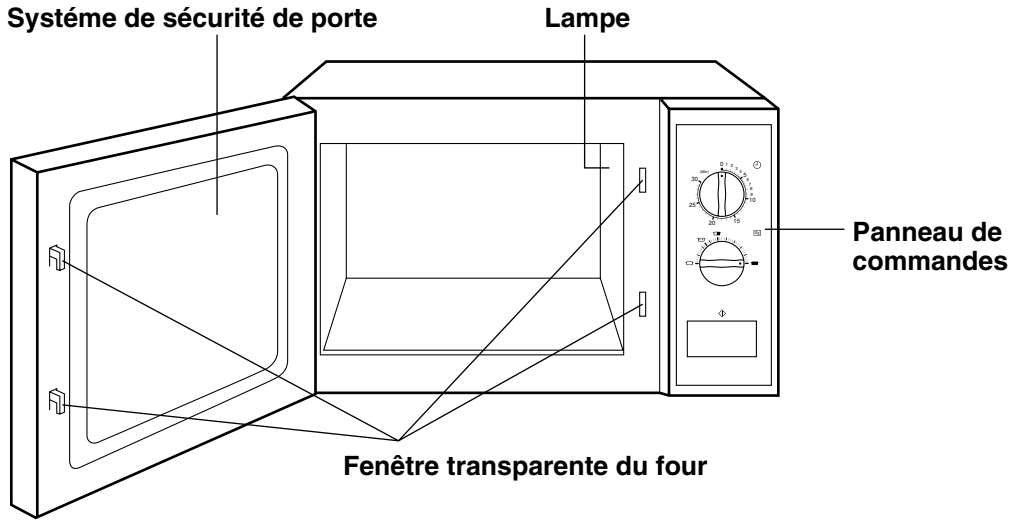
Entretien du four micro-ondes

1. Débrancher le four avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Si des parcelles d'aliments ou des éclaboussures adhèrent aux parois du four, il faut les nettoyer avec une éponge douce ou un linge humide. Vous pouvez utiliser du détergent de cuisine si le four devient très sale. Ne pas utiliser de détergents trop puissants ou abrasifs.
3. Nettoyer les surfaces extérieures du four avec de l'eau et du savon, rincer et sécher avec un chiffon doux. Veiller à ne pas laisser l'eau pénétrer par les ouvertures d'aération à l'intérieur du four car cela pourrait endommager ses pièces internes de fonctionnement.
4. Utiliser un chiffon doux et sec pour le nettoyage du panneau de commandes. Évitez tout particulièrement les détergents abrasifs. Pensez à laisser la porte ouverte afin de prévenir un

déclenchement intempestif. En fin de nettoyage du panneau de commandes, pressez la touche d'Arrêt/annulation ou ramenez le minuteur sur la position "0".

5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four à micro-ondes, l'essuyer au moyen d'un chiffon doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Nettoyer régulièrement la graisse et la poussière déposées sur les surfaces du four. N'utilisez que des détergents doux.
7. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un technicien compétent et qualifié. La maintenance doit être assurée par votre revendeur agréé Panasonic le plus proche.

Schéma du four

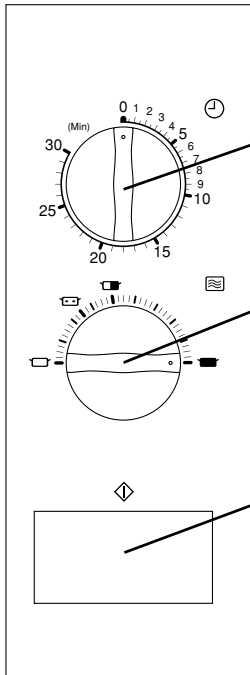


Français

NE-1027

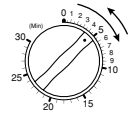
Mode d'emploi NE-1027

Cuisson



1. Sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Note: si vous sélectionnez une durée inférieure à 4 minutes, il faut tourner le minuteur jusqu'à 10-15 minutes puis revenir au temps désiré.



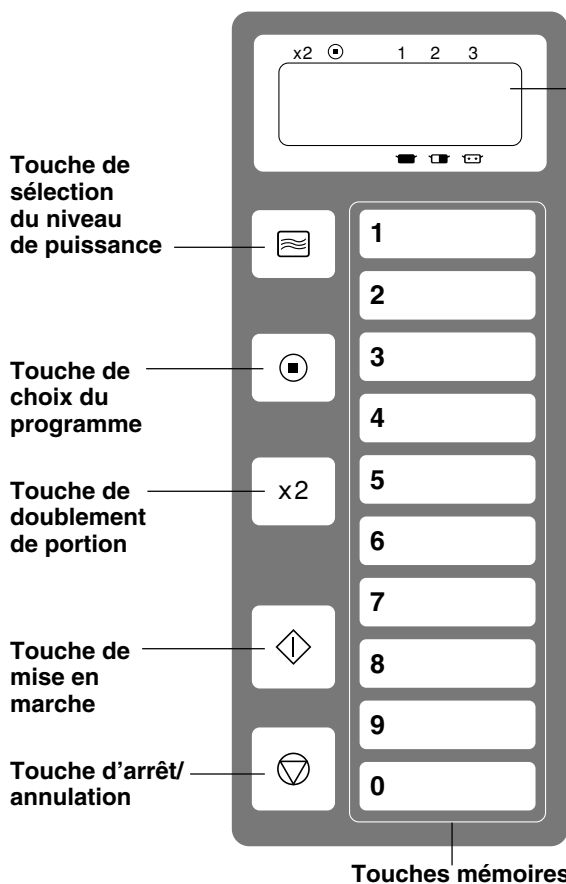
2. Choisir la puissance désirée à l'aide du cadran de sélection de puissance.

- 1000 W
- ▣ 500 W
- ▤ 340 W (Décongélation)
- 100 W

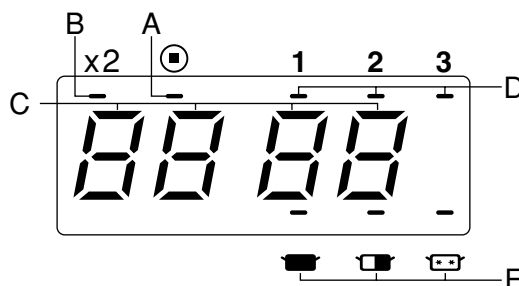
3. Pressez le bouton de mise en marche. La cuisson commencera.

NOTE: ● Pour arrêter la cuisson, ouvrir la porte du four ou bien ramener la minuterie à zéro. L'émission de micro-ondes sera instantanément stoppée.

Schéma du four (NE-1037)



Fenêtre d'affichage digital
Position des indicateurs



- A-Indique un changement de programme
 - B-Indique le doublement de portion
 - C-Indique le numéro de Mémoire utilisé ainsi que la durée
 - D-Indique l'étape de cuisson en cours
 - E-Indique la puissance utilisée
- 1000 W
 - 500 W
 - 340 W (Décongélation)

Français
NE-1037

Le four est pré réglé en usine comme suit:

1. Les touches mémoires numérotées sont pré réglées sur 1000 W, en une seule étape de cuisson avec les durées suivantes:

N°= mémoire	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Durée	10 sec.	20 sec.	30 sec.	45 sec.	1 min.	1 min. 30 sec.	2 min.	2 min. 30 sec.	3 min.	3 min. 30 sec.

Le doublement de portion (x2) est pré réglé pour doubler automatiquement la durée de chaque touche Mémoire. (voir pages 46 et 47)

2. Programmes déverrouillés. (voir page 47)
3. Compteur de cycle à zéro "0". (voir page 48)

Affichage:

Lorsque la porte est fermée, l'affichage s'éteindra:

- au bout d'1 minute de non-utilisation
- au bout d'1 minute après la fin de la cuisson et le retrait de l'aliment

"0" clignotera dans l'affichage:

- continuellement si la porte n'est pas ouverte pour retirer l'aliment en fin de cuisson

Eclairage du four:

Le four sera éclairé lorsque:

- la porte est ouverte
- la cuisson commence

Le four n'est pas éclairé lorsque:

- la porte est fermée (pas de cuisson en cours)
- la cuisson est terminée

Touche d'arrêt/annulation

1. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation arrête le four. Vous pouvez redémarrer la cuisson en pressant la touche de mise en marche. Sinon, une 2ème pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera la cuisson programmée.
2. Avant la mise en marche, une pression sur la touche Arrêt/Annulation, effacera le programme de cuisson sélectionné.









Mode d'emploi

A. Utilisation manuelle

Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.

"0" doit s'afficher.

Exemple: 30 secondes à 1000 W

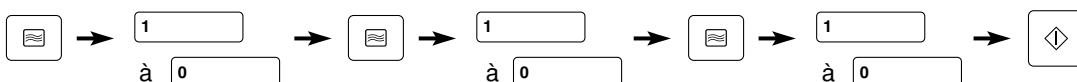
	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la puissance. <ul style="list-style-type: none">  (1000 W) presser une fois  (500 W) presser 2 fois  (340 W décongélation) presser 3 fois
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la durée de cuisson en pressant les touches Mémoires numérotées. <ul style="list-style-type: none">  jusqu'à 30 minutes   jusqu'à 99 minutes 99 secondes
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche Marche.

Pour une cuisson (ou une Décongélation) en 2 ou 3 étapes, répéter les opérations 1 et 2 avant de presser la touche Marche.

Pour la 2^{ème} étape:



Pour la 3^{ème} étape:



B. Utilisation préprogrammée

Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.

"0" doit s'afficher.

Si les programmes sont verrouillés.

Exemple: Touche Mémoire N°=3

Portion unique:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche Mémoire choisie.

Portions multiple:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche de Double portion.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche Mémoire choisie.

Si les programmes ne sont pas verrouillés.

Presser la touche Marche après avoir pressé la touche Mémoire choisie.

Mode d'emploi

C. Programmation des touches Mémoires




Les touches Mémoires ont été préréglées en usine en puissance 1000 W, une seule étape, pour les durées suivantes:

NE PAS OUVRIR LA PORTE

La fenêtre d'affichage doit être vide.


Exemple: 2 minutes à 340 W en Mémoire N°=1

Pour une portion unique:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Presser la touche de programmation. NOTE: Si l'indicateur de programmation n'apparaît pas dans la fenêtre, il faut alors déverrouiller les programmes.
2.	<input type="text" value="1"/>	• Presser la touche Mémoire que vous désirez programmer. Le numéro de Mémoire ainsi que la cuisson préalablement programmée apparaissent.
3.		• Choisir la puissance.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	• Choisir la durée à l'aide des touches numérotées.
5.		• Presser de nouveau la touche de programmation.

Pour une cuisson en 2 ou 3 étapes, répéter les opérations 3 et 4 ci-dessus avant l'opération 5.

Pour une portion multiple:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Presser la touche de programmation.
2.	<input type="text" value="x2"/>	• Presser la touche de Double portion.
3.		• Suivre les étapes 2 à 5 ci-dessus.


D. Verrouillage des programmes

NE PAS OUVRIR LA PORTE



La fenêtre d'affichage doit être vide.

Pour verrouiller les programmes:

Cette procédure verrouille les touches Mémoires avec leurs programmes en rendant possible le fonctionnement en touche unique.

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Maintenir la touche de programmation pressée jusqu'à ce que la fenêtre affiche l'indicateur de programmation, "P" et "L".



Pour déverrouiller les programmes:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	 + 	• Tout en maintenant pressée la touche Arrêt/Annulation, presser la touche de programmation jusqu'à ce que la fenêtre affiche l'indicateur de programmation et "P".

Mode d'emploi

E. Vérification des programmes:

Exemple: pour lire le programme de la touches Mémoire N°=5



	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Ouvrir la porte et la maintenir ouverte.
2.	 + 	• Tout en maintenant pressée la touche Arrêt/Annulation, presser la touche Marche. 2 secondes plus tard, l'indicateur de programmation et "P" apparaissent dans le fenètre.
3.	<input type="text" value="5"/>	• Presser la touche Mémoire que vous désirez vérifier. La fenètre affiche le numéro de Mémoire, l'indicateur d'étape et la puissance programmés.

NOTE:

- Si vous désirez vérifier la programmation d'une autre touche Mémoire, pressez la numéro désiré au moment de l'affichage du numéro de Mémoire.
- Si vous désirez vérifier la programmation d'une touche Double portion (×2) pressez celle-ci avant de presser la touche Mémoire.



F. Pour sélectionner l'option de bip sonore:

Le bip sonore peut être activé ou désactivé.

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Ouvrir la porte.
2.		• Presser la touche de programmation. L'affichage reste identique.
3.	<input type="text" value="0"/>	• Presser la touche Mémoire 0.
4.	<input type="text" value="0"/>	• Presser encore une fois la touche Mémoire 0 pour désactiver le bip sonore. indicateur d'étape 1=bip activé. indicateur d'étape 2=pas de bip sonore.
5.		• Reappuyer sur la touche de programmation. Vous avez terminé de programmer les bips sonores. • 2 secondes plus tard, "0" s'affiche.

G. Pour lire le compteur de cycles:

Cette procédure permet de vérifier le nombre total d'utilisations du four. Cela permet d'analyser l'usage effectif du four ainsi que l'opportunité de son emplacement.

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Ouvrir la porte.
2.	 + 	• Tout en maintenant appuyée la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche de puissance. La fenètre affichera le nombre total d'utilisations du four par centaines d'unités. Exemple: <ul style="list-style-type: none"> • 9999 signifie que le four a été utilisé entre 999900 et 999999 fois. • 0020 signifie que le four a été utilisé entre 2000 et 2099 fois. • Si le cumul des utilisations est inférieur à 100 fois, l'affichage ne sera pas modifié. • 2 secondes plus tard "0" s'affiche dans la fenètre.

Guide Décongélation/Réchauffage

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

Aliments réfrigérés env.+5 °C

Aliments surgelés. . . env.-18 °C

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

Fonction utilisée	Aliment	Poids	Puissance	Durée
Décongélation	Filets de poisson	500 g	340 W	8 min.
	Viande hachée	500 g	340 W	5 min.
	Volaille entière	1,35 kg	340 W	25 min.
	Plat cuisiné			
	multi portions	1,35 kg	340 W	20 min.
	portion unique	275 g	340 W	8 min.
	Tarte aux pommes	1 portion	340 W	1 min. 15 sec.
	Gâteau	1 portion	340 W	2 min.
Petit pain	50 g	340 W	30 sec.	
Cuisson d'aliment réfrigéré cru	Oeufs brouillés	2 oeufs++2 cs lait	1000 W	45 sec.
	Brocolis	500 g	1000 W	6 min.
	Filets de poisson	500 g	1000 W	4 min.
	Bacon	2 rashers	1000 W	1 min. 30 sec.
	Morceaux de poulet	500 g	1000 W	5 min. 30 à 6 min. 30 sec.
Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé	Petits pois	500 g	1000 W	8 min.
	Riz cuit	170 g	1000 W	2 min. 20 sec. à 2 min. 45 sec.
	Saucisses cuties	3×50 g	1000 W	1 min. 20 sec. à 1 min. 45 sec.
	Cheeseburgers cuites	75 g	1000 W	1 min. 30 sec. à 1 min. 45 sec.
	Gâteau au chocolat	1 portion	340 W	30 sec.
Réchauffage d'aliment réfrigéré	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sec. à 4 min. 15 sec.
	Chili con carne	325 g	1000 W	3 min. 30 sec. à 4 min.
	Tarte aux pommes	1 portion	1000 W	30 sec.
	Sauce au poivre	10 cl	1000 W	1 min. à 1 min. 15 sec.
	Flageolets	100 g	1000 W	1 min. 15 sec. à 1 min. 30 sec.
	Soupe	12,5 cl	1000 W	1 min. 30 sec. à 1 min. 45 sec.

Couseils 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 multipportions, 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. Il seraient trop cuits sur les bords avant d'atteindre la température désirée à coeur.
- Lorsque c'est nécessaire, pensez à recouvrir les plats pendant le réchauffage ou la cuisson. Cela évitera le dessèchement de l'aliment et préviendra les éventuelles projections.
- Relâcher un peu le couvercle ou percer le film étirable avant de cuire ou de réchauffer les aliments emballés ou contenus dans un récipient hermétique.
- Remuer ou mélanger les aliments à mi-cuisson ou mi-décongélation afin de favoriser la diffusion de chaleur.
- Respecter un temps de repos avant de vérifier la température ou de servir l'aliment.

Explication des codes de panne de l'autodiagnostic

Le four contrôle son fonctionnement et affiche un code de panne dans la fenêtre lorsqu'un problème se présente.

CODE	PROBLÈME	QUE FAIRE?
F01	*Aliment trop cuit. *Température de l'air expulsé trop élevée.	*Presser la touche Arrêt/Annulation pour arrêter le bip. *Débrancher le four et attendre au moins 30 minutes avant de le rebrancher. *Attendre le complet refroidissement du four avant de recommencer. *Si l'aliment prend feu, ne pas ouvrir la porte. *Si le fonctionnement reste défectueux, contactez un technicien agréé ou votre revendeur en lui communiquant le code de panne.
F33-34	*Circuit de thermostat défectueux.	*Débranchez le four et attendre au moins 10 secondes avant de le rebrancher. *Si le fonctionnement reste défectueux, contactez un technicien agréé ou votre revendeur en lui communiquant le code de panne.
F44	*Lorsqu'une touche a été pressée plus de 2 minutes. *Touche ou circuit relais défectueux.	

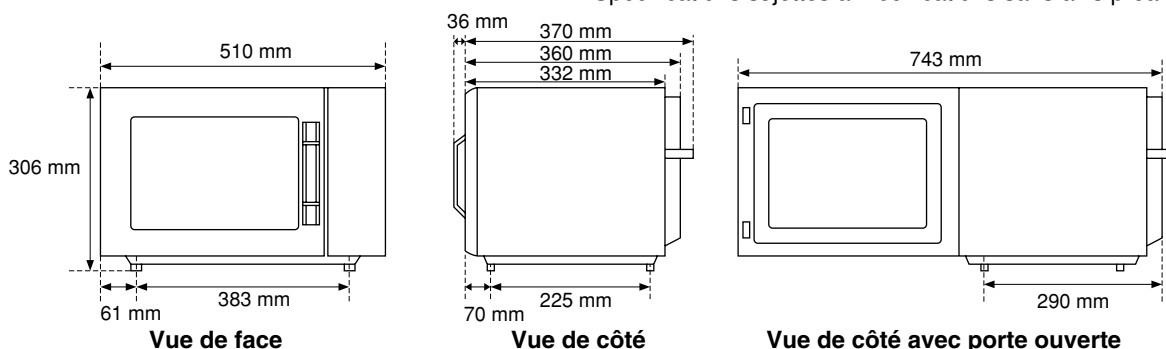
NOTE: Les codes ci-dessus affichés par la fenêtre d'affichage n'incluent pas toutes les pannes possibles de l'appareil.

Caractéristiques techniques

	NE-1027/NE-1037
Source d'alimentation	230-240 V, 50 Hz, monophasé
Puissance absorbée	6,6 Amp 1490 W
Puissance utile	■ 1000 W*
Fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures (L×P×H)	510 mm×360 mm×306 mm
Dimensions intérieures (L×P×H)	330 mm×330 mm×200 mm
Poids net	17,8 kg

*Normes IEC

Spécifications sujettes à modifications sans avis préalable.



Aansluiten en plaatsen van de magnetronoven

De magnetronoven inspecteren

Pak de magnetronoven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of alle juiste onderdelen aanwezig zijn. Controleer of de magnetronoven beschadigd is. Waarschuw onmiddellijk uw leverancier wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik het apparaat niet als dit beschadigd is.

Het toestel moet op een geaard stopcontact worden aangesloten

Belangrijk—in het belang van uw eigen veiligheid: dit toestel mag uitsluitend worden aangesloten op een geaard stopcontact. Het aansluiten van dit toestel op een niet geaard stopcontact is dan voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Voltage

Let erop, dat de netspanning vermeld op deze magnetronoven overeenkomt met de netspanning op uw stopcontact.

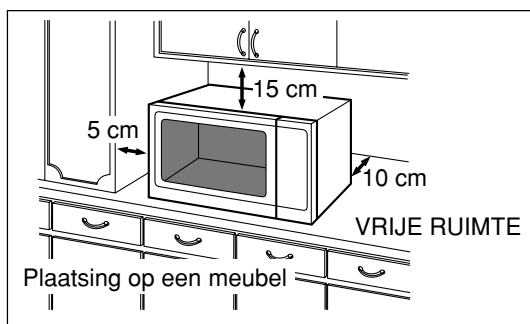
Gebruik geen andere netspanning.

Het plaatsen van de magnetronoven

1. De magnetronoven moet worden geplaatst op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Indien de magnetronoven ingebouwd wordt, let er dan op dat de stekker steeds kan worden uitgetrokken.
3. De magnetronoven kan alleen dan op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.

Plaatsing op een meubel:

- a) Boven de magnetronoven moet een ruimte gelaten worden van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm en aan de zijkanten 5 cm.
- b) De bovenkant of een van de zijkanten mag niet tegen de wand staan.



4. Plaats de magnetronoven niet naast andere elektrische apparatuur.
5. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
6. Gebruik deze magnetronoven uitsluitend binnenshuis.
7. Het is af te raden de magnetronoven in een heel vochtige omgeving te plaatsen.
8. Houdt het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes enz. Zorg ervoor dat het snoer altijd in de geleidingsklem aan de achterzijde geplaatst is. Laat het snoer of de stekker nooit in het water hangen.

9. De ventilatie-openingen van de magnetronoven moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven werkt, kan deze oververhit raken. Een veiligheidsschakelaar zal de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra deze is afgekoeld.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Installatie

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Vóór aflevering is dit toestel nagekeken op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen—mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag het toestel pas in gebruik worden genomen, nadat de magnetronoven is gerepareerd of nagekeken door hiervoor gekwalificeerd servicepersoneel.
2. Gebruik dit toestel niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Gebruik de magnetronoven niet indien deze niet goed werkt, beschadigd werd of nadat men het toestel heeft laten vallen. Reparaties mogen alleen door hiervoor gekwalificeerd service personeel worden uitgevoerd.
3. Tracht niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaar of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Reparaties mogen uitsluitend en alleen worden uitgevoerd door daartoe gekwalificeerd service personeel. Indien het netsnoer defect mocht raken, dient het altijd door een origineel netsnoer vervangen te worden.
4. Indien het noodzakelijk mocht zijn de ovenlamp te vervangen, neem dan contact op met uw Panasonic dealer.
5. Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het vervangen te worden door uw leverancier.

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de magnetronoven enkel en alleen om voedsel te bereiden. De magnetronoven is specifiek ontworpen om voedsel te koken of te verwarmen. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Vóór gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven niet om krantenpapier, kleding of andere materialen te drogen. Ze kunnen vlam vatten.
4. Gebruik de magnetronoven niet om voorwerpen (anders dan de accessoires) in op te bergen.
5. Gebruik de magnetronoven niet zonder dat zich hierin voedsel bevindt. De magnetron-buis kan hierdoor beschadigd raken.
6. Als u tijdens het gebruik van de magnetronoven rook ziet, dan dient u altijd de deur gesloten te houden en direct op de stop toets te drukken of de stekker uit het stopcontact te halen. Waarschuw uw leverancier.

Belangrijke informatie

1) Kooktijden

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen die voor het koken worden gebruikt.
- Het is beter om te kort dan te lang te koken. Als voedsel te kort wordt gekookt, kan het altijd nog een keer in de magnetronoven worden geplaatst. Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het verbranden, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten. Hierdoor kan de oven beschadigd worden.

2) Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgelookt. Indien het voedsel vlam vat, dient u de ovendeur gesloten te houden en de stekker uit het stopcontact te nemen.

3) Eieren

- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de magnetron. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan waardoor ze uiteen kunnen spatten.

4) Niet poreuze schil

- Aardappelen, appels, eierdooiers, worstjes e.d. hebben geen poreuze schil. Die moet eerst worden ingeprikt met een vork voordat u ze gaat koken. Zo voorkomt u eventueel het uit elkaar spatten.

5) Vleesthermometer

- Indien U gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik die dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetronoven is.

6) Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en drank opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt gaan overkoken. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:

- a) Roer op de halve kooktijd de vloeistof een keer om.
- b) Gebruik geen voorwerpen met smalle halzen om vloeistoffen in op te warmen.
- c) Niet teveel verwarmen.
- d) Wanneer de vloeistof op de juiste temperatuur is, laat deze nog even in de oven staan en roer goed voordat u deze uit de oven haalt.

7) Verpakkingsmateriaal

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecyceld papier (keukenrol mag wel) behalve als het produkt gemerkt is met een teken dat dit zonder problemen in een magnetronoven gebruikt mag worden. Vervuilingen in het papier kunnen vonken en daardoor brand veroorzaken.
- Verwijden metalen sluitingen van verpakkingen voordat u ze in de oven plaatst.
- Blijf bij het toestel indien gebruik wordt gemaakt van brandbare verpakkingen, zoals papier of plastic.

8) Hulpmiddelen/aluminium folie

- Vloeistoffen en ander (vast) voedsel in luchtdichte verpakking dienen niet in de oven te worden verwarmd in verband met ontploffingsgevaar.
- Gebruik geen metalen schotels of schotels met metalen randen ter voorkoming van vonk-overslag waardoor de oven beschadigd kan worden.
- Als u aluminium folie of vlees spiesen gebruikt, moet er een minimum afstand van 2 cm bestaan tussen de gerechten en de ovenwanden om vonk-overslag te voorkomen.

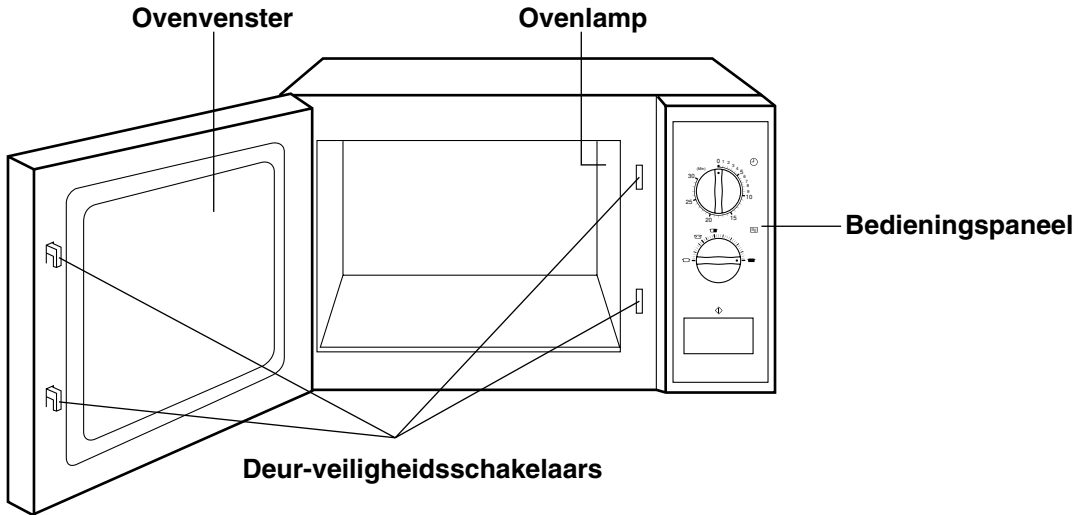
9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De inhoud van babyflesjes en potjes dienen halverwege de bereidingstijd geschud of omgeroerd te worden. Controleer altijd de temperatuur voor gebruik om verbranding te voorkomen.

Onderhoud en verzorging van uw magnetronoven

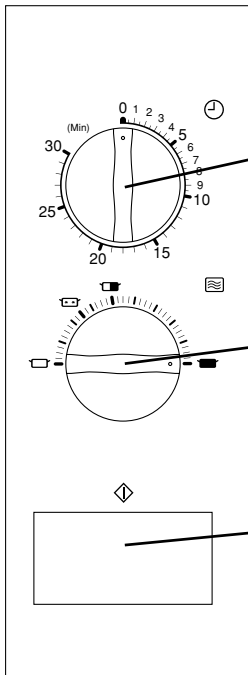
1. Schakel de magnetronoven uit voordat u deze gaat schoonmaken.
2. Houd de binnenkant van de oven schoon. Indien er restjes voedsel of gemorste vloeistoffen op de wanden van de oven blijven zitten, deze verwijderen met een vochtige doek. U kunt gebruik maken van een keukenschoonmaakmiddel indien de oven erg vuil is geworden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
3. De buitenkant van de magnetronoven moet worden schoongemaakt met een oplossing van zeep en water—drog daarna de buitewanden met een zachte doek. Om te voorkomen, dat de mechanische delen binnenin de magnetronoven worden beschadigd door binnensijpelend water, moet men er goed op letten, dat er geen water door de ventilatie openingen naar binnen kan dringen.
4. Indien het bedieningspaneel vochtig wordt, droog dit dan met een zachte, droge doek. Gebruik voor het bedieningspaneel geen scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Bij het schoonmaken van het bedieningspaneel moet de deur van de magnetronoven geopend blijven, om zodoende te voorkomen, dat de magnetronoven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de Stop/Resettoets worden aangetipt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen of draai de Tijd Schakelaar terug op de nul-stand.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan condensvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit zou nl. het geval kunnen zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad—deze condensvorming wordt niet veroorzaakt door slecht of foutief functioneren van het toestel.
6. Verwijder regelmatig het vet en stof op de bodemplaat van de oven. Gebruik hiervoor een keuken-schoonmaakmiddel.
7. Deze oven mag alleen worden onderhouden door gekwalificeerd personeel. Voor onderhoud en reparatie van de oven kunt u contact opnemen met uw leverancier.

Beschrijving



Bediening

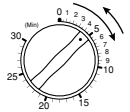
Vermarmen/koken



1. Draai de Tijd-keuzeschakelaar in de gewenste stand.

Opmerking:

- Kiest u voor een kooktijd korter dan 4 minuten, draai de Tijd-keuzeschakelaar dan verder dan 4 minuten, en draai hem vervolgens terug naar de gewenste tijd.



2. Draai de **Vermogen**-keuzeschakelaar in de gewenste stand.

Vermogen

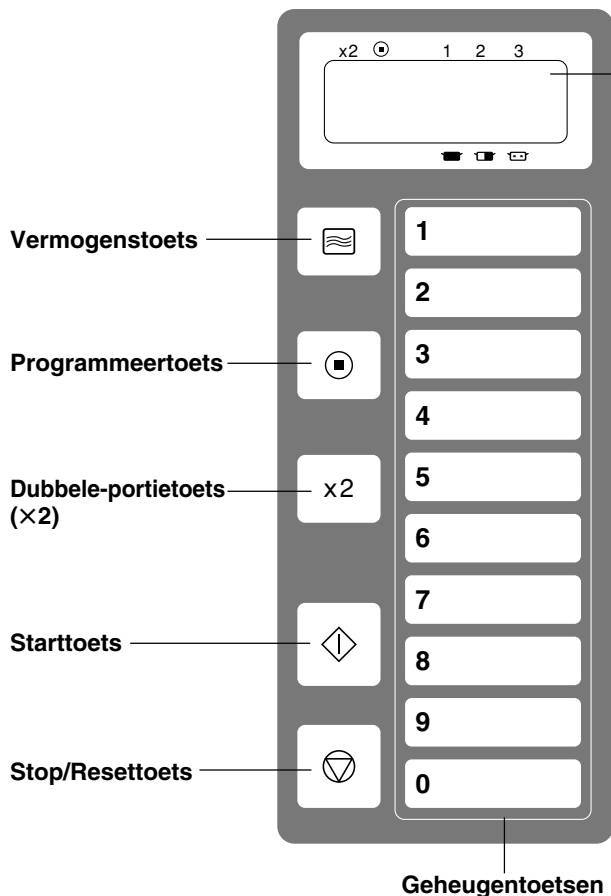
- ... 1000 W
- ▣ ... 500 W
- ▢ ... 340 W (Ontdooien)
- ... 100 W

3. Druk op de **Starttoets**.
Het verwarmen zal starten.

OPMERKING: • OM DE OVEN UIT TE ZETTEN, opent u de deur of zet u de Tijd-keuzeschakelaar terug op stand "0" (nul) – de oven stopt onmiddellijk.

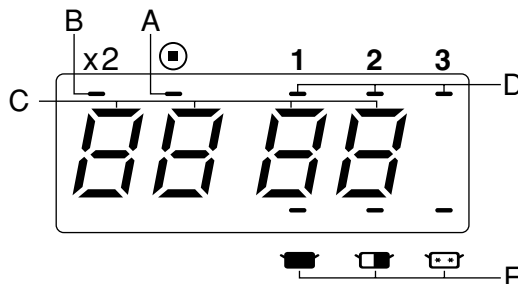
Beschrijving van de (NE-1037)

Nederlands
NE-1037



Digitaal uitleesvenster

Betekenis van de indicators



A-Programma uitlezing

B-Dubbele-portietoets (x2)

C-Nummer geheugentoets en uitlezing kooktijd in min./sec.

D-Kookstap indicatie

E-Vermogensindicatie

■ 1000 W

▤ 500 W

▨ 340 W (Ontdooien)

Deze magnetronoven is in de fabriek reeds als volgt afgesteld:

1. De Geheugentoetsen zijn standaard ingesteld op 1000 W op de hieronder aangegeven kooktijden voor eenstaps koken.

Toetsnr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tijd	10 sec.	20 sec.	30 sec.	45 sec.	1 min.	1 min. 30 sec.	2 min.	2 min. 30 sec.	3 min.	3 min. 30 sec.

De Dubbele-portietoets (x2) toets is ingesteld op automatisch verdubbelen van de geprogrammeerde tijd van elke Geheugentoets. (Zie bladzijden 55, 56)

2. Deblokken van programma. (Zie blz. 56)

3. Bedrijfsteller instellen op "0". (Zie blz. 57)

Uitleesvenster

Het uitleesvenster zal leeg worden (als de deur gesloten is):

- indien de oven 1 minuut niet gebruikt wordt.
- 1 minuut nadat het verwarmen is voltooid en het voedsel uit de oven is gehaald.

In het uitleesvenster knippert "0":

- zolang de deur niet wordt geopend om het voedsel eruit te halen.

Ovenlamp

De ovenlamp zal gaan branden wanneer:

- de deur wordt geopend.
- het verwarmen start.

De ovenlamp zal uitgaan wanneer:

- de deur wordt gesloten (geen verwarming).
- het verwarmen stopt.

Stop/Resettoets

1. Tijdens het verwarmen kunt u de oven afzetten door eenmaal op de **Stop/Resettoets** te drukken. U kunt de oven weer aanzetten door op de **Starttoets** te drukken of het gekozen programma opheffen door nogmaals op de **Stop/Resettoets** te drukken.
2. U kunt, voordat de verwarmingscyclus begint, het gekozen programma opheffen door eenmaal op de **Stop/Resettoets** te drukken.

Bediening

A. Handmatig verwarmen/ontdooien

Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.
Het display moet "0" aangeven.

Bijvoorbeeld: 30 seconden op 1000 Watt

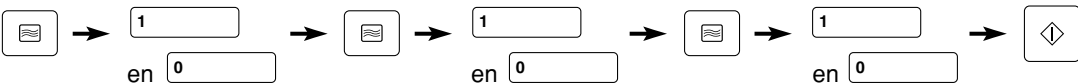
	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		<ul style="list-style-type: none"> • Kies het gewenste vermogen. <ul style="list-style-type: none">  (1000 W) éénmaal drukken  (500 W) twee maal drukken  (340 W ontdooien) drie maal drukken
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Stel de tijd in met behulp van de Geheugentoetsen en druk daarna op de Starttoets. <ul style="list-style-type: none">  tot maximaal 30 minuten   tot maximaal 99 minuten 99 seconden
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Druk op Starttoets.

Voor 2 of 3 steps-verwarmen of ontdooien, herhaal stappen 1 en 2 voordat u op starttoets drukt.

2 steps-verwarmen:



3 steps-verwarmen:



B. Geprogrammeerd verwarmen

Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.

Het display moet "0" aangeven.

In stand "programmablokkering" aan

Bijvoorbeeld: Geheugentoets 3

Voor enkele portie:

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de gewenste Geheugentoets.

Voor dubbele portie:

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de Dubbele-portietoets.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de gewenste Geheugentoets.

In stand "Programmablokkering" uit

Toets de gewenste Geheugentoets in en druk op de Starttoets.

Bediening




C. Programmeren van een geheugentoets

De Geheugentoetsen zijn vanuit de fabriek voorgeprogrammeerd op 1000 Watt met onderstaande tijden en één kookstap.
LAAT DE DEUR GESLOTEN.

Het display moet leeg zijn.


Bijvoorbeeld: 2 minuten en 340 Watt in Geheugentoets 1.

Voor een enkele portie, verwarmen:

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		<ul style="list-style-type: none">• Druk op de Programmeertoets.• LET OP: Als er geen programmeersymbolen verschijnen is de programmablokkring nog actief. Schakel de programmablokkring eerst uit.
2.	<input type="text" value="1"/>	<ul style="list-style-type: none">• Druk op de toets (1 t/m 0) die u wilt programmeren. Het toetsnummer en de eerder geselecteerde tijd en vermogen indicators verschijnen nu op het display.
3.		<ul style="list-style-type: none">• Kies het gewenste vermogen.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none">• Kies de gewenste kooktijd, met gebruik van de Voorkeuze-toetsen.
5.		<ul style="list-style-type: none">• Druk nogmaals op the Programmeer-toets.

Voor twee of driestaps programmering herhaalt u de stappen 3 en 4 voordat u afsluit met stap 5.

Het verwarmen van meerdere portie's:

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		<ul style="list-style-type: none">• Druk op de Programmer-toets
2.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none">• Druk op de Dubbele-portietoets.
3.		<ul style="list-style-type: none">• Vervolg nu de programmering van stap 2 tot stap 5.


D. Programmeer beveiliging

DE DEUR NIET OPENEN.

Het display moet leeg zijn.

Het activeren van de Programmablokkring:

De Programmablokkring voorkomt ongewenste wijzigingen van de geheugentoetsen, en 1 toets bediening van de geheugentoetsen is mogelijk.

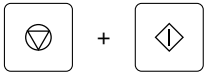
	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		<ul style="list-style-type: none">• Houd de programmeertoets ingedrukt totdat de Programmeer indicators "P" en "L" verschijnen.

Het opheffen van de Programmablokkring:

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.	 + 	<ul style="list-style-type: none">• Houd de Stop/Resettoets ingedrukt en druk de Programmeertoets in en houdt deze ingedrukt totdat de Programma indicator "P" verschijnt.

E. Programma lijst

Bijvoorbeeld: Het uitlezen van het programma in Geheugentoets 5.



	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		•Open de deur, en laat deze open.
2.		•Terwijl u de STOP/RESETOETS ingedrukt houdt, drukt u op de Starttoets en houdt deze ingedrukt 2 seconden later zal de Programma instelling en symbool "P" verschijnen in het display.
3.	<input type="text" value="5"/>	•Druk op de Geheugentoets die u wilt uitlezen. In het display verschijnt het toetsnummer, de kookstap indicator en de vermogens indicator.

OPMERKING:

- Als u een ander programma wilt, druk dan op de gewenste Geheugentoets waarvan u de programmering wilt aflezen, terwijl de informatie van de Geheugentoets wordt weergegeven.
- Wilt u de programmering zien van de **Dubbele-portie** toets (x2) toets, druk dan op de Dubbele-portie toets voordat u op de Geheugentoets drukt.

F. Het kiezen van de pieptoon-instelling:

De pieptoon kan AAN (ON) of UIT (OFF) worden gezet.

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		•Open de deur.
2.		•Druk op de Programmeertoets . De weergave zal niet veranderen.
3.	<input type="text" value="0"/>	•Druk op de Geheugentoets 0 .
4.	<input type="text" value="0"/>	•Druk meerdere malen op de Geheugentoets 0 . Fase indicator 1=AAN Fase indicator 2=UIT
5.		•Druk nogmaals op de Programmeertoets . U bent nu klaar met het programmeren van de pieptoon. •2 seconden later zal "0" in het uitleesvenster verschijnen.

G. Het uitlezen van de bedrijfsteller:

Er kan weergegeven worden hoe vaak de oven in gebruik is gesteld.

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1.		•Open de deur.
2.		•Terwijl u op de Stop/Resettoets drukt, drukt u op de Vermogens toets. Het uitleesvenster toont het totale aantal keren dat de oven is gebruikt. Voorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> •9999 betekent dat de oven 999900–999999 keren is gebruikt. •0020 betekent dat de oven 2000–2099 keren is gebruikt. •Als het totale aantal lager ligt dan 100, zal de weergave niet worden gewijzigd.
		•2 seconden later zal "0" in het uitleesvenster verschijnen.

Kookgids

De tijden, omschreven in onderstaande tabel, zijn richttijden. Een aantal factoren, zoals de begintemperatuur van het voedsel, kunnen de gewenste ontdooi- of kooktijd, beïnvloeden. Indien noodzakelijk dienen de gegeven tijden dan ook aangepast te worden.

Alle genoemde tijden zijn gebaseerd op een starttemperatuur van het voedsel:

Gekoeld voedsel: . .ongeveer +5 °C

Bevroren voedsel: . .ongeveer –18 °C

Kontroleer altijd de te bereiden maaltijd met een thermometer om te zien of deze qua temperatuur aan de gestelde eisen voldoet.

Functie	Voedsel	Gewicht	Magnetron vermogen	Tijd
Ontdooien van bevroren voedsel	Visfilet	500 gram	340 Watt	8 min.
	Rundergehakt	500 gram	340 Watt	5 min.
	Hele kip	1360 gram	340 Watt	25 min.
	Semengestelde maaltijd			
	—enkele portie	275 gram	340 Watt	8 min.
	—meerdere porties	1360 gram	340 Watt	20 min.
Appeltaart	1 punt	340 Watt	1 min. 15 sec.	
Hartige taart	1 punt	340 Watt	2 min.	
Saucijzebroodje	50 gram	340 Watt	30 sec.	
Koken van gekoeld rauw voedsel	Roerei van 2 eieren + 1 eetl. melk	500 gram	1000 Watt	45 sec.
	Broccoli	500 gram	1000 Watt	6 min.
	Visfilet	2 lapjes	1000 Watt	4 min.
	Spek	500 gram	1000 Watt	1 min. 30 sec.
	Kipfilet		1000 Watt	6 min.
Koken en of opwarmen vanuit bevroren toestand	Erwten	500 gram	1000 Watt	8 min.
	Gekookte rijst	167 gram	1000 Watt	2 min. 45 sec.
	Gekookte worst	150 gram	1000 Watt	1 min. 30 sec.
	Drumsticks	7 stuks	1000 Watt	2 min. 20 sec.
	Gekookte hamburger	75 gram	1000 Watt	1 min. 30 sec.
	Caramel fudge	1 portie	340 Watt	30 sec.
Opwarmen van afgekoeld voedsel	Lasagne	325 gram	1000 Watt	4 min.
	Chili	325 gram	1000 Watt	3 min. 30 sec.
	Appeltaart	1 portie	1000 Watt	30 sec.
	Peppersaus	100 ml	1000 Watt	1 min.–1 min. 15 sec.
	Bruine bonen	100 ml	1000 Watt	1 min. 15 sec.
	Soep	125 ml	1000 Watt	1 min. 30 sec.

- TIPS:**
- Verwarm voedsel nooit direct op de bodem van de oven, maar plaats het in een schaal.
 - Voor een optimale ontdooiing van uw voedsel kunt u het beste halverwege de ingestelde ontdooitijd het voedsel openbreken. Dit voor een optimale ontdooiing.
 - Groot diepgevroren voedsel kunt u beter niet in bevroren toestand koken, omdat de kern van het voedsel nog bevroren zal zijn wanneer de buitenkant als gaar is.
 - Om uitdrogen of spetteren te voorkomen dient u het voedsel te bedekken met folie of een deksel.
 - Zorg ervoor dat folie's en deksels kunnen zorgen voor stoom aflating van het te verwarmen produkt.
 - Voor een optimale warmteverdeling in het voedsel is het te adviseren om halverwege de kooktijd het voedsel om te roeren.
 - Laat het verwarmde voedsel enige tijd staan na verwarming. Zodat de warmte zich optimaal in het voedsel kan verdelen.

Zelf-diagnose (opsporen van fouten)

Deze oven controleert zelf zijn werking en toont een foutcode in het uitleesvenster wanneer zich een probleem voordoet.

CODE	OORZAAK	HOE TE HANDELEN
F01	*Voedsel wordt te lang verwarmd *De temperatuur van afgezogen lucht is te hoog	*Druk op de Stop/Resettoets om de pieptoon te stoppen. *Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 30 minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt. *Magnetronoven laten afkoelen en resetten. *Indien voedsel gaat branden, deur gesloten houden. *Als de magnetronoven niet normaal functioneert, neem dan contact op met uw leverancier en geef informatie over de foutcode.
F33-34	*Sensor circuit defect	*Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 1 minuut alvorens u de stekker weer in het stopcontact steekt. *Als de magnetronoven niet normaal functioneert, neem dan contact op met uw leverancier en geef informatie over de foutcode.
F44	*Een toets werd langer dan 2 minuten ingedrukt *Defecte toets of defect besturingscircuit	

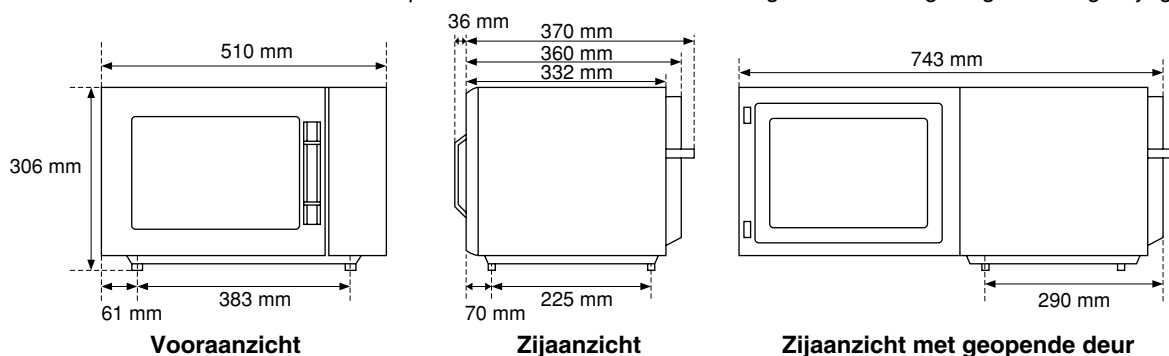
OPMERKING: De bovenstaande codes in het uitleesvenster geven slechts een aantal mogelijke storingen aan.

Technische specificaties

	NE-1027/NE-1037
Netspanning	230-240 V, 50 Hz, 1 fase
Opgenomen vermogen	6,6 A 1490 W
Afgegeven vermogen	1000 W*
Frequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen (B×L×H)	510 mm×360 mm×306 mm
Binnenafmetingen (B×L×H)	330 mm×330 mm×200 mm
Gewicht (netto)	17,8 kg

*IEC testprocedure

De specificaties kunnen zonder voorafgaande berichtgeving worden gewijzigd.



Verifique el estado del horno

Desembálelo, retire todos los materiales de embalaje y compruebe que el horno no haya sufrido ningún rasguño, que los pestillos de la puerta no se hayan deteriorado y que la puerta propiamente dicha no presenta grietas. Si el horno hubiera sufrido daños, informe de ello inmediatamente a su proveedor. Un horno que no esté en perfectas condiciones, no debe instalarse.

Instrucciones para conexión a tierra

IMPORTANTE: PARA SU SEGURIDAD, ES MUY IMPORTANTE QUE ESTE APARATO SEA DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA. Si la base del enchufe no está conectada a tierra, el cliente debe hacerla cambiar por otra base de enchufe provista de la correcta conexión a tierra.

Precaución relativa al voltaje de alimentación

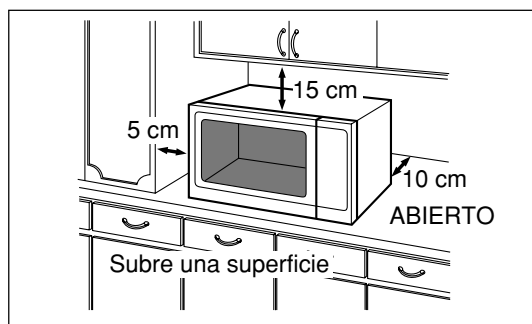
Utilice un voltaje idéntico al que se especifica en el horno microondas. Si se utilizara un voltaje superior al indicado, el aparato podría incendiarse o sufrir otro tipo de daño.

Colocación del microondas

1. Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.
2. Cuando este horno esté instalado, tendría que ser fácil desconectarlo del suministro eléctrico, ya sea desenchufándolo o mediante un interruptor magnetotérmico.
3. Para obtener un correcto funcionamiento, asegúrese que el horno está perfectamente ventilado.

Sobre una superficie:

- a. Deberá dejar 15 cm. de espacio en la parte superior, 10 cm. en la parte posterior y 5 cm. a ambos lados del microondas.
- b. No bloquee la parte superior del microondas ó uno de los dos laterales.



4. No coloque su microondas cerca de una superficie caliente como por ejemplo una cocina de gas o eléctrica.
5. No retire los apoyos inferiores del microondas.
6. No lo utilice al aire libre.
7. No haga funcionar el horno cuando la habitación donde se encuentre tenga un grado de humedad demasiado elevado.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No permita que éste toque la superficie exterior del aparato, ó que cuelgue por el borde

de la mesa o mostrador. No introduzca la clavija, el cable o el horno en agua.

9. No bloquee los orificios de ventilación situados en la caja del horno. Si éstos son bloqueados durante el funcionamiento del aparato, el microondas puede sobrecalentarse. En ese caso, se pondrá en marcha un dispositivo de seguridad que parará el funcionamiento del aparato. Su horno sólo podrá funcionar de nuevo, una vez enfriado.

Precauciones Servicio

1. Las áreas de cierre hermético de la puerta deben ser limpiadas con un trapo húmedo. La unidad es examinada para ver si se han producido daños en las áreas de cierre hermético de la puerta y si han sufrido daños, no deben hacerse funcionar hasta que haya sido reparado por el Servicio Técnico entrenado por el fabricante.
2. No haga funcionar esta unidad si tiene un enchufe o cable dañado, si no trabaja adecuadamente o si ha sido dañado o se ha caído. Si el cable suministrado con este aparato sufriera algún daño, debe ser reemplazado por otro disponible sólo por el fabricante.
3. No intente forzar, regular o reparar la puerta, la caja del panel de control, los interruptores del cierre de seguridad, ni ninguna otra pieza del horno. No saque el revestimiento exterior del horno. Confíe siempre las reparaciones del mismo a personal competente y cualificado. Es peligroso que ejecute el servicio de reparación una persona que no haya recibido entrenamiento por el Servicio Técnico.
4. Cuando sea necesario cambiar la bombilla, por favor consulte a su Servicio Técnico.

Utilización del Microondas

1. No utilice el aparato para ninguna otra función que la preparación de alimentos. Este horno microondas ha sido expresamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. Por favor, no lo utilice para calentar productos químicos u otro tipo de productos.
2. Antes de usar, comprobar que los recipientes sean adecuados para su uso en microondas.
3. No utilice el horno microondas para secar periódicos, ropa, o cualquier otro material, ya que estos podrían incendiarse.
4. Cuando el microondas no se utilice, no deje en el interior del horno ningún objeto aparte de los accesorios del mismo, en prevención de que el microondas se pueda poner en marcha accidentalmente.
5. No haga funcionar el horno en la función de MICROONDAS sin alimentos en su interior. Hacerlo funcionar vacío perjudica sus componentes.
6. Si se produjese un incendio o hubiera humo en el interior del aparato, presione el sensor de parada/cancelación o gire el temporizador hasta la posición cero. Deje la puerta cerrada. Desenchufe el microondas o desconecte el diferencial de la corriente.

Información General

1) TIEMPOS DE COCCIÓN

- Los tiempos de cocción que se dan en el libro de cocina son aproximados. Éstos pueden variar en función de la temperatura inicial, cantidad o calidad del alimento y del tipo de recipiente que se utiliza.
- Al empezar una cocción, siempre es mejor iniciarla con tiempos cortos para prevenir que el alimento se cueza demasiado. Una falta de cocción puede remediarse añadiendo un poco más de tiempo, pero un exceso de cocción, la mayoría de las veces no tiene solución.

NOTA: Si los tiempos de cocción son excesivos, el alimento se estropeará, e incluso en circunstancias extremas podría incendiarse con la posibilidad de dañar seriamente el aparato.

2) PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTO

- Si se cocinan durante largo tiempo alimentos en pequeña cantidad o cuyos elementos contengan poca agua, hay peligro de que se quemen, se incendien o se sequen.

Si un alimento o material colocado dentro del horno se incendiara, mantenga la puerta cerrada, pare el funcionamiento y desenchufe el horno de la corriente.

3) HUEVOS

- No cocine huevos con cáscara, ni intente cocinar huevos duros en el microondas ya que puede aumentar la presión en el interior de los mismos y hacerlos estallar.

4) ALIMENTOS CON PIEL

- Las patatas, las manzanas, las yemas de huevo o las salchichas son alimentos con pieles no porosas. Antes de cocinar estos alimentos en el microondas, pinche la piel con un palillo o tenedor, para evitar que estallen durante la cocción.

5) TERMÓMETROS

- Para comprobar el grado de cocción de un asado puede utilizar un termómetro para carnes, pero

sólo cuando lo haya sacado del horno.

- No utilice un termómetro convencional, cuando el horno está en función de microondas o combinado, ya que puede producir chispas.

6) LÍQUIDOS

- Cuando caliente líquidos con MICROONDAS (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas), si se dejan mucho tiempo pueden llegar a hervir sin que se perciban burbujas, lo que podría dar como resultado un repentino derrame de líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, deben tomarse las siguientes precauciones:

- a) Evitar el uso de envases de superficie lateral recta con cuello estrecho.
- b) No calentar en exceso.
- c) Agitar el líquido antes de colocar el utensilio en el horno y a mitad de cocción.
- d) Una vez calentado, déjese en el horno unos instantes y agítese una vez más, antes de retirar con cuidado el utensilio.

7) PAPEL Y PLÁSTICO

- No deje cocer en exceso, ni de vigilar los alimentos mientras dure la cocción, si éstos van envueltos en papel, plástico u otro material combustible.

8) RECIPIENTES

- No utilice en el microondas ningún recipiente tapado herméticamente, ni botellas de cuello estrecho, ya que podrían estallar debido a la presión del vapor.
- No utilice recipientes de metal o platos con ribetes metálicos, producirán chispas lo cual puede dañar seriamente el horno microondas.

9) BIBERONES/TARRITOS PARA BEBÉ

- Agite o remueva los biberones o los tarritos para bebé antes de calentarlos.
- Compruebe la temperatura de los alimentos antes de consumirlos para evitar que puedan ser causa de quemaduras internas.

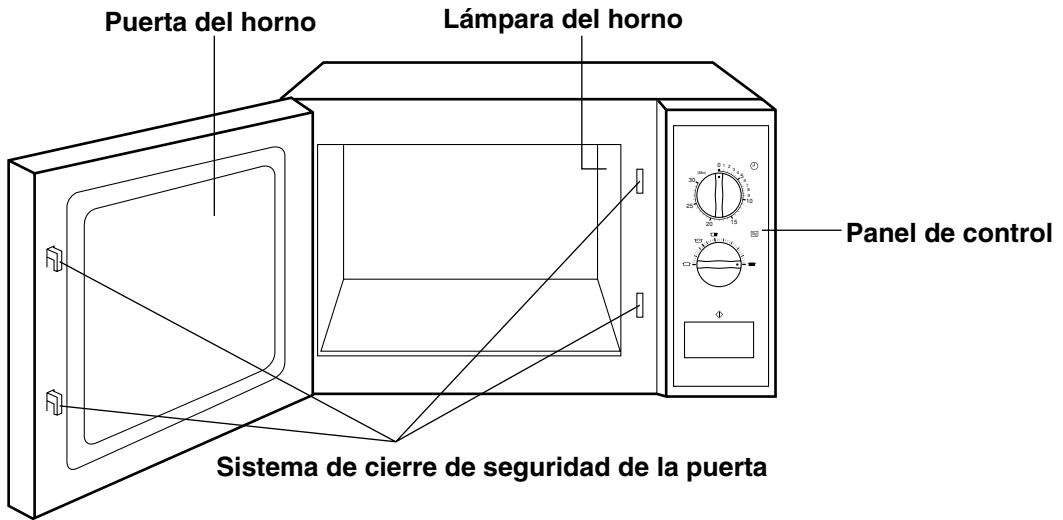
Cuidados de su horno microondas

1. Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpia la parte interior del microondas. Si hay salpicaduras de alimentos o líquidos derramados adheridos a las paredes del horno, límpielos con un paño húmedo. Si el microondas está muy sucio puede usarse un detergente suave. No se recomienda usar detergentes fuertes o abrasivos.
3. Las superficies exteriores del horno deben limpiarse con un paño húmedo. Procure que el agua no penetre por los orificios de ventilación, para evitar daños a las piezas del interior del horno.
4. Si el panel de control se ensucia, límpielo con un paño suave seco. No utilice detergentes fuertes ni abrasivos. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que

pueda conectarse accidentalmente. Después de limpiarlo, pulse el sensor de paro/cancelación para borrar lo que aparezca en el indicador digital o vuelta a situar el selector del temporizador en la posición "0".

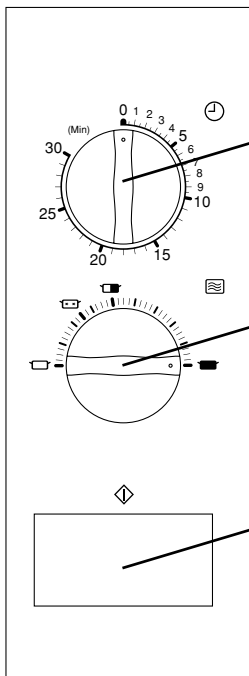
5. Si se forma condensación en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno microondas, séquela con un paño suave. Puede formarse condensación si el microondas funciona en una habitación muy húmeda y en modo alguno indica mal funcionamiento del aparato.
6. Limpie a menudo la grasa y el polvo de la parte inferior con una solución de detergente caliente.
7. Este horno debe ser reparado solamente por personal cualificado. Para trabajos de mantenimiento y reparación, póngase en contacto con un distribuidor autorizado.

Esquema del modelo NE-1027



Modo de ponerlo en funcionamiento

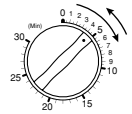
Calentamiento



1. Haga girar el selector del temporizador hasta la posición deseada.

Nota:

- Cuando seleccione un tiempo inferior a 4 minutos, haga girar el selector hasta pasados 4 minutos y, seguidamente, regrese al tiempo correcto.



2. Haga girar el selector de potencia hasta el nivel deseado.

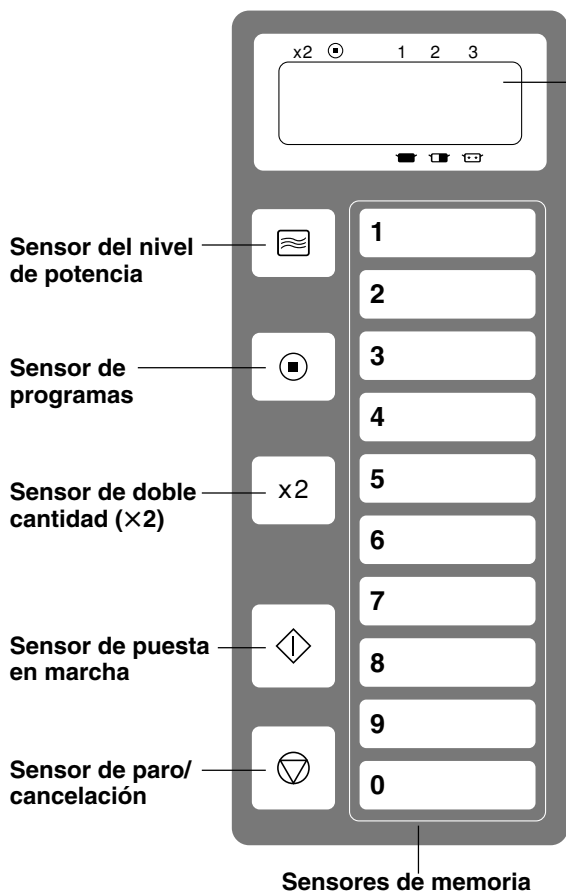
Nivel de potencia:

- ☐ 1000 W
- ☐ 500 W
- ☐ 340 W (Descongelación)
- ☐ 100 W

3. Pulse el botón de puesta en marcha y empezará a calentar.

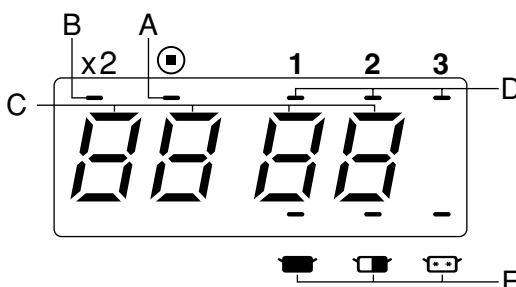
NOTA: • PARA PARAR EL MICROONDAS, abra la puerta o ponga el selector del temporizador nuevamente en la posición "0" (cero). Las microondas pararán automáticamente.

Esquema del modelo NE-1037



Ventanilla de información digital

Posiciones del indicador



A-Indicador de cambio de programa

B-Indicador de calentamiento de doble cantidad (x2)

C-Indicación del número del sensor de memoria y del tiempo de calentamiento (minutos, segundos)

D-Indicador de calentamiento por etapas

E-Indicador del nivel de potencia

■ 1000 W

□ 500 W

▤ 340 W (Descongelación)

Este microondas está preajustado en fábrica para lo siguiente:

1. Sensores de memoria preajustados a 1000 W a los tiempos de calentamiento indicados para calentar en una sola etapa.

Sensor nº	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tiempo	10 seg.	20 seg.	30 seg.	45 seg.	1 min.	1 min. 30 seg.	2 min.	2 min. 30 seg.	3 min.	3 min. 30 seg.

El sensor de doble cantidad (x2) está preajustado para doblar automáticamente el tiempo programado en cada sensor de memoria. (Vea las págs. 64 y 65)

2. Desbloqueo de programas. (Vea la pág. 65)
3. El contador de ciclos está puesto en "0". (Vea la pág. 66)

Indicador

El indicador quedará en blanco (cuando la puerta esté cerrada):

- al cabo de más de un minuto de interrupción.
- después de un minuto de haber terminado el calentamiento y de retirar los alimentos.

En el indicador parpadeará "0":

- de forma continua si no se abre la puerta para retirar los alimentos.

Luz del horno

La luz del horno se encenderá:

- al abrir la puerta.
- cuando empiece el calentamiento.

La luz del horno se apagará:

- al cerrar la puerta (sin calentar).
- cuando acabe el calentamiento.

Sensor de paro/cancelación

1. Mientras está calentando, una pulsación del sensor de paro/cancelación parará el horno. Puede volver a ponerlo en marcha pulsando el sensor de puesta en marcha, o una segunda pulsación del sensor de paro/cancelación anulará el programa seleccionado.
2. Una pulsación del sensor de paro/cancelación antes de poner en marcha el ciclo de calentamiento anulará el programa seleccionado.

Español
NE-1037

Modo de funcionamiento

A. Calentamiento (o descongelación) manual

Ponga los alimentos en el interior del horno y cierre la puerta.

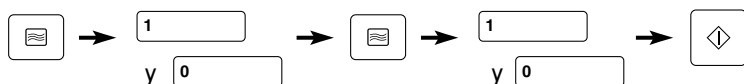
En el indicador digital debe aparecer "0".

Ejemplo: 30 segundos a 1000 W

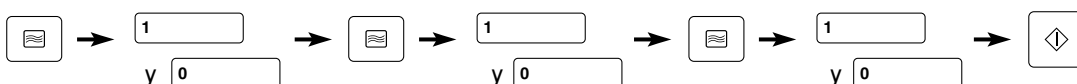
	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		<ul style="list-style-type: none"> ● Seleccione el nivel de potencia deseado. <ul style="list-style-type: none"> (1000 W) pulse una vez (500 W) pulse 2 veces (340 W descongelación) pulse 3 veces
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Seleccione el tiempo de calentamiento deseado pulsando los sensores de MEMORIA. <ul style="list-style-type: none"> hasta 30 minutos hasta 99 minutos y 99 segundos
3.		<ul style="list-style-type: none"> ● Pulse el sensor de puesta en marcha.

Para calentamiento en 2 o 3 etapas (o descongelación), repita los pasos 1 y 2 antes de pulsar el sensor de puesta en marcha.

Para la cocción de la 2ª etapa:



Para la cocción de la 3ª etapa:



B. Calentamiento programado

Ponga los alimentos en el interior del horno y cierre la puerta.

En el indicador digital debe aparecer "0".

En la modalidad Bloqueo de Programas.

Ejemplo: Sensor de MEMORIA 3

Para una sola porción:

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pulse el sensor de MEMORIA deseado.

Para varias porciones:

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pulse el sensor de DOBLE CANTIDAD.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pulse el sensor de MEMORIA deseado.

En la modalidad Desbloqueo de Programas

Pulse el sensor de PUESTA EN MARCHA después de pulsar el sensor de MEMORIA deseado.

Modo de funcionamiento

C. Programación de los sensores de memoria

Los sensores de memoria se han ajustado en fábrica a 1000 W con los tiempos de calentamiento indicados para calentar en una sola etapa.

NO ABRA LA PUERTA.

El indicador debe estar en blanco.

Ejemplo: 2 minutos a 340 W en el sensor de MEMORIA 1.

Para calentar una sola porción:

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		<ul style="list-style-type: none"> Pulse el sensor de PROGRAMAS. NOTA: Si el indicador no señala ningún PROGRAMA, debe cancelarse el "Bloqueo de Programas".
2.		<ul style="list-style-type: none"> Pulse el sensor de MEMORIA que desee programar. El indicador señalará el número de sensor, el tiempo seleccionado previamente y el nivel de potencia.
3.		<ul style="list-style-type: none"> Seleccione el nivel de potencia deseado.
4.		<ul style="list-style-type: none"> Seleccione el tiempo de calentamiento deseado, mediante los sensores de MEMORIA.
5.		<ul style="list-style-type: none"> Pulse de nuevo el sensor de PROGRAMAS.

Para el calentamiento en 2 o 3 etapas, repita los pasos 3 y 4 arriba citados antes del paso 5.

Para calentar varias porciones:

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		<ul style="list-style-type: none"> Pulse el sensor de PROGRAMAS.
2.		<ul style="list-style-type: none"> Pulse el sensor de DOBLE CANTIDAD.
3.		<ul style="list-style-type: none"> Siga los pasos 2 a 5 anteriores.

D. Bloqueo de programas

NO ABRA LA PUERTA.

El indicador debe estar en blanco.

Para activar el Bloqueo de Programas:

Se bloquean los sensores de Memoria del panel de control en los niveles de potencia y tiempos de calentamiento programados, facilitando el funcionamiento con una pulsación de los sensores de Memoria.

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		<ul style="list-style-type: none"> Pulse el sensor de PROGRAMAS y manténgalo pulsado hasta que aparezcan en el indicador el PROGRAMA, "P" y "L".



Para liberar el Bloqueo de Programas:

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.	+	<ul style="list-style-type: none"> Mientras pulsa el sensor de PARO/REPOSICIÓN AL ESTADO INICIAL, pulse el sensor de PROGRAMAS hasta que aparezcan el indicador de PROGRAMAS y "P".

Modo de funcionamiento

E. Lista de programas



Ejemplo: Para leer el programa del sensor de MEMORIA 5.

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		● Abra la puerta y déjela abierta.
2.	 + 	● Pulse el sensor de PUESTA EN MARCHA mientras pulsa el de PARO/REPOSICIÓN AL ESTADO INICIAL. Al cabo de 2 segundos, aparecerán en el indicador el PROGRAMA y “P”.
3.	<input type="text" value="5"/>	● Pulse el sensor de MEMORIA que desee leer. El indicador señalará el número de sensor, la etapa de calentamiento y el nivel de potencia programados.

- NOTA:**
- Si desea ir a otro programa, pulse el sensor de memoria que desee a fin de leer el programa, mientras aparece la información del sensor de memoria.
 - Si desea ver el programa de calentamiento de varias porciones (×2), pulse el sensor de doble cantidad antes de pulsar el sensor de memoria.



F. Para seleccionar las opciones del avisador acústico:

El avisador acústico puede dejarse CONECTADO o DESCONECTADO.

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		● Abra la puerta.
2.		● Pulse el sensor de programas. El indicador no cambiará.
3.	<input type="text" value="0"/>	● Pulse el sensor de memoria 0.
4.	<input type="text" value="0"/>	● Vuelva a pulsar el sensor de memoria 0. Indicador de etapa 1=CONECTADO Indicador de etapa 2=DESCONECTADO
5.		● Pulse de nuevo el sensor de programas. Ha terminado la programación del avisador acústico. ● Al cabo de 2 segundos, aparecerá “0” en el indicador.

G. Para leer el contador de ciclos:

El microondas puede indicar de forma acumulativa el número total de veces que ha funcionado, lo cual puede servir para analizar el uso del mismo así como el movimiento del local.

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		● Abra la puerta.
2.	 + 	● Pulse el sensor del nivel de potencia mientras presiona el sensor de paro/cancelación. El indicador señalará el n° total de veces acumulado que se ha utilizado el horno. Ejemplo: ● 9999 significa que el microondas se ha usado 999900–999999 veces. ● 0020 significa que el microondas se ha usado 2000–2099 veces. ● Si en n° total de veces acumulado es inferior a 100, el indicador no cambiará. ● 2 segundos más tarde, aparecerá “0” en el indicador.

Modo de funcionamiento

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

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

Alimentos fríos Aprox. +5°, aproximadamente

Alimentos congelados . . . Aprox. -18°, aproximadamente

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

Función	Alimento	Peso	Potencia	Tiempo
Descongelación	Filetes de pescado	500 g	340 W	8 min.
	Carne picada de buey	500 g	340 W	5 min.
	Pollo entero	1,36 kg	340 W	25 min.
	Plato combinado			
	Varias porciones	1,36 kg	340 W	20 min.
	Una sola porción	275 g	340 W	8 min.
	Tarta de manzanas	1 porción	340 W	1 min. 15 seg.
	Pastel	1 porción	340 W	2 min.
Panecillos	1 porción 50 g	340 W	30 seg.	
Cocción de alimentos crudos fríos	Huevos revueltos	2 huevos+ 2 cucharadas de leche	1000 W	45 seg.
	Brócoli	500 g	1000 W	6 min.
	Filetes de pescado	500 g	1000 W	4 min.
	Bacon	2 lonchas	1000 W	1 min. 30 seg.
	Porciones de pollo	500 g	1000 W	5 min. 30 seg.-6 min. 30 seg.
Cocción y/o recalentamiento de alimentos congelados	Guisantes	500 g	1000 W	8 min.
	Arroz cocido	167 g	1000 W	2 min. 20 seg.-2 min. 45 seg.
	Salchichas cocidas	×3 (50 g cada una)	1000 W	1 min. 20 seg.-1 min. 45 seg.
	Hamburguesas con queso cocidas	75 g	1000 W	1 min. 30 seg.-1 min. 45 seg.
	Pastel de chocolate	1 porción	340 W	30 seg.
Recalentamiento de alimentos cocidos fríos	Lasaña	325 g	1000 W	3 min. 45 seg.-4 min. 15 seg.
	Chili	325 g	1000 W	3 min. 30 seg.-4 min.
	Tarta de manzanas	1 porción	1000 W	30 seg.
	Salsa de pimienta	100 ml	1000 W	1 min.-1 min. 15 seg.
	Judías en salsa de tomate	100 ml	1000 W	1 min. 15 seg.-1 min. 30 seg.
	Sopa	125 ml	1000 W	1 min. 30 seg.-1 min. 45 seg.

SUGERENCIAS:

- No cocine, recaliente ni descongele directamente sobre la base del horno; utilice un recipiente adecuado.
- Cuando descongele varias porciones de alimentos, déles la vuelta y sepárelas a mitad del tiempo de descongelación, para facilitar una mejor penetración de la energía de las microondas.
- Los alimentos muy sólidos o densos no deben cocinarse cuando están congelados, ya que quedarán cocidos en exceso por los bordes antes de que el centro haya alcanzado la temperatura adecuada.
- Cubra los platos siempre que sea conveniente durante la cocción o el recalentamiento. De esta forma conservará la humedad y evitará vertidos o salpicaduras.
- Antes de cocinar o recalentar alimentos cubiertos, afloje la tapa o perforo el plástico envolvente.
- A mitad del tiempo de cocción o descongelación agite o remueva los alimentos, para distribuir el calor uniformemente.
- Antes de comprobar la temperatura de los alimentos y/o ofrecerlos para su consumo, déjelos reposar unos momentos.

Códigos para la localización de averías


Este microondas controla su funcionamiento y, cuando se presenta un problema, aparece un código de avería en el indicador.

Qué hay que hacer cuando aparece un código de avería:

Código	Causa	Solución
F01	<ul style="list-style-type: none"> *Alimento cocido en exceso *La temperatura del aire expulsado es demasiado alta. 	<ul style="list-style-type: none"> *Pulse el sensor de paro/cancelación para parar el avisador acústico. *Desenchufe el microondas y espere 30 minutos, por lo menos, antes de volverlo a conectar. *Espere que el microondas se enfríe y repóngalo al estado inicial. *Si observa una llama, no abra la puerta del microondas. *Si no se reanuda su funcionamiento normal, llame al servicio de reparaciones informándole del código de avería.
F33-34	<ul style="list-style-type: none"> *Circuito de sensor defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> *Desenchufe el horno y espere más de 10 segundos antes de volver a conectarlo.
F44	<ul style="list-style-type: none"> *Cuando se ha pulsado un sensor durante más de 2 minutos. *Sensor o circuito de control defectuosos. 	<ul style="list-style-type: none"> *Si no se reanuda su funcionamiento normal, llame al servicio de reparaciones informándole del código de avería.

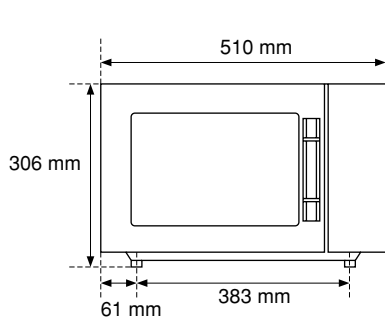
NOTA: Los códigos que aparecen en el indicador citados no señalan todas las posibles averías del aparato.

Características técnicas

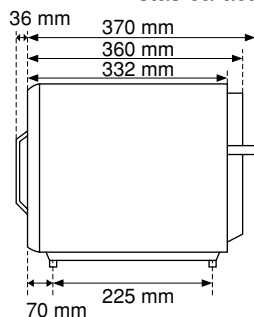
	NE-1027/NE-1037
Alimentación	230-240 V, 50 Hz, monofásico
Potencia necesaria	6,6 A 1490 W
Salida	 1000 W*
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones exteriores (ancho×fondo×alto)	510 mm×360 mm×306 mm
Dimensiones del horno (ancho×fondo×alto)	330 mm×330 mm×200 mm
Peso neto	17,8 kg

*método de prueba según la norma IEC

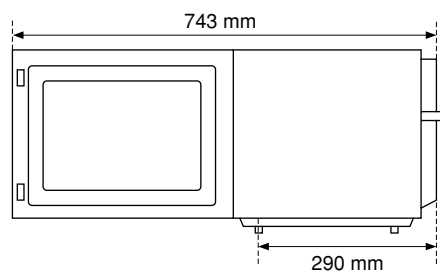
Estas características pueden modificarse sin previo aviso.



Vista frontal



Vista lateral



Vista lateral con la puerta abierta

Esaminate il vostro forno

Disimballate il forno, togliete tutti i materiali di imballaggio ed esaminatelo per accertarvi che non vi siano danni come ammaccature, rotture nelle chiusure del portello o incrinature nel portello stesso. Avvertite immediatamente il rivenditore nel caso il forno fosse danneggiato. Non installate un forno danneggiato.

Certificato di garanzia

All'interno del vostro forno troverete il certificato di garanzia che dovrete compilare e spedire a Panasonic Italia con la copia dello scontrino di acquisto. La durata della garanzia è di un anno dalla data di acquisto.

Istruzioni per la messa a terra

IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE, QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.

Se una presa di corrente non ha la messa a terra, è responsabilità personale e obbligo dell'acquirente di sostituirla con una presa di corrente fornita di messa a terra.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

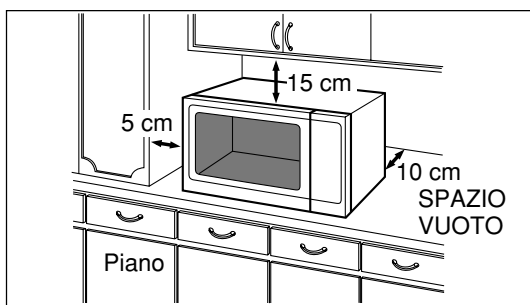
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno a microonde. L'uso di un voltaggio più alto di quello specificato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danneggiamenti.

Sistemazione del forno

1. Il forno va sistemato su una superficie piana e stabile.
2. Quando sistemate il forno fate in modo che in caso di pericolo si possa togliere facilmente la presa.
3. Per un uso corretto, il forno deve avere un sufficiente flusso di aria.

Sistemazione su un piano

- a. Lasciate 15 cm. di spazio dalla superficie superiore del forno, 5 cm. dalle pareti laterali e 10 cm. da quella posteriore.
- b. Nessuna parete laterale, posteriore o superiore del forno deve aderire o essere bloccata da muri e/o mobili.



4. Il forno deve essere collegato ad una presa di corrente collegata ad un fusibile da 15 A.
5. Non fate funzionare l'apparecchio contemporaneamente a fornelli a gas o elettrici (spazio minimo: 25 cm).
6. Non rimuovete i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è stato costruito per l'uso esclusivo in luoghi chiusi. Non usate questo forno all'aperto.
8. Non usate il forno quando l'umidità della stanza è troppo alta.

9. Evitate che i cavi d'alimentazione tocchino la superficie del mobile. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Evitate che il cavo di alimentazione sia sospeso sul bordo del tavolo o del piano d'appoggio. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua.
10. Non ostruite le prese d'aria sul mobiletto. Così pure non mettete alcun oggetto sopra al forno. Se le prese d'aria vengono bloccate durante l'uso, il forno può surriscaldarsi. Se il forno si surriscalda, un dispositivo termico di sicurezza lo spegne e lo rende inoperante, eliminando qualsiasi messaggio dal display, fino a che il forno non si è raffreddato.

Osservazioni importanti

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Se le guarnizioni del portello e le zone circostanti vengono danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato lo riparerà.
2. Non fate funzionare il forno se il cavo di collegamento o la spina hanno subito danni, se non funziona correttamente, se ha subito danni in genere o se è caduto. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite dal servizio di assistenza tecnica autorizzato dal produttore.
3. Non tentate in alcun modo di manomettere, adattare o riparare il portello del forno, l'alloggiamento del pannello di controllo, le chiusure di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovete il pannello esterno del forno. Le riparazioni devono essere eseguite solamente da personale qualificato. Se si danneggia il cavo elettrico dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito solo dal fabbricante.
4. La lampada all'interno del forno deve essere sostituita da uno specialista competente e qualificato. Consultate il vostro rivenditore nel caso in cui si rendesse necessario ripararla o cambiarla.

Uso dell'apparecchio

1. Usate questo forno solo per la preparazione di cibo. Questo forno è stato costruito esclusivamente per riscaldare o cuocere cibo. Non utilizzare per riscaldare prodotti chimici o altri prodotti non-alimentari.
2. Prima di usare il forno, accertatevi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non tentate di asciugare vestiti, giornali o altri materiali nel forno. Questi potrebbero prendere fuoco.
4. Il forno dispone di un elemento riscaldante posto nella parte superiore del forno. Le superfici del forno si riscaldano dopo la cottura a grill e combinazione.
5. Non fate funzionare il forno senza cibi (vuoto), per evitare di danneggiare l'apparecchio.
6. Non mettere utensili o piatti nel forno quando non è usato.
7. Se durante il funzionamento c'è fumo che esce dall'apparecchio, lasciare chiuso il portello, premere il pulsante Arresto/Annullamento e togliere la spina della presa di corrente.

Informazioni importanti

1) Tempi di cottura

● I tempi di cottura indicati sul ricettario sono approssimativi. Fattori che possono influenzare i tempi di cottura sono le preferenze personali sul grado di cottura, la temperatura di partenza, l'altitudine, le dimensioni e la forma dei cibi, i contenitori usati.

● È meglio cuocere poco piuttosto che troppo. Un cibo poco cotto può sempre essere rimesso nel forno per proseguire la cottura. Con cibi troppo cotti non c'è più niente da fare.

NB: Se i tempi di cottura impiegati sono eccessivi il cibo si guasterà e, in circostanze estreme, si possono verificare piccoli incendi e possibili danni alla cavità interna del forno.

2) Piccole quantità

● Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo.

Nel caso di incendio, premete il pulsante Arresto/Annullamento, lasciate chiuso il portello del forno e togliete la spina dalla presa di corrente o togliete il fusibile.

3) Uova

● Non cuocete le uova nel loro guscio (anche le uova sode intere). La pressione interna potrebbe infatti aumentare al punto di farle esplodere.

4) Superfici non porose

● I cibi con una superficie non porosa, prima della cottura a microonde vanno bucherellati (ad es. con una forchetta o uno stuzzicadenti) per evitare che scoppino. Esempi di questo tipo di cibo sono: patate, mele, tuorli d'uovo, salsicce e vegetali interi.

5) Termometro per carne

● Usate un termometro per arrostiti per accertare il grado di cottura di arrostiti e pollame solo quando il cibo è stato tolto dal forno.

● Non usate un termometro convenzionale per carne durante la cottura a microonde o combinata per evitare l'emissione di scintille.

6) Liquidi

● Il riscaldamento dei liquidi (zuppe, salse e bevande) nel vostro forno a microonde, può arrivare fino al punto di ebollizione senza evidenza di bolle in superficie ma con la formazione di grumi. Utilizzate sempre contenitori termoresistenti per evitare combustioni. A tal proposito vi consigliamo di prendere le seguenti precauzioni:

- Evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto.
- Non surriscaldare.
- Liquidi riscaldati possono uscire dai loro contenitori se non mischiati ad aria. Non riscaldate liquidi nel vostro forno a microonde se prima non li avete mescolati più volte (consigliabile anche durante la cottura).
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare i liquidi un attimo nel forno, mescolandoli nuovamente prima di toglierli (con prudenza) dal contenitore.

7) Carta/Plastica

● Se si utilizzano contenitori di plastica o di carta, controllare frequentemente il forno durante il suo funzionamento poiché questo tipo di materiali può prendere fuoco se surriscaldato.

● Non utilizzare i prodotti di carta riciclata (p.e. teli per la pulizia) se non sono dichiarati "appropriato per l'uso nel forno microonde". Questi prodotti possono contenere impurità che potrebbe causare scintille o fuoco.

● Togliete le legature di filo o nastro prima di inserire pacchetti nel forno.

8) Utensili/Pellicole

● Non riscaldate lattine o bottiglie chiuse: potrebbero esplodere.

● Non utilizzare utensili in metallo o piatti con inserti in metallo: potrebbero causare l'emissione di scintille.

● Se usate fogli di alluminio, aghi per spiedini in metallo o utensili metallici, assicuratevi che questi non tocchino le pareti girando sul piatto in vetro. Lasciate uno spazio minimo di 2 cm tra il contenitore e le pareti per prevenire emissione di scintille.

9) Biberon/Brocche

● Mescolate o agitate bene i liquidi all'interno di biberon o brocche.

● Controllatene la temperatura prima di consumare il contenuto.

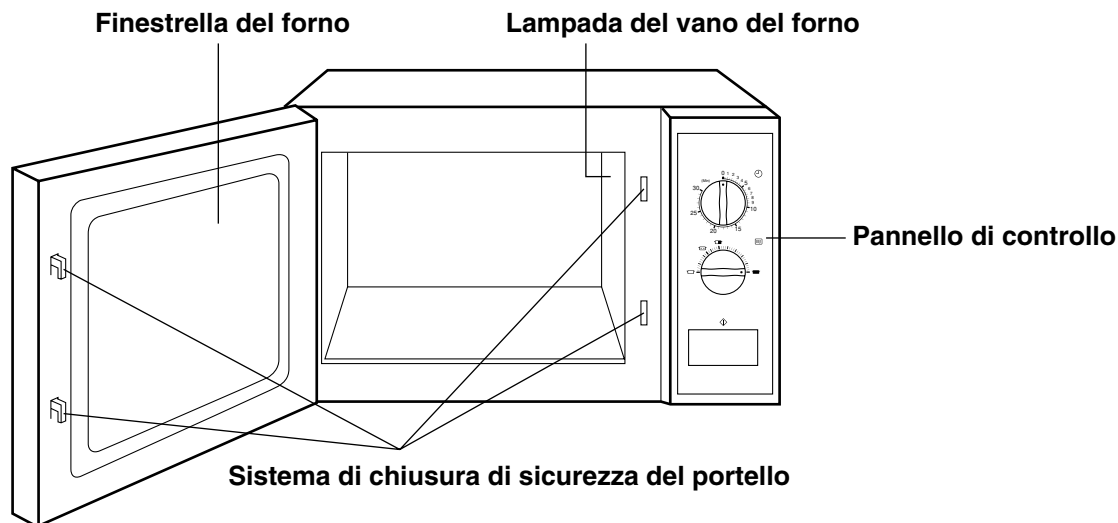
Manutenzione del vostro forno a microonde

- Togliere la spina dalla presa prima di procedere alla pulizia del forno.
- Tenere l'interno del forno sempre pulito. Se schizzi di cibo o liquidi fuoriusciti dai contenitori aderiscono alle pareti del forno, pulire con un panno di carta umido. Se il forno è molto sporco si può utilizzare un detergente delicato. Se sconsiglia l'uso di detersivi troppo concentrati o abrasivi.
- La superficie esterna del forno deve essere pulita con acqua e sapone, sciacquata e asciugata con un panno morbido. Per prevenire danni alle parti operative all'interno del forno, evitate infiltrazioni d'acqua attraverso le feritoie del sistema di ventilazione.
- Se il pannello di controllo dovesse sporcarsi, pulitelo con uno straccio soffice e asciutto. Non utilizzare mai detersivi abrasivi o molto concentrati. Quando pulite il Pannello di controllo, lasciate il portello aperto al fine di evitare che il forno possa accendersi accidentalmente.

Al termine premere il tasto Interruzione/Cancelazione o riposizionare il selettore del Timer sulla posizione "0" per riazzere il display.

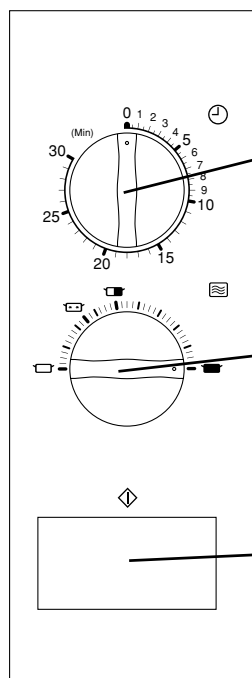
- Se dovesse verificarsi un accumulo di vapore acqueo all'interno della cavità o tutto intorno al portello del forno, pulire con un panno asciutto. Questo può capitare nel caso in cui il forno venga usato in condizioni di elevata umidità ambientale e non indica assolutamente un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Pulire spesso la polvere, lo sporco ed il grasso che si depositano sulla parte superiore esterna del forno utilizzando una soluzione di acqua tiepida ed un detergente delicato.
- Per qualsiasi intervento o problema questo forno deve essere manipolato solo da personale qualificato. Per manutenzione o riparazioni rivolgersi quindi ad un centro di assistenza autorizzato Panasonic.

Schema illustrativo del modello



Come usare il forno NE-1027

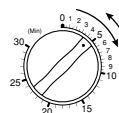
Riscaldamento



1. Posizionate il selettore del Timer nella posizione desiderata.

Nota:

- Quando si devono selezionare meno di 4 minuti, portate l'indicatore dopo il segno indicante i 4 minuti (ad es. portate il selettore su 6 minuti) e solo dopo aver effettuato questa operazione riposizionarlo sul tempo effettivamente desiderato (es. su 3 minuti).



2. Posizionate il selettore di potenza al livello di potenza desiderato.

Potenza:

- ... 1000 W
- ▣ ... 500 W
- ☐ ... 340 W (scongelamento)
- ... 100 W

3. Premete il tasto d'Avvio. Il riscaldamento comincerà.

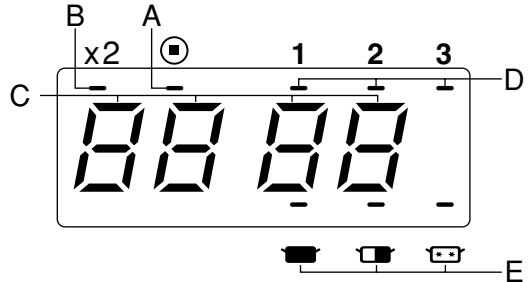
NOTA: • PER FERMARE IL FORNO aprire il portello o posizionare il selettore del Timer di nuovo sulla posizione "0" (zero): il microonde si fermerà automaticamente.

Schema illustrativo del modello (NE-1037)



Display digitale

Indicazioni



A-Indicatore luminoso del cambio dei programmi

B-Indicatore riscaldamento doppia quantità (x2)

C-Display luminoso del tasto di Memoria e del tempo di riscaldamento in uso

D-Indicatore degli stadi della cottura

E-Indicatore del livello di potenza

■ 1000 W

□ 500 W

▤ 340 W (scongelamento)

Italiano

NE-1037

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

1. I tasti Memoria sono predisposti su 1000 W nei tempi sottoindicati per ogni singolo livello di riscaldamento.

Tasto n°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tempo	10 sec.	20 sec.	30 sec.	45 sec.	1 min.	1 min. 30 sec.	2 min.	2 min. 30 sec.	3 min.	3 min. 30 sec.

Il tasto Quantità Doppia (x2) è predisposto per raddoppiare automaticamente il tempo programmato di ogni tasto di Memoria (vedi pagine 73 e 74)

2. Sblocco programma (vedi pagina 74)

3. Contatore ciclico predisposto su "0". (vedi pagina 75)

Display

Il display si spegnerà (a portello chiuso):

- quando è trascorso più di un minuto dall'interruzione.
- quando è trascorso più un minuto dopo il completamento del riscaldamento e la rimozione del cibo.

Il display indicherà "0"

lampeggiando:

- in modo continuativo se il portello non è stato aperto per togliere il cibo dal forno.

Luce del forno:

La luce del forno si accenderà:

- quando la porta è aperta.
- quando il ciclo di cottura inizia.

La luce del forno si spegnerà:

- quando la porta è chiusa (e il forno non è in funzione).
- quando la cottura termina.

Taso d'Interruzione/ Cancellazione

1. Durante la cottura toccando una volta il tasto **Interruzione/ Cancellazione** il forno si ferma. Per farlo ripartire premere il tasto **Avvio**; se si preme nuovamente il tasto **Interruzione/Cancellazione** il resto della programmazione impostata verrà cancellata.
2. Premendo una volta il tasto **Interruzione/Cancellazione** prima di far partire il ciclo di cottura il programma selezionato verrà cancellato.

Come usare il forno

A. Riscaldamento manuale (o scongelamento)

Introdurre il cibo nel forno e chiudere il portello.

“0” deve apparire nel display.

Esempio: 30 secondi a 1000 W

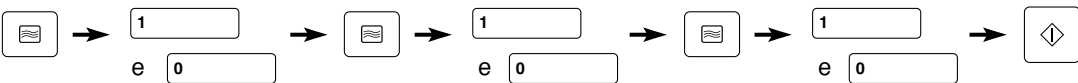
	TASTO	ISTRUZIONE
1.		<ul style="list-style-type: none"> Selezionare il livello di potenza desiderato. <ul style="list-style-type: none"> (1000 W) Premere una volta (500 W) Premere due volte (340 W scongelamento) Premere tre volte
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i relativi tasti di Memoria. <ul style="list-style-type: none"> fino a 30 minuti fino a 99 minuti 99 secondi
3.		<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto d'Avvio.

Per riscaldamento (o scongelamento) a 2 o 3 stadi: ripetere i passaggi uno e due prima di premere il tasto d'Avvio.

Per la cottura a 2 stadi:



Per la cottura a 3 stadi:



B. Riscaldamento programmato

Introdurre il cibo nel forno e chiudere il portello.

“0” deve apparire nel display.

Nella funzione di blocco programma

Esempio: tasto di Memoria 3

Per porzioni singole:

	TASTO	ISTRUZIONE
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto di Memoria desiderato.

Per porzioni multiple:

	TASTO	ISTRUZIONE
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto di Quantità Doppia.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> Premere il tasto di Memoria desiderato.

Nella funzione di sblocco programma

Premere il pulsante d'Avvio dopo aver premuto il tasto di Memoria desiderato.

Come usare il forno

C. Programmazione dei tasti di Memoria




I tasti di Memoria sono stati predisposti dalla casa costruttrice su 1000 W nei tempi sottoindicati per ogni singolo stadio di riscaldamento.

NON APRIRE IL PORTELLO

Il display deve essere spento.


Esempio: 2 minuti per 340 W nel tasto di Memoria 1

Per il riscaldamento di una singola porzione:

	TASTO	ISTRUZIONE
1.		●Premere il tasto di Programmazione. NOTA: Se nel display non appare alcuna indicazione di programmazione il "blocco programma" può essere cancellato.
2.	<input type="text" value="1"/>	●Premere il tasto di Memoria che desiderate programmare: il Numero del tasto, il tempo precedentemente selezionato e l'indicatore del livello di potenza appariranno nel display.
3.		●Selezionare il livello di potenza desiderato.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	●Selezionare il tempo di riscaldamento desiderato usando i tasti di Memoria.
5.		●Premere di nuovo il tasto di Programmazione.

Per riscaldamento a 2 o 3 stadi, ripetere i passaggi soprariportati 3 e 4 prima di arrivare al punto 5.

Per il riscaldamento di porzioni multiple:

	TASTO	ISTRUZIONE
1.		●Premere il tasto di Programma.
2.	<input type="text" value="x2"/>	●Premere il tasto di Quantità Doppia.
3.		●Seguire i passaggi soprariportati 2-5.


D. Funzione di blocco programma

NON APRIRE IL PORTELLO.



Il display deve essere spento.

Per attivare il blocco programma:

Questa funzione blocca i tasti di Memoria sul pannello di controllo nei tempi di riscaldamento e livelli di potenza programmati, permettendo di utilizzare il forno tramite un solo tocco dei tasti di Memoria.

	TASTO	ISTRUZIONE
1.		●Premere il tasto di Programmazione e tenerlo premuto fino a quando nel display non appariranno l'indicatore di programma, "P" ed "L".



Per disattivare il blocco programma:

	TASTO	ISTRUZIONE
1.	 + 	●Premere contemporaneamente il tasto Interruzione/Cancel e il tasto di Programmazione fino a che l'indicatore di programma e "P" appaiono.

Come usare il forno

E. Lista dei programmi

Esempio: per leggere il programma del tasto di Memoria 5



	TASTO	ISTRUZIONE
1.		●Aprire il portello e lasciarlo aperto.
2.	 + 	●Premendo il tasto Interruzione/Cancelazione premere il tasto d'Avvio. Due secondi dopo nel display appariranno l'indicatore di programma e "P".
3.	<input type="text" value="5"/>	●Premere il tasto di Memoria che si vuole leggere. Il display mostrerà il numero del tasto, lo stadio di cottura ed il livello di potenza programmati.

NOTA:

- Se si vuole selezionare un altro programma, premere il tasto di Memoria desiderato per leggere quanto programmato, mentre le informazioni memorizzate vengono mostrate.
- Se desiderate vedere il programma della funzione di riscaldamento porzioni multiple (×2), premere il tasto Doppia Quantità prima di premere il tasto di Memoria.



F. Per selezionare le funzioni relative al segnale sonoro:

Il segnale sonoro può essere attivato o disattivato.

	TASTO	ISTRUZIONE
1.		●Aprire il portello.
2.		●Premere il tasto di Programmazione. Quanto mostrato nel display non muterà.
3.	<input type="text" value="0"/>	●Premere il tasto di Memoria "0".
4.	<input type="text" value="0"/>	●Premere di nuovo il tasto di Memoria "0". Selezionare "OFF" del segnale sonoro. Il livello di intensità sonoro programmata apparirà nel display. Indicatore di stadio 1: ON (segnale acustico attivo) Indicatore di stadio 2: OFF (segnale acustico disattivato)
5.		●Premere nuovamente il tasto di Programmazione. Avete finito di programmare il segnale sonoro. ●Dopo due secondi "0" apparirà nel display.

G. Per leggere il contatore dei cicli:

Il forno può fornire il numero totale delle operazioni effettuate. Questa funzione è ottimale per analizzare i dati relativi all'uso del forno ed i flussi all'interno del locale.

	TASTO	ISTRUZIONE
1.		●Aprire il portello.
2.	 + 	●Premere il tasto Interruzione/Cancelazione e contemporaneamente premere il tasto del Livello di Potenza. Nel display apparirà il numero totale delle volte che il forno è stato utilizzato. <ul style="list-style-type: none">●9999 significa che il forno è stato utilizzato 999900–999999 volte.●0020 significa che il forno è stato utilizzato 2000–2099 volte.●Se il numero complessivo delle volte che è stato utilizzato è inferiore di 100, il display non darà nessuna indicazione. ●Dopo due secondi "0" apparirà nel display.

Guida per cottura/scongelamento

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

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

cibi a temperatura di frigorifero (refrigerati) . . . approssimativamente +5 °C
 cibi congelati approssimativamente -18 °C

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

Funzione	Cibi	Peso	Livello di potenza	Tempi
Scongelamento	Filetti di pesce	500 g	340 W	8 min.
	Carne trita (manzo)	500 g	340 W	5 min.
	Pollo intero	1,36 g	340 W	25 min.
	Piatto composto: porzione multipla	1,36 kg	340 W	20 min.
		porzione singola	275 g	340 W
	Torta di mele	1 porzione	340 W	1 min. 15 sec.
	Gateau	1 porzione	340 W	2 min.
	Panini	1 porzione 50 g	340 W	30 sec.
Cottura di cibi crudi refrigerati	Uova strapazzate	2 uova+ due cucchiari di latte	1000 W	45 sec.
	Broccoli	500 g	1000 W	6 min.
	Filetti di pesce	500 g	1000 W	4 min.
	Pancetta affumicata (bacon)	2 fettine	1000 W	1 min. 30 sec.
	Porzioni di pollo	500 g	1000 W	5 min. 30 sec.-6 min. 30 sec.
Cottura e/o riscaldamento di cibi congelati	Piselli	500 g	1000 W	8 min.
	Riso cotto	167 g	1000 W	2 min. 20 sec.-2 min. 45 sec.
	Salsicce	×3 (50 g cad.)	1000 W	1 min. 20 sec.-1 min. 45 sec.
	Ali di pollo con salsa barbecue (cotte)	×7 pezzi	1000 W	2 min.-2 min. 20 sec.
		Hamburger al formaggio (cotto)	75 g	1000 W
	Torta al cioccolato	1 porzione	340 W	30 sec.
Riscaldamento di cibi cotti refrigerati	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sec.-4 min. 15 sec.
	Chili	325 g	1000 W	3 min. 30 sec.-4 min.
	Torta di mele	1 porzione	1000 W	30 sec.
	Salsa al pepe	100 ml	1000 W	1 min.-1 min. 15 sec.
	Fagioli stufati	100 ml	1000 W	1 min. 15 sec.-1 min. 30 sec.
	Minestre	125 ml	1000 W	1 min. 30 sec.-1 min. 45 sec.

SUGGERIMENTI:

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

Codice guasti per autodiagnosi

Questo forno controlla costantemente le proprie operazioni e segnala con un "codice guasti" nel display eventuali problemi.

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

CODICE GUASTO	PROBLEMA	COSA FARE
F01	*Cibo troppo cotto *Temperatura dell'aria in uscita dal forno troppo alta	*Premere il tasto Interruzione/Cancelazione per fermare il segnale sonoro. *Togliere la spina dalla presa di corrente ed attendere almeno 30 minuti prima di ricollegarlo. *Attendere che il forno si sia raffreddato prima di riprogrammarlo. *Se il cibo all'interno del forno prende fuoco, non aprire il portello. *Se il forno non riprende a funzionare normalmente, chiamare il centro di assistenza, indicando il codice guasti.
F33-34	*Guasto al circuito dei sensori	*Togliere la spina dalla presa ed aspettare più di 10 secondi prima di ricollegarlo.
F44	*Quando un tasto viene premuto per più di 2 minuti. *Tasto guasto o guasto al circuito di controllo	*Se il forno non riprende a funzionare normalmente, chiamare il Centro Assistenza, indicando il codice guasti.

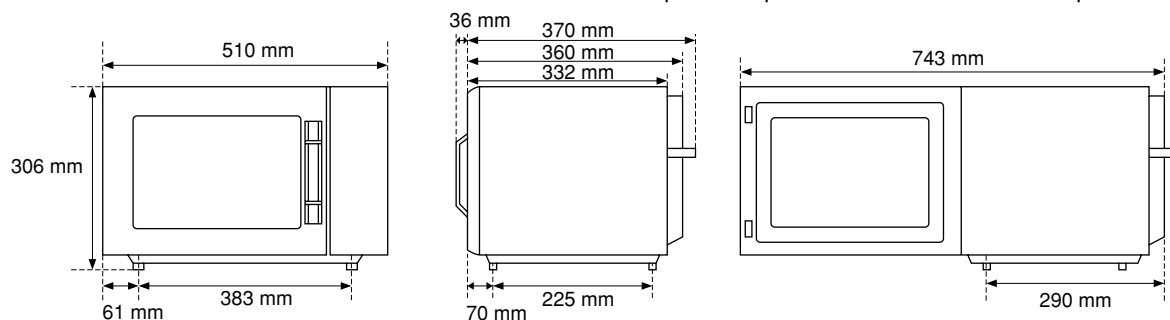
Nota: I codici sopracitati che possono comparire nel display non indicano tutti i possibili guasti dell'apparecchio.

Caratteristiche tecniche

	NE-1027/NE-1037
Alimentazione	230-240 volt, 50 Hz, monofase
Potenza richiesta	6,6 A 1490 W
Potenza resa	1000 W*
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni esterne (P×A×L)	510 mm×360 mm×306 mm
Dimensioni interne (P×A×L)	330 mm×330 mm×200 mm
Peso netto	17,8 kg

*Misurata secondo norme IEC

Queste specifiche possono variare senza alcun preavviso.



Visione frontale

Visione laterale

Visone laterale con portello aperto

Installation och anslutning

Kontrollera mikrovågsugnen

Packa upp ugnen och kontrollera att den inte fått någon transportskada. Anmäl eventuell skada inom 7 dagar till inköpsställe eller till den som ansvarar för transporten. Installera ej en skadad ugn.

Endast för skyddsjordat eluttag

VIKTIGT: DENNA ENHET MÅSTE VARA KORREKT SKYDDSJORDAD FÖR PERSONLIG SÅKERHET. Anslut ugnen endast till ett skyddsjordat eluttag med 10 A säkring. Om ett sådant inte finns, låt en elektriker installera ett skyddsjordat eluttag vid ugnens plats.

Driftspänning

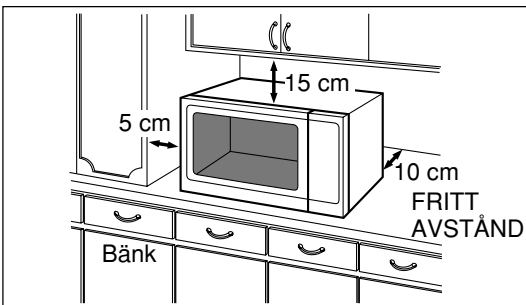
Driftspänningen måste vara den som anges på ugnens typskylt. Om ugnen ansluts till högre spänning än som anges på typskylten, kan brand eller andra skador uppstå.

Placering av ugnen

1. Ugnen måste stå på en stadig yta.
2. Vid installation/placering av ugnen ska det vara enkelt att kunna dra ut nätkontakten eller bryta strömmen med en yttre strömbrytare.
3. För rätt funktion skall ugnen ha tillräcklig lufttillförsel.

Bänklacering:

- a. Lämna minst 15 cm fritt avstånd över ugnen, 10 cm på baksidan och 5 cm på båda sidor.
- b. Om du ställer en sida av ugnen direkt mot en vägg, får den andra sidan eller översidan inte blockeras.



4. Placera inte ugnen nära en varm eller fuktig yta till exempel en gas- eller elspis, diskbänk el. dyl.
5. Ta inte bort fötterna.
6. Ugnen får ej användas utomhus.
7. Undvik att använda ugnen i hög luftfuktighet.
8. Låt inte nätkabeln vidröra ugnskabinettet. Utsätt inte nätkabeln för hetta. Låt inte nätkabeln hänga över kanten på bord eller köksbänk. Doppa aldrig nätkabeln, nätkontakten eller ugnen i vatten.
9. Blockera inte ventilationsöppningarna på ugnen. Skulle detta hända och överhettning uppstår stänger en säkerhetsanordning av ugnen. Den kan då inte användas förrän den svalnat.

Säkerhetsanvisningar

1. Rengör ugnsluckans tätningssytor och tätningssytor med en fuktig torkduk. Kontrollera att tätningssytorna och tätningssytorerna är hela. Om de är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en auktoriserad serviceverkstad.
2. Använd inte ugnen om nätkabeln eller nätkontakten är trasiga, inte fungerar som de skall eller har blivit skadade.
3. Försök inte att själv göra några reparationer eller justeringar av ugnsluckan, kontrollpanelen eller säkerhetskontakterna vid dörrlåsnings. Reparation av ugnen får endast utföras av Panasonic's auktoriserad service personal.
4. När ugnslampan behöver bytas ska det göras av en av Panasonic godkänd service verkstad.

Om nätkabeln blir skadad får den endast ersättas med en speciell kabel av fabrikat Kawasaki, typ KP-4819D alt. Fabrikat Hanai, typ P-3681. Båda med anslutning typ M.

5. Det är farligt för alla utom för servicetekniker, som har utbildats av Panasonic, att reparera ugnen.
6. Vätskor och mat får inte värmas i käril med tättslutande lock, eftersom de kan explodera. Gör ren ugnsluckans tätningssytor och tätningssytorerna med en fuktig torkduk.
7. Reparation eller utbyte av skadad nätkabel skall utföras av fackman.

Användning av mikrovågsugnen

1. **Använd inte ugnen för något annat än matlagning.** Ugnen är speciellt konstruerad för uppvärmning och tillagning av mat. Använd inte ugnen för uppvärmning av kemikalier eller andra produkter som inte är mat.
2. Använd endast kokkärl som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
3. Försök inte att torka tidningspapper, kläder eller andra material i ugnen. De kan ta eld.
4. Förvara inget annat än ugnens tillbehör i ugnen, när den inte används. Detta är för säkerhets skull om ugnen skulle startas oavsiktligt.
5. **STARTA INTE UGNEN UTAN MAT.** Om du gör det, kan ugnen skadas.
6. Om något skulle börja ryka eller brinna i ugnen, stäng av ugnen med stopp/återställningsknappen och låt ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen vid elcentralen.

Viktig information

1) Tillagningstider

- Tillagningstiderna i kokboken är ungefärliga. Tillagningstiden beror på matens konsistens, form, temperatur och mängd och på typen av tillagningskärl.
- Börja med den kortaste tillagningstiden för att undvika överkokning. Om inte maten är klar, kan du fortsätta tillagningen en kort stund till.
MÄRK: Om du överskrider de rekommenderade tillagningstiderna blir maten förstörd. I extrema fall kan den ta eld och skada ugnens inre.

2) Små mängder mat

- Mindre mängd mat eller mat med låg fukthalt kan brännas, torka ut eller ta eld om den tillagas för länge. **Om något material i ugnen skulle antändas, låt ugnsluckan vara stängd, stäng av ugnen och dra ut nätkontakten, eller slå av huvudströmbrytaren vid gruppsäkringen.**

3) Ägg

- Koka inte ägg i skal och värm inte upp hårdkokta ägg med mikrovågor. Tryck kan bildas i ägget så att det exploderar.

4) Prickning

- Potatis, äpplen, äggulor, hela grönsaker och korv är exempel på mat med tätt skinn, som måste "prickas" med en gaffel före tillagningen, så att de inte spricker.

5) Köttermometer

- Kontrollera temperaturen i kött och fågel med en köttermometer, när du har tagit ut maten ur ugnen. Om köttet inte är färdigt, ställ tillbaka det i ugnen. Låt det koka ytterligare några minuter på den rekommenderade effekten. Använd aldrig en vanlig köttermometer i mikrovågsugnen.

6) Vätskor

- Vid upphettning av vätskor, till exempel soppa, sås och drycker, i mikrovågsugnen kan de nå kokpunkten utan att bubblor syns. De kan sedan koka över plötsligt. Undvik detta genom:
 - a) Använd inte kärl med parallella sidor och smala öppningar.

- b) Överhettas inte vätskan.
- c) Rör om vätskan innan du sätter in den i ugnen och efter halva tillagningstiden. En metallsked kan stå i vätskan som värmeavledare.
- d) Låt vätskan stå i ugnen en kort stund efter tillagningen. Rör om igen innan du tar ut kärlet försiktigt.

7) Papper och plast

- Om du värmer upp mat i behållare av plast eller papper, kontrollera ugnen ofta eftersom dessa behållare kan börja brinna om de blir överhettade.
- Använd inte återvinningspapper, till exempel papper från köksrullar, om papperet inte är märkt att det går att använda i mikrovågsugn. Återvinningspapper kan innehålla föroreningar vilka orsakar gnistor och brand i mikrovågsugnen.
- Ta bort metallklammer innan du värmer mat i mikrovågssäkra pappersförpackningar.

8) Kokkärl och folie

- Värm inte burkar och flaskor med lock. De kan explodera.
- Använd inte metallkärl och tallrikar med metalldekor i ugnen. De orsakar gnistor.
- Om du använder aluminiumfolie eller något metallföremål i ugnen, måste avståndet till ugnens väggar och lucka vara minst 2 cm för att undvika gnistbildning.

9) Barnmatsburkar och nappflaskor

- Tag bort locket och nappen på barnmatsflaskan och locket på barnmatsburken innan de placeras i ugnen.
- Innehållet i barnmatsburkar och nappflaskor måste röras om eller skakas.
- Viktigt! Kontrollera temperaturen på maten innan Du matar/serverar den, för att undvika brännskador.

10) Övrigt

- Flottyrkoka inte i ugnen.
- Det är viktigt att noggrannt ställa in tillagningstiden för rätter med hög fett- och sockerhalt. Om sådana rätter hetas upp för lång tid kan de ta eld.
- Använd aldrig ugnen för konservering.

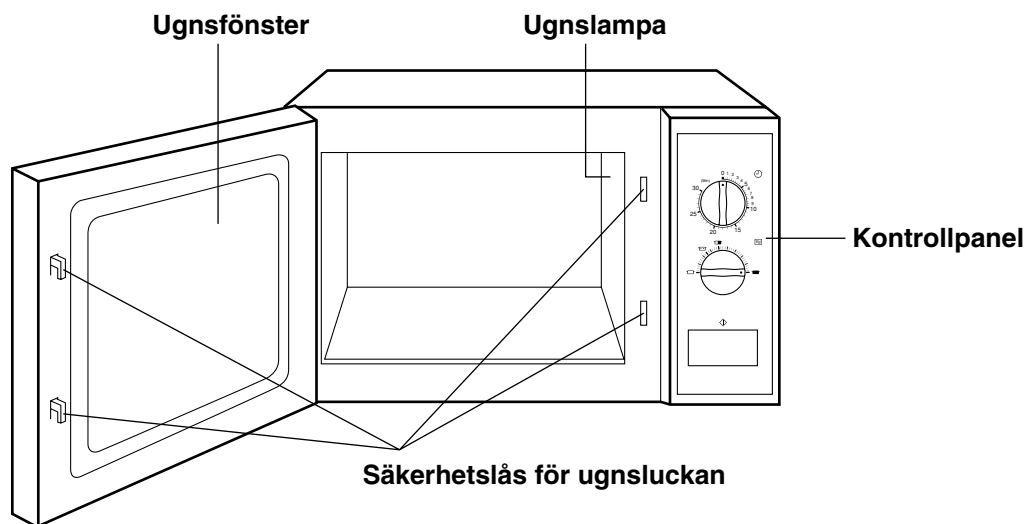
Vård av mikrovågsugnen

1. Dra ut nätkontakten innan du gör ren ugnen.
2. Håll ugnens insida ren. Torka bort spilld mat och vätskor från ugnens väggar med en fuktig pappershandduk. Du kan använda ett mildt rengöringsmedel, om ugnen är mycket smutsig. Använd inte starka rengöringsmedel eller slipande material.
3. Rengör ugnens utsida med en fuktig pappershandduk. Låt inte vatten komma in genom ventilationsöppningarna. Det skadar ugnen.
4. Rengör kontrollpanelen med en mjuk, torr duk, om den blir smutsig. Använd inte starka rengöringsmedel eller slipande material. Låt ugnsluckan vara öppen under rengöringen, så att

ugnen inte startar när du trycker på knapparna. Tryck på stopp/återställningsknappen för att släcka displayen eller vrid timerratten till "0", när rengöringen är klar.

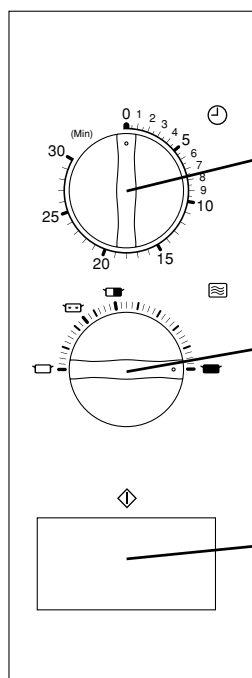
5. Torka bort ånga, som kan samlas på insidan eller utsidan av ugnsluckan, med en mjuk pappershandduk. Detta kan hända om ugnen används i hög luftfuktighet och är inget tecken på något fel i ugnen.
6. Ta bort fett och smuts ofta från ugnens botten. Använd en varm lösning med ett rengöringsmedel.
7. Låt endast kvalificerad personal utföra service på ugnen. Kontakta en auktoriserad återförsäljare om ugnen behöver underhåll eller reparationer.

Ugnens delar



Manövrering NE-1027

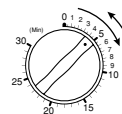
Heating



1. Vrid timerratten till önskat läge.

Märk:

- Om du vill ställa in en kortare tid än 4 minuter, vrid först timerratten förbi läget för 4 minuter och därefter tillbaka till det önskade läget.



2. Vrid effektratten till den önskade nivån.

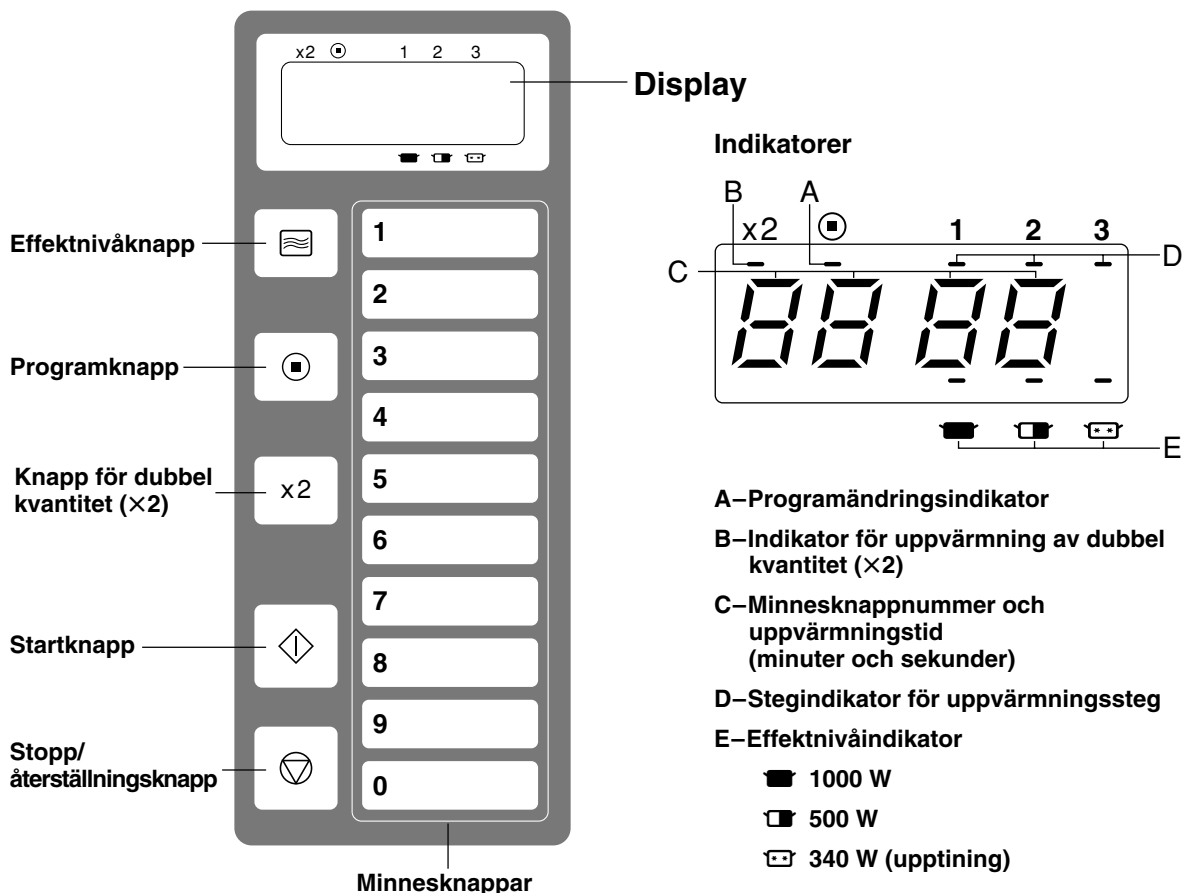
Effektnivå:

- ... 1000 W
- ... 500 W
- ▤ ... 340 W (upptining)
- ... 100 W

3. Tryck på startknappen.
Uppvärmningen börjar.

NOTE: • FÖR ATT STOPPA UGNEN: öppna ugnsluckan eller vrid timerratten till "0" - då avbryts mikrovågorna automatiskt.

Ugnens delar (NE-1037)



Ugnen är förinställd i fabriken för följande

1. Minnesknapparna är inställda för 1000 W med följande tider för uppvärmning i ett steg.

Knapp nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tid	10 s	20 s	30 s	45 s	1 min	1 min 30 s	2 min	2 min 30 s	3 min	3 min 30 s

Knappen för dubbel kvantitet (x2) är förinställd för att fördubbla den programmerade tiden för varje minnesknapp. (Se sidorna 82 och 83)

2. Utan programlås. (Se sidan 83)

3. Räkneverket är inställt på "0". (Se sidan 84)

Display

Displayen slocknar (när ugnsluckan är stängd):

- för mer än 1 minuts avbrott.
- när mer än 1 minut har gått sedan uppvärmningen var klar och du har öppnat ugnsluckan för att ta ut maten.

Displayen blinkar "0":

- kontinuerligt om du inte har öppnat ugnsluckan för att ta ut maten.

Ugnslampa

Ugnslampan tänds när:

- du öppnar ugnsluckan.
- uppvärmningen börjar.

Ugnslampan slocknar när:

- du stänger ugnsluckan (ingen uppvärmning).
- uppvärmningen är klar.

Stopp/återställningsknapp








1. Under uppvärmningen behöver du bara trycka en gång på **stopp/återställningsknappen** för att stoppa uppvärmningen. Du kan återstarta ugnen genom att trycka på **startknappen**. Om du trycker en gång till på **stopp/återställningsknappen** för att avbryta det valda programmet.
2. Om du trycker en gång på **stopp/återställningsknappen** innan uppvärmningen har startat, avbryts det valda programmet.

Manövrering

A. Manuell uppvärmning (eller upptining)

Ställ in maten i ugnen och stäng ugnsluckan.
Displayen måste visa "0".

Exempel: 30 sekunder med 1000 W

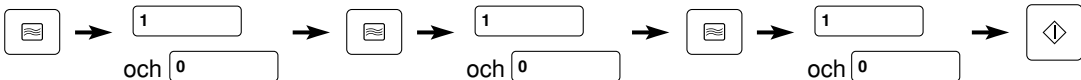
	KNAPP	ANVISNING
1.		<ul style="list-style-type: none">• Välj effektnivå.<ul style="list-style-type: none"> (1000 W) tryck en gång (500 W) tryck två gånger (340 W upptining) tryck tre gånger
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none">• Ställ in uppvärmningstiden genom att trycka på minnesknapparna.<ul style="list-style-type: none"> upp till 30 minuter upp till 99 minuter 99 sekunder
3.		<ul style="list-style-type: none">• Tryck på startknappen.

För uppvärmning (eller upptining) i två eller tre steg, upprepa punkterna 1 och 2 innan du trycker på starttangenten.

Uppvärmning i steg 2:



Uppvärmning i steg 3:



B. Programmerad uppvärmning

Ställ in maten i ugnen och stäng ugnsluckan.
Displayen måste visa "0".
Med programlås

Exempel: minnesknapp 3

För en portion:

	KNAPP	ANVISNING
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none">• Tryck på den önskade minnesknappen.

För två portioner:

	KNAPP	ANVISNING
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none">• Tryck på knappen för dubbel kvantitet.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none">• Tryck på den önskade minnesknappen.

Utan programlås

Tryck på den önskade minnesknappen och därefter på startknappen.

Manövrering

C. Programmering av minneskappar




Minnesknapparna är inställda för 1000 W med följande tider för uppvärmning i ett steg.

ÖPPNA INTE UGNSLUCKAN.

Displayen måste vara släckt.


Exempel: uppvärmning i 2 minuter med 340 W med minnesknapp 1.

Uppvärmning av en portion:

	KNAPP	ANVISNING
1.		• Tryck på programknappen. MÅRK: Stäng av programlåset, om programändringsindikatorn inte visas i displayen.
2.	<input type="text" value="1"/>	• Tryck på minnesknappen som du vill programmera. Minnesknappens nummer och den tidigare inställda tiden och effektnivån visas i displayen.
3.		• Välj effektnivå.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	• Ställ in uppvärmningstiden genom att trycka på minnesknapparna.
5.		• Tryck på programknappen igen.

För programmering i två eller ter steg, upprega punkterna 3 och 4 ovan före punkt 5.

För uppvärmning av två portioner:

	KNAPP	ANVISNING
1.		• Tryck på programknappen.
2.	<input type="text" value="x2"/>	• Tryck på knappen för dubbel kvantitet.
3.		• Följ punkterna 2–5 ovan.

D. Programlås


ÖPPNA INTE UGNSLUCKAN.

Displayen måste vara släckt.



Aktivering av programlåset:

Det här låser minnesknapparna på de programmerade uppvärmningstiderna och effektnivåerna.

Ugnen kan startas med ett tryck på en minnesknapp.

	KNAPP	ANVISNING
1.		• Tryck in programknappen och håll den intryckt (cirka sex sekunder) tills displayen visar programändringsindikatorn, "P" och "L".



Avstängning av programlåset:

	KNAPP	ANVISNING
1.	 + 	• Håll stopp/återställningsknappen intryckt och tryck in programknappen tills displayen visar programändringsindikatorn och "P".

Manövrering

E. Programlista



Exempel: Läsning av programmet för minnesknapp 5.

	KNAPP	ANVISNING
1.		• Öppna ugnsluckan och låt den stå öppen.
2.	 + 	• Håll stop/återställningsknappen intryckt och tryck in startknappen . 2 sekunder senare visas programändringsindikatorn och "P" i displayen.
3.	<input type="text" value="5"/>	• Tryck på minnesknappen, som du vill läsa programmet för. Displayen visar minnesknappnumret, uppvärmningstiden för steg 1 och effektnivån som är programmerad för minnesknappen.

- MÄRK:**
- Om du vill se inställningarna för en annan minnesknapp, tryck på den minnesknappen medan ett minnesknappnummer visas.
 - Om du vill se inställningen för uppvärmning av dubbel kvantitet ($\times 2$), tryck på knappen för dubbel kvantitet innan du trycker på minnesknappen.



F. Inställning av pipsignalen:

Du kan ställa in om ugnen ska ge en pipsignal eller inte.

	KNAPP	ANVISNING
1.		• Öppna ugnsluckan.
2.		• Tryck på programknappen . Displayen ändras inte.
3.	<input type="text" value="0"/>	• Tryck på minnesknapp 0 .
4.	<input type="text" value="0"/>	• Se på stegindikatorn och tryck på minnesknapp 0 en eller flera gånger. Ställ in pipsignalen så här: Stegindikator 1: Pipsignalen är på. Stegindikator 2: Pipsignalen är avstängd.
5.		• Tryck på programknappen igen. Inställningen av pipsignalen är klar. • 2 sekunder senare visas "0" i displayen.

G. Avläsning av räkneverket:

Ugnen kan visa hur många gånger den har använts. Du kan använda det för att analysera användningen av ugnen och trafikflödet för en viss placering.

	KNAPP	ANVISNING
1.		• Öppna ugnsluckan.
2.	 + 	• Tryck in stop/återställningsknappen och håll den intryckt. Tryck samtidigt in effektnivåknappen . Displayen visar hur många gånger ugnen har använts. Exempel: • 9999 betyder att ugnen har använts 999.900–999.999 gånger. • 0020 betyder att ugnen har använts 2.000–2.099 gånger. • Om ugnen har använts färre än 100 gånger, visas inget i displayen. • 2 sekunder senare visas "0" i displayen.

Guide för upptining och tillagning

Tiderna i tabellen nedan är endast ungefärliga. Många faktorer, till exempel matens temperatur vid starten, kan orsaka att längre eller kortare tider behövs. Anpassa tiderna för upptining och tillagning, när det behövs. Alla tider är testade med mat med dessa starttemperaturer:

Kylförvarad mat . . . Cirka +5 °C

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	340 W	8 min
	Köttfärs	500 g	340 W	5 min
	Hel kyckling	1,36 kg	340 W	25 min
	Färdig rätt			
	Flera portioner	1,36 kg	340 W	20 min
	En portion	275 g	340 W	8 min
	Äppelpaj	1 portion	340 W	1 min 15 s
	Tårta	1 portion	340 W	2 min
Småfranska	1 portion 50 g	340 W	30 s	
Tillagning av kylförvarade råa livsmedel	Äggröra	2 ägg, 2 msk mjölk	1000 W	45 s
	Broccoli	500 g	1000 W	6 min
	Fiskfiléer	500 g	1000 W	4 min
	Bacon	2 skivor	1000 W	1 min 30 s
	Kycklingdelar	500 g	1000 W	5 min 30 s–6 min 30 s
Tillagning och/eller uppvärmning av frysta livsmedel eller fryst mat	Ärter	500 g	1000 W	8 min
	Kokt ris	167 g	1000 W	2 min 20 s–2 min 45 s
	Kokt korv	3×50 g	1000 W	1 min 20 s–1 min 45 s
	Färdig hamburgare	75 g	1000 W	1 min 30 s–1 min 45 s
	Kakor	1 portion	340 W	30 s
Uppvärmning av kylförvarad färdig mat	Lasagne	325 g	1000 W	3 min 45 s–4 min 15 s
	Chili	325 g	1000 W	3 min 30 s–4 min 30 s
	Äppelpaj	1 portion	1000 W	30 s
	Pepparsås	100 ml	1000 W	1 min–1 min 15 s
	Vita bönor	100 ml	1000 W	1 min 15 s–1 min 30 s
	Soppa	125 ml	1000 W	1 min 30 s–1 min 45 s

- TIPS:**
- Placera inte maten direkt på botten av ugnen - använd ett lämpligt fat eller kärl.
 - När du tinar upp flera portioner bör du dela på maten efter halva tiden för att mikrovågsenergin ska tränga igenom bättre.
 - 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.

Felkoder för självdiagnostik


Ugnen övervakar sina funktioner och visar en felkod i displayen om problem uppstår.

Gör så här om en felkod visas:

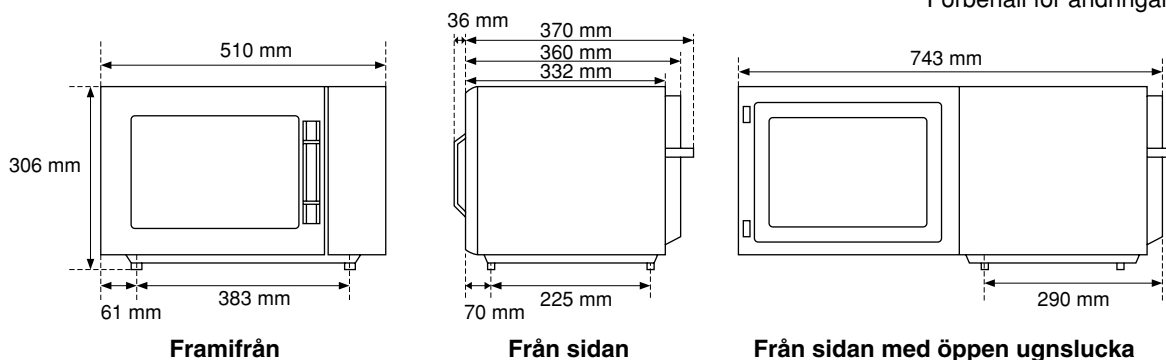
KOD	ORSAK	ÅTGÄRD
F01	*Överkokt mat. *Den utblåsta luftens temperatur är för hög.	*Tryck på stopp/återställningsknappen för att stoppa pipsignalen. *Dra ut nätkontakten och vänta minst 30 minuter innan du sätter i den igen. *Vänta tills ugnen svalnar och återställs. *Öppna inte ugnsluckan, om det brinner i ugnen. *Kontakta en auktoriserad serviceverkstad och ange felkoden, om ugnen inte återgår till normal funktion.
F33–34	*Sensorkretsen är defekt.	*Dra ut nätkontakten och vänta minst 10 sekunder innan du sätter i den igen. *Kontakta en auktoriserad serviceverkstad och ange felkoden, om ugnen inte återgår till normal funktion.
F44	*En knapp har tryckts in längre tid än 2 minuter. *En knapp eller styrkrets är defekt.	

MÄRK: De ovanstående felkoderna anger inte alla fel, som kann uppstå i ugnen.

Tekniska data

	NE-1027/NE-1037
Elanslutning	230–240 V, 50 Hz, enfas
Effekt	6,6 A 1490 W
Utmatad effekt	 1000 W*
Frekvens	2450 MHz
Yttermått (B×D×H)	510 mm×360 mm×306 mm
Ugnens innermått (B×D×H)	330 mm×330 mm×200 mm
Nettovikt	17,8 kg

*IEC testprocedur
Förbehåll för ändringar.



Undersøg ovnen

Pak ovnen ud, fjern al emballage og undersøg om ovnen skulle have fået buler, knækkede hængsler eller revner i lågen. Er ovnen beskadiget, kontakt omgående Deres forhandler. Installér aldrig en defekt mikrobølgeovn.

Jordforbindelse

AF HENSYN TIL DERES SIKKERHED SKAL DETTE APPARAT VÆRE FORSVARLIGT JORDFORBUNDET.

Hvis den anvendte stikkontakt ikke har jordforbindelse, er det Deres personlige ansvar, at den udskiftes med en stikkontakt med jord.

Spændings- og strømangivelse

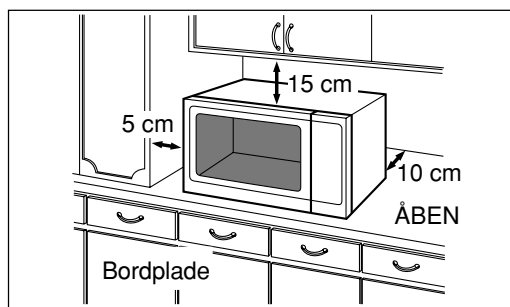
Den anvendte spænding skal være den samme, som anført på mikrobølgeoven. Det er farligt at benytte en højere spænding end den angivne, idet dette kan resultere i brand eller en anden skadevoldende ulykke.

Ovnens placering

1. Anbring ovnen på en plan og stabil overflade.
2. Det anbefales at tilslutte stikket til en let tilgængelig stikkontakt.
3. For at ovnen kan fungere rigtigt skal den have tilstrækkelig luftcirkulation.

Placering på bordpladen:

- a) Stil ovnen et sted, hvor den står så frit, at der er et mellemrum på 15 cm over ovnen, et mellemrum på 10 cm bag ovnen og et mellemrum på ca. 5 cm til hver af siderne.
- b) Hvis den ene side af ovnen er placeret tæt op ad en væg, skal den anden side eller toppen af ovnen være fri.



4. Opstil ikke ovnen nær en varm og/eller fugtig flade, såsom et gaskomfur eller et elkomfur, en vask eller lignende.
5. Aftag ikke fødderne.
6. Ovnens må ikke anvendes udendørs.
7. Brug ikke ovnen, når luftfugtigheden i rummet er stor.
8. Sørg for at netledningen ikke berører kabinettet. Ledningen må ikke berøre varme overflader. Ledningen bør ikke hænge ud over kanten på en bordplade. Ovn, ledning og stik må ikke blive vådt.
9. Blokér ikke ventilationsåbningerne. Hvis de er blokerede under brug, kan ovnen blive overophedet. Hvis den bliver det, vil en TERMOSIKRING afbryde for ovnen. Ovnens vil ikke kunne fungere, førend den er kølet af.

Sikkerhedsforskrifter Vedligeholdelse

1. Lågen hængslerne, tætningslisterne og låsene på lågen skal holdes rene. Benyt en let fugtig klud. Kontrollér altid, at der ikke er revner i lågen eller andre skader på apparatet før det tages i brug. Er der skader, kontakt Deres forhandler.
2. Benyt IKKE apparatet hvis stikket eller ledningen er beskadiget. Ej heller hvis apparatet ikke fungerer normalt, eller hvis det f.eks. har været tabt på gulvet.
3. Forsøg ALDRIG at reparere eller udbedre skader selv. Kontakt Deres forhandler. Det er farligt selv at forsøge at reparere dette produkt! Reparationer må kun udføres af autoriseret servicepersonale.
4. Når det bliver nødvendigt at udskifte belysningen i ovnen, kontakt Deres forhandler.

Hvis netledningen er beskadiget, må den kun erstattes med en specialledning fremstillet af Kawasaki, Type KP-4819D eller Hanai, Type P3681. Begge har M-type stik.

Almindelig brug

1. Anvend ALDRIG ovnen til andet end tilberedning af mad. Ovnens er fremstillet specielt med henblik på at opvarme eller tilberede mad. Anvend aldrig ovnen til at opvarme kemikalier eller produkter der IKKE er fødevarer.
2. Hold jævnligt øje med ovnen, når der opvarmes i beholdere af plastic eller papir, da disse kan antændes. Brug kun skåle, fade og kogegrej der er egnet til brug i mikrobølgeovn.
3. Anvend IKKE mikrobølgeovnen til at tørre aviser, tøj eller andre materialer. Dette kan forårsage brand.
4. Hele æg og hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere.
5. Når væsker opvarmes med mikrobølger kan det medføre efterfølgende opbobling, vær derfor forsigtig når de tager væsken ud af ovnen.
6. Låget skal være taget af sutteflasker og andre beholdere, der indeholder babymad når disse opvarmes. Indholdet skal endvidere omrystes eller omrøres ligesom temperaturen skal kontrolleres inden servering for at undgå skoldning.
7. Væsker og anden føde må ikke opvarmes i beholdere med tætsluttende låg. Dette kan få dem til at eksplodere.
8. Når ovnen ikke er i brug, undlad at stille andet ind i den end kogegrej/tilbehør til den, i tilfælde af at ovnen tændes ved et uheld.
9. Ovnens må ikke benyttes med mindre der er madvarer i den. Sker dette, kan ovnen tage skade.
10. Opstår der brand eller røg fra ovnen, tryk på STOP/NULSTIL knappen eller drej TIMERKNAPPEN tilbage til 0 og lad lågen være lukket. Træk netledningen ud af kontakten eller sluk for apparatet på stikkontakten. Hold ovndøren lukket for at kvæle ilden.

1) Tilberedningstider

- Tilberedningstiderne, der er angivet i kagebogen er ca. angivelser. Tilberedningstiden afhænger af mængden og temperaturen på maden i ovnen samt hvilke skåle/fade der benyttes.
- Det er bedre at koge maden for lidt end for meget. Hvis maden ikke er kogt nok, kan den altid stilles ind i ovnen for at blive kogt lidt mere. Hvis maden er kogt for meget, er der ikke noget at gøre ved det. Begynd derfor altid med en passende mindste tilberedningstid.

NB: Hvis de anbefalede tilberedningstider ikke bliver overholdt, risikerer man at maden bliver uspiselig, og i værste fald at der opstår brand og at ovnen tager skade.

2) Tilberedning af små mængder mad

- Tilberedning af små mængder mad, eller fødevarer med et lavt indhold af vand, kan medføre, at maden brænder på, tørrer helt ud eller at der opstår brand, hvis de bliver tilberedt for længe i ovnen. Opstår der brand, hold lågen lukket, sluk for ovnen og træk stikket ud af stikkontakten.

3) Tilberedning af æg

- Tilbered ALDRIG æg med skal, eller fuldstændigt hårdkogte ægte med mikrobølger. Æggene kan opbygge et indre tryk og sprænges.

4) Prik hul på skindet/skrællen/skallen

- Fødevarer med et ikke-porøst ydre - såsom kartofler, æggeblommer og pølser - skal der prikkes hul i, før de bliver tilberedt med mikrobølger for at forhindre at de sprænges.

5) Stegetermometer

- Anvend først et stegetermometer når maden er taget ud af ovnen. Anvend aldrig et almindeligt stegetermometer inde i selve mikrobølgeovnen, det kan forårsage gnister.

6) Væsker

- Når man opvarmer noget flydende som f.eks. supper, saucer eller varme drikke i mikrobølgeovnen, er det muligt at varme det op til over kogepunktet uden at det, som normalt, kan ses i form af bobler eller lignende. Dette kan medføre, at det pludselig koger over. Dette kan undgås ved at:
 - a) Undgå beholdere med lige sider og smal hals.
 - b) Undgå overopvarmning.
 - c) Ryste beholderen med væsken eller rør rundt før den sættes i ovnen. Gentag halvvejs gennem tilberedningen.
 - d) Lade det stå lidt inde i ovnen efter opvarmning, og røre i det igen inden det forsigtigt tages ud af ovnen.

7) Papir og plastik

- Hvis maden tilberedes i en beholder af plastic eller papir, kontrollér jævnligt at alt forløber som det skal, idet disse typer beholdere kan blive antændt hvis de bliver overophedet.
- Benyt ikke genbrugspapir (som f.eks. køkkenrulle) med mindre der står på pakken, at det kan anvendes i en mikrobølgeovn. Genbrugspapir kan indeholde urenheder, der kan antændes, hvis det benyttes i en mikrobølgeovn.
- Brug ikke poseklemmer i ovnen.

8) Konserves og flasker

- Anvend aldrig lukkede dåser eller flasker - de kan eksplodere.
- Brug ikke metalskåle eller fade samt porcelæn med guld og sølvkanter, da dette kan medføre gnister.

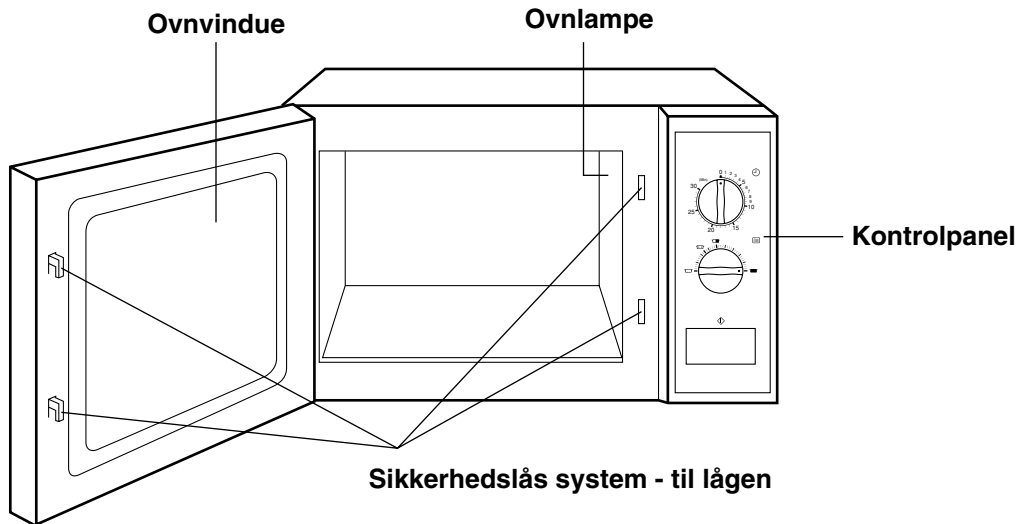
9) Sutteflasker og glas med babymad

- Babymad og sutteflasker skal rystes.
- Temperaturen skal kontrolleres for at undgå at indholdet er for varmt.

Vedligeholdelse af ovnen

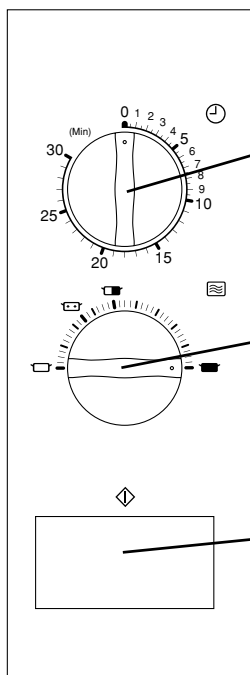
1. Sluk for strømmen til ovnen, før De rengør den.
2. Hold den indvendige del af ovnen ren. Sidder der madrester eller væske fast på ovnvæggene - tør det af med en fugtig klud eller køkkenrulle. Der kan eventuelt benyttes et mildt rengøringsmiddel. Brug af kraftige/stærke rengøringsmidler kan ikke anbefales.
3. Ovnens udvendige sider bør renses med en klud fugtet i sæbevand, og aftørres med en blød klud. Af hensyn til de indre dele i ovnen, undgå at der slipper vand gennem ventilationsåbningerne.
4. Hvis der kommer snavs på kontrolpanelet, rens det med en tør, blød klud. Anvend ikke rengøringsmidler på kontrolpanelet. Lad lågen stå åben for at undgå at ovnen skulle blive tændt ved en fejltagelse under rengøringen. Når rengøringen er afsluttet, tryk på Stop/Nulstil eller drej Timervælgeren tilbage til "0".
5. Hvis der ophober sig damp på indersiden eller omkring ydersiden af ovnlågen, bør dette fjernes med et stykke køkkenrulle. Dette kan ske hvis ovnen benyttes i et rum med høj luftfugtighed og er altså ikke tegn på fejl.
6. Rens bundpladen i ovnen ofte for at fjerne fedt og støv. Brug varmt vand og sæbe.
7. Denne ovn må kun repareres af autoriseret servicepersonale. Ved vedligeholdelse eller reparation, ring til Deres forhandler.

Frontpanel



Betjening af ovnen

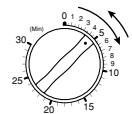
Opvarmning



1. Drej **Timervælgeren** til den ønskede indstilling.

Bemærk:

- Hvis den ønskede tidsindstilling er mindre end 4 minutter, drej vælgeren forbi 4 minutter og drej derpå tilbage til den ønskede indstilling.



2. Drej **Effektniveau-vælgeren** til den ønskede indstilling.

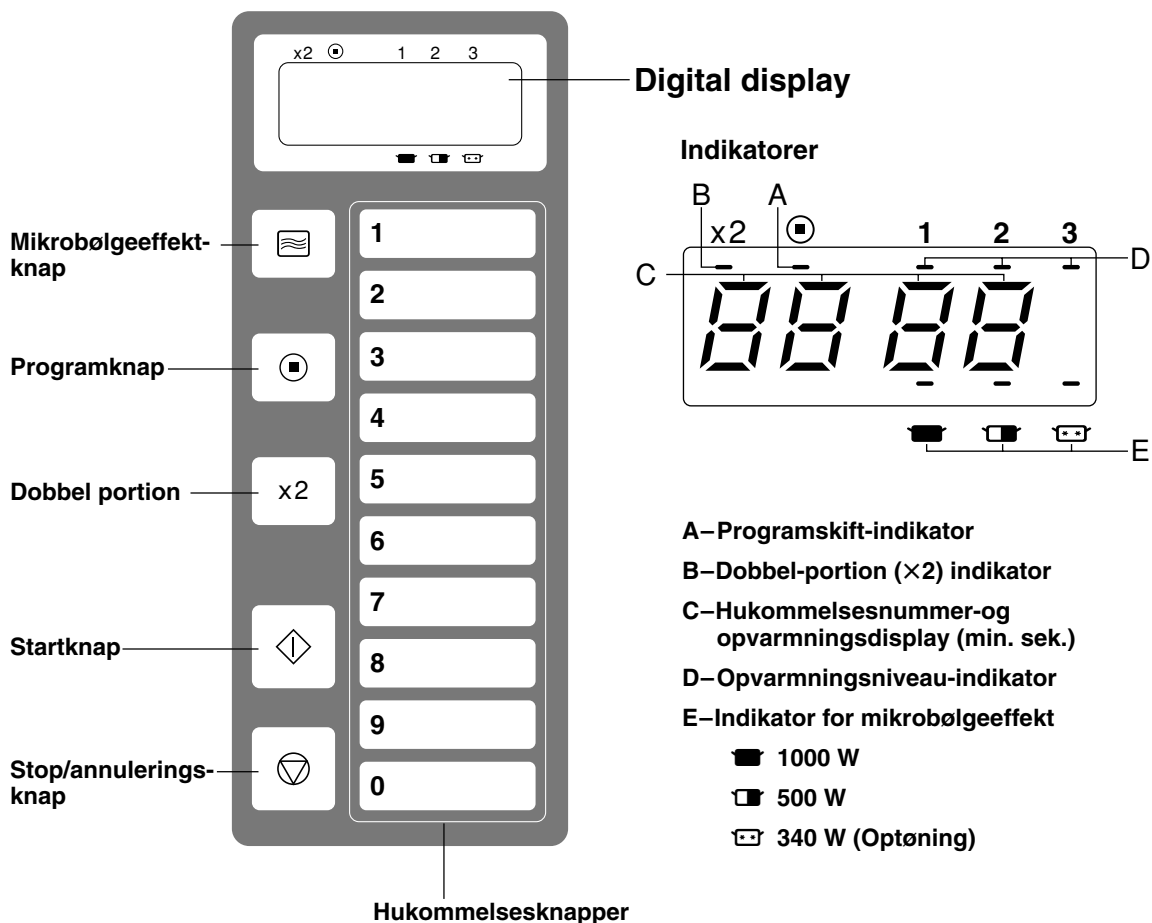
Effektniveau:

- ... 1000 W
- ... 500 W
- ... 340 W (Optøning)
- ... 100 W

3. Tryk på **Startknappen**.
Opvarmningen går i gang.

Bemærk: • FOR AT STOPPE MIKROBØLGEOVNEN, åbn lågen eller sæt Timerknappen tilbage til "0" mikrobølgerne vil automatisk stoppe.

Frontpanel



Denne mikroovn er fra fabrikken indstillet til det følgende:

1. Hukommelsesknapper forudindstillet til 1000 W med følgende opvarningstider.

Knap nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
tid	10 sek.	20 sek.	30 sek.	45 sek.	1 min.	1 min. 30 sek.	2 min.	2 min. 30 sek.	3 min.	3 min. 30 sek.

Dobbel-portion knappen (×2) er forudindstillet til at fordoble den programmerede tid for hver hukommelsesknapp. (Se side 91, 92)

- Ophæv program. (Se side 92)
- Tidstæller sættes til "0" (Se side 93)

Displayet

Displayet bliver blankt (når lågen er lukket):

- Ved mere end 1 minuts afbrydelse.
- Når der er gået mere end 1 minut efter, at maden er færdig og fjernet fra ovnen.

Displayet blinker "0":

- Vedvarende, hvis lågen ikke åbnes og maden fjernes.

Ovnlyset

Ovnlyset vil blive tændt når:

- Lågen bliver åbnet.
- Opvarmningen starter.

Ovnlyset vil blive slukket når:

- Lågen lukkes (ingen opvarmning).
- Opvarmningen stoppes.

Stop/annuleringsknapp

- Under opvarmning, vil et enkelt tryk på **Stop/annuleringsknappen** knappen stoppe ovnen. Tryk på **Startknappen** for at fortsætte opvarmningen eller tryk på **Stop/annuleringsknappen** igen for annullere de valgte indstillinger.
- Et tryk på **Stop/annuleringsknappen** knappen før opvarmningen starter vil annullere de valgte indstillinger.


Betjening af ovnen

A. Manuel valg af opvarmning/optøning

Sæt maden ind i ovnen og luk lågen.

Displayet skal vise "0".

Eksempel: 30 sekunder ved 1000 W

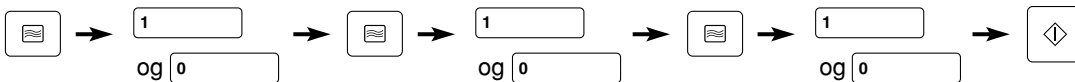
	KNAP	INSTRUKTION
1.		<ul style="list-style-type: none">•Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt.<ul style="list-style-type: none"> (1000 W) tryk én gang (500 W) tryk to gange (340 W) tryk tre gange
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none">•Vælg den ønskede opvarmningstid. Tryk på hukommelsesknappen.<ul style="list-style-type: none"> op til 30 minutter op til 99 minutter 99 sekunder
3.		<ul style="list-style-type: none">•Tryk på Startknappen.

Ved opvarmning på 2 eller 3 trin (eller optøning), gentag trin 1 og 2 før trykkes på **Startknappen**.

2. opvarmningstrin:



3. opvarmningstrin:



B. Programmeret valg af opvarmning

Sæt maden ind i ovnen og luk lågen.

Displayet skal vise "0".

I programlås

Eksempel: Hukommelsesknop 3

En enkel portion:

	KNAP	INSTRUKTION
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none">•Vælg den ønskede hukommelsesknop.

Flere portioner:

	KNAP	INSTRUKTION
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none">•Tryk på Dobbelt-portion knappen.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none">•Vælg den ønskede hukommelsesknop.

I frakobling af programlås.

Tryk på **Startknappen** efter at der er trykket på hukommelsesknappen.

Betjening af ovnen

C. Programmering af hukommelsesknop




Ovnen er fra fabrikken indstillet til 1000 W for nedenstående tider.

ÅBN IKKE LÅGEN

Displayet skal være blankt.


Eksempel: 2 minutter ved 340 W på hukommelsesknop 1

Opvarmning af en enkelt portion:

	KNAP	INSTRUKTION
1.		• Tryk på Programknappen . Bemærk: Hvis Programindikatoren vises i displayet skal program låsen først fjernes.
2.	<input type="text" value="1"/>	• Tryk på den hukommelsesknop, der skal programmeres. Nummeret på knappen og den valgte tid samt mikrobølgeeffekt vil blive vist.
3.		• Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	• Vælg den ønskede opvarmningstid med hukommelsesknapperne.
5.		• Tryk på Programknappen igen.

Ved opvarmning på 2 til 3 trin, gentag ovenstående trin 3 og 4 før trin 5.

Opvarmning af flere portioner:

	KNAP	INSTRUKTION
1.		• Tryk på Programknappen.
2.	<input type="text" value="x2"/>	• Tryk på Dobbelt-portion knappen (x2).
3.		• Følg ovenstående trin 2–5.


D. Programlås funktionen

ÅBN IKKE LÅGEN



Displayet skal være blankt.

For at aktivere programlås funktionen:

Denne låsefunktion gør, at hukommelsesknapperne er låst til de valgte opvarmningstider og effekt niveauer. Dette gør det muligt at styre begge funktioner med tryk på kun én knap.

	KNAP	INSTRUKTION
1.		• Tryk på Programknappen og hold den inde indtil Programindikatoren, "P" og "L" vises i displayet.

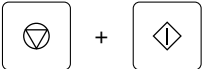
For at ophæve programlås funktionen:

	KNAP	INSTRUKTION
1.	 + 	• Tryk samtidig på Stop/annuleringsknappen og Programknappen indtil Programindikatoren og "P" vises.

Betjening af ovnen

E. Vis programliste

Eksempel: Læs programmeret bag Stop/annuleringsknappen hukommelsesknop 5



	KNAP	INSTRUKTION
1.		• Åbn lågen og lad den stå åben.
2.		• Tryk på Startknappen mens Stop/annuleringsknappen holdes nede. 2 sekunder senere vil Programindikatoren og "P" vises i displayet.
3.	<input type="text" value="5"/>	• Vælg den ønskede hukommelsesknop. Displayet vil vise knappens nummer, opvarmningsniveauet og mikrobølgeeffekt.

NOTE:

- Vil De aflæs en anden hukommelsesknop, tryk på denne under trin 3.
- Vil De aflæs programmet til opvarmning af flere portioner (×2), tryk på dobbelportion knappen før hukommelsesknappen.


F. Bip - lyde indstilling:

Bippelyden kan til- og frakobles.

	KNAP	INSTRUKTION
1.		• Åbn lågen.
2.		• Tryk på Programknappen . Displayet skifter ikke.
3.	<input type="text" value="0"/>	• Tryk på hukommelsesknop 0 .
4.	<input type="text" value="0"/>	• Tryk på hukommelsesknop 0 igen. Vælg bippe - lyd "OFF". Niveau 1=ON Niveau 2=OFF
5.		• Tryk på Programknappen igen. Programmering af bippelyden er afsluttet. • 2 sekunder senere vil "0" vises i displayet.

G. Aflæs tælleren:

Ovnen kan vise hvor mange gange ovnen har været i brug. Denne funktion gør det muligt at kontrollere brugen af ovnen samt anvendelsesgraden.

	KNAP	INSTRUKTION
1.		• Åbn lågen.
2.		• Tryk på Mikrobølgeeffekt knappen mens Stop/Nulstil knappen holdes inde. Displayet viser det totale antal gange ovnen har været brugt. Eksempel: <ul style="list-style-type: none">• 9999 betyder, at ovnen har været brugt 999900–999999 gange• 0020 betyder, at ovnen har været brugt 2000–2099 gange• Hvis det totale antal er under 100, vil displayet ikke skifte • 2 sekunder senere vil "0" vises i displayet.

Tilberednings—og optønings guide

Tiderne i det nedenstående skema er kun ca. angivelser. Faktorer såsom mængde og temperaturen på maden i ovnen samt hvilke skåle/fade der benyttes spiller også ind. Justér selv tiderne.

Alle tider er sat ud fra en starttemperatur på:

Kølevarer ca +5 °C

Frostvarer ca -18 °C

Vær altid sikker på, at madens indre temperatur følger de regulativer, som er givet af de danske myndigheder.

Funktion	Fødevaretype	Vægt	Effekt-niveau	Tid
Optøning	Fiskefileter	500 g	340 W	8 min.
	Hakket oksekød	500 g	340 W	5 min.
	Kylling	1,36 kg	340 W	25 min.
	Gryderet			
	Flere portioner	1,36 kg	340 W	20 min.
	Enkelt portioner	275 g	340 W	8 min.
	Æble Pie	1 portion	340 W	1 min. 15 sek.
	Kage	1 portion	340 W	2 min.
Rundstykker	1 portion (50 g)	340 W	30 sek.	
Tilberedning af rå kølevarer	Røræg	2 æg+2 spsk. mælk	1000 W	45 sek.
	Broccoli	500 g	1000 W	6 min.
	Fiskefileter	500 g	1000 W	4 min.
	Bacon	2 skiver	1000 W	1 min. 30 sek.
	Kylling-portion	500 g	1000 W	5 min. 30 sek./6 min. 30 sek.
Tilberedning/optøning fra frost	Ærter	500 g	1000 W	8 min.
	Kogt ris	167 g	1000 W	2 min. 20 sek.–2 min. 45 sek.
	Kogte pølser	3×50 g	1000 W	1 min. 20 sek.–1 min. 45 sek.
	Cheese-bruger	75 g	1000 W	1 min. 30 sek.–1 min. 45 sek.
	Chokoladekage med creme	1 portion	340 W	30 sek.
Opvarmning af tilberedt mad fra køl	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sek.–4 min. 15 sek.
	Chili	325 g	1000 W	3 min. 30 sek.–4 min. 30 sek.
	Æble Pie	1 portion	1000 W	30 sek.
	Peber sauce	100 ml	1000 W	1 min.–1 min. 15 sek.
	Baked Beans	100 ml	1000 W	1 min. 15 sek.–1 min. 30 sek.
	Suppe	125 ml	1000 W	1 min. 30 sek.–1 min. 45 sek.

- TIPS:**
- Optø/opvarm/tilbered ikke madvarer direkte på ovnpladen - brug en skål, et fad eller en anden beholder.
 - Når flere portioner skal tøs op, vend maden op del den ud i mindre stykker halvvejs gennem optøningen for at opnå en bedre effekt af mikrobølgerne.
 - Kraftige eller kompakte retter/fødevarer bør ikke tilberedes fra dybfrost idet de ydre sider vil få for meget inden kernen er tøet helt op og har nået den korrekte temperatur.
 - Dæk maden til hvor det er muligt. Dette vil bevare saften i fødevarerne og sikre at det ikke sprøjter på ovnens indvendige sider.
 - Prik hul i indpakningsfilmen eller sæt låget løst på før den indpakke mad tilberedes/optøes.
 - Ryst eller rør i maden halvvejs gennem tilberedningstiden/optøningen for at give en bedre varmefordeling.
 - Lad maden stå et øjeblik i ovnen indtil temperaturen er kontrolleret og maden evt. kan serveres.

Fejlmeddelelser


Denne ovn overvåger sine egne funktioner og viser en fejlmeddelelse hvis der opstår problemer.

Løsning af problemerne:

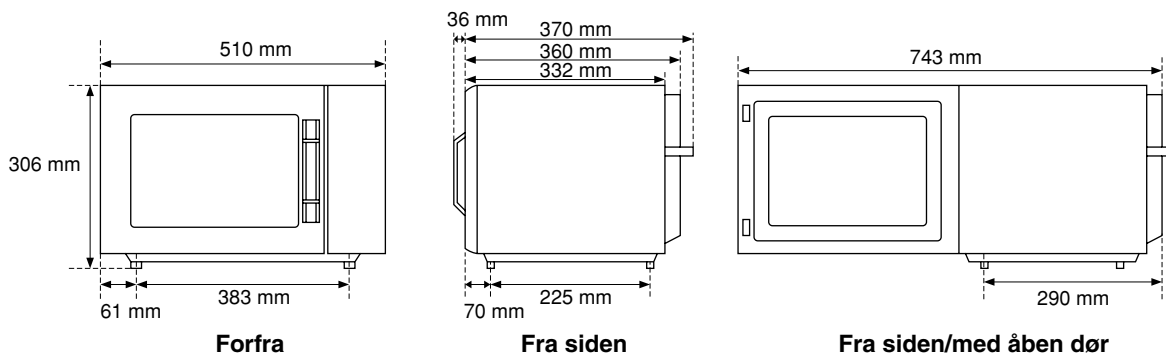
FEJLKODE	PROBLEM	LØSNING
F01	*Maden har fået for meget *Temperaturen på den luft, der blæses ud er for høj.	*Tryk på Stop/annuleringsknappen for at stoppe bip-lyden. *Sluk for ovnen, træk stikket ud og vent mindst 30 minutter før ovnen tages i brug igen. *Vent på, at ovnen køler ned og nulsti den. *Kan man se flammer: ÅBN IKKE LÅGEN. *Virker ovnen ikke som normalt, når den bliver tilsluttet igen, ring til Deres forhandler og oplys fejlkoden.
F33–34	*Fejl i sensor-kredsløbet	*Sluk for ovnen. Træk stikket ud og vent i 10 sekunder før den atter tilsluttes. *Hvis ovnen ikke fungerer normalt efter ovenstående procedure, ring til Deres forhandler og oplys fejlkode.
F44	*Hvis en knap har været holdt inde i mere end 2 minutter. *Defekt knap eller fejl i kontrolkredsløbet.	

Bemærk: Ovennævnte fejlkoder, viser ikke alle de tænkelige fejl i mikroovnen.

Tekniske specifikationer

NE-1027/NE-1037	
Strømforsyning	230–240 V, 50 Hz, enkelt fase
Strømforbrug	6,6 A 1490 W
Effekt	 1000 W*
Frekvens	2450 MHz
Ydre mål (B×D×H)	510 mm×360 mm×306 mm
Ovnrum (B×D×H)	330 mm×330 mm×200 mm
Nettovægt	17,8 kg

*IEC test procedure
Specifikationerne kan ændres uden varsel.



Installasjon

Kontroller ovnen

Pakk ut ovnen, ta vekk alt innpakningsmaterialet som er brukt, og kontroller ovnen for eventuelle skader, som merker i overflaten, ødelagte dørlåser eller sprekker i døren. Meld straks fra til forhandleren hvis ovnen er skadet. Ovnen skal ikke installeres hvis den er skadet.

Jording

VIKTIG: AV SIKKERHETSMSSIGE GRUNNER MÅ DETTE APPARATET FORSVARLIG JORDES.

Når det ikke finnes en jordet stikkontakt til rådighet, er kunden personlig ansvarlig og forpliktet til å påse at stikkontakten erstattes med en forsvarlig jordet stikkontakt.

Advarsel om nettspenning og effekt

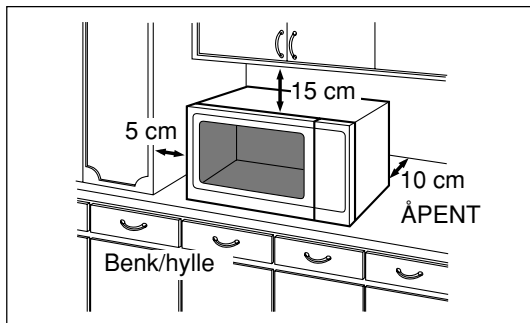
Nettspenningen i Deres hjem må være den samme som den som står spesifisert på denne mikrobølgeovnen. Bruk av høyere spenning enn den som er spesifisert er farlig og kan føre til brann eller andre typer skadebringende ulykker.

Plassering

1. Ovnen skal settes på et flatt og støtt underlag.
2. Ved installasjon av ovnen, pass på at stikkontakten er tilgjengelig i tilfelle behov for å bryte strømmen.
3. For å fungere riktig, må ovnen ha tilstrekkelig lufttilførsel.

Plassering på benk eller hylle:

- a. Ha minst 15 cm avstand fra toppen av ovnen til hyllen over, 10 cm til bakvegg og 5 cm på sidene av ovnen.
- b. Hvis den ene siden av ovnen kommer inntil veggen, må den andre siden og toppen ikke blokkeres.



4. Plasser ikke ovnen på et varmt eller fuktig sted, f.eks. i nærheten av en gass- eller elektrisk komfyr, oppvaskbenk etc.
5. Ta ikke vekk fotknottene på ovnen.
6. Ovnen må ikke brukes utendørs.
7. Ikke bruk ovnen hvis luftfuktigheten i rommet er for høy.
8. Nettkabelen skal ikke berøre ovnsflatene. Hold ledningen unna varme overflater. La ikke ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken. Plasser ikke ledning, støpsel eller ovn i vann.

9. Luftventilene på venstre side av ovnen må ikke dekkes til. Hvis de er dekket til under bruk av ovnen, kan denne bli overopphetet. Hvis ovnen blir overopphetet vil en termisk sikringsbryter slå ovnen av, og ovnen vil ikke kunne startes igjen før den er avkjølt.

Sikkerhetsopplysninger Service

1. Dørpakningene og anleggsflatene bør tørkes av med en fuktig klut. Ved skada på dørpakninger eller anleggsflater må ovnen ikke brukes før den er kontrollert og reparert av fagkyndig servicepersonell.
2. Bruk ikke ovnen hvis denne har defekt ledning eller støpsel, hvis ovnen ikke virker som den skal, eller hvis ovnen har blitt skadet.
3. Det må ikke gjøres endringer eller justeringer med dør, kontrollpanel, sikkerhetsbrytere eller andre deler. Ovnens deksel må ikke fjernes. Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert servicepersonell. Forsøk på reparasjon av ukyndig person kan medføre fare.
4. Når det er nødvendig å skifte ut ovnslyset, vær vennlig å ta kontakt med en forhandler som kan hjelpe deg eller fortelle deg hvor du kan få hjelp.

Hvis nettleiding blir skadet, skal den kun erstattes med følgende nettkabel av fabrikat: Kawasaki KP-4819 Deller type, Hanai P-3681. Begge med tilkobling for type M. Nettleidingen skal kun byttes av kvalifisert verksted.

Bruk av ovnen

1. Ikke bruk ovnen til noe annet enn å tilberede mat. Ovnen er spesielt laget for å varme eller lage mat. Bruk ikke denne ovnen til å varme kjernikalier eller annet som ikke er mat.
2. Før bruk bør du kontrollere at de kjøkkenredskaper du vil anvende i ovnen tåler den ekstreme varmen, etc.
3. Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke avispapir, klær eller liknende. Det kan ta fyr.
4. Ikke oppbevar gjenstander i ovnen når den ikke er i bruk i tilfelle ovnen skulle slås på ved en tilfeldighet.
5. Ovnen må ikke brukes uten mat i ovnsrommet, da dette vil skade ovnen (Dette gjelder kun for mikrobølgefunksjonen).
6. Hvis det oppstår røyk eller ild i ovnen, trykk knappen for stopp/annulering og la døren være lukket. Dra ut ledningen, eller ta ut sikringen for å slå av strømmen.

Generell informasjon

1) Koketider

- Koketidene som er gitt i kokeboken er omtrentlige. Faktorer som virker inn på koketiden er: graden en ønsker maten å bli kokt, temperaturen i begynnelsen og på topp, volum, størrelse og form på maten og kokekar som brukes. Etter hvert som De blir kjent med ovnen vil De kunne justere disse faktorene.
- Det er bedre å koke i minste laget enn å koke maten for lenge. Hvis maten ikke er gjennomkokt, kan den alltid settes tilbake i ovnen for videre koking. Hvis maten kokes for meget er det lite som kan gjøres. Start alltid med den minste koketiden.

Vær forsiktig med koketiden til små matporsjoner eller matvarer med lavt vanninnhold. Maten kan eventuelt bli brent eller ta fyr hvis koketiden er for lang. Hvis noe i ovnen skulle antenne, skal knappen "Stopp/annullering" trykkes inn, døren holdes lukket, kontakten tas ut evt. ta ut sikringen.

2) Små mengder mat

- Små mengder mat med lav fuktighet kan brenne eller tørkes ut om det kokes for lenge. Om noe skulle brenne inne i ovnen skal ovnsdøren holdes lukket, slå an ovnen og trekk ut støpselet.

3) Egg

- Du må ikke koke egg i skall eller varme hele hardkokte egg i mikrobølgeovn. Det kan dannes et trykk slik at eggene eksploderer.

4) Stikk hull i glatte overflaster

- Poteter, epler, eggeplommer, hele grønnsaker, pølser er alle eksempler på matvarer med ikke-porøse overflater. Disse må perforeres ved hjelp av en gaffel, spiss pinne e.l. før koking for å forhindre at sprekker.

5) Steketermometer

- Bruk et kjøtt-termometer for å kontrollere kokegraden på stek og fjærkre. Hvis det ikke er gjennomkokt, sett kjøttet tilbake i ovnen og la det koke noen minutter til på anbefalt styrkegrad. Et konvensjonelt kjøtt-termometer kan ikke brukes i mikrobølgeovnen.

6) Væsker

- Når du varmer opp væsker i mikrobølgeovn, f.eks. supper, saus og drikke, kan væsken koke uten tegn til bobling. Det kan resultere i at væsken plutselig koker over før man rekker å slå av ovnen. For å unngå dette:
 - a) Ikke bruk beholdere med rette kanter og liten åpning.
 - b) Vær varsom med varmen.
 - c) Rør i væsken både før og midtveis i kokingen.
 - d) La væsken stå i ovnen en liten stund etter oppvarmingen, rør rundt også før du tar ut beholderen med væske.

7) Papir/plastikk

- Når du varmer mat i beholdere av plast eller papir, må du se til ovnen med jevne mellomrom. Beholdere av denne typen kan ta fyr hvis de blir overopphetet.
- Ikke bruk resirkulert papir (f.eks. tørkerull) med mindre det har et merke som sire at det kan brukes i mikrobølgeovn. Resirkulert papir inneholder urenheter som kan forårsake gnister og antenne i mikrobølgeovn.
- Fjern trådlukkere før poser settes i ovnen.

8) Redskaper/folie

- Ikke varm opp flasker eller beholdere med tetsittende lokk, da de kan eksplodere.
- Metallbokser eller tallerkner med metall-dekor må ikke brukes i ovnen. Om dette brukes vil det oppstå gnister.
- Om du bruker alluminiumsfolie eller metallbeholdere skal de alltid minst 2 cm fra ovnsveggene og døren.

9) Tåteflasker/barnemat

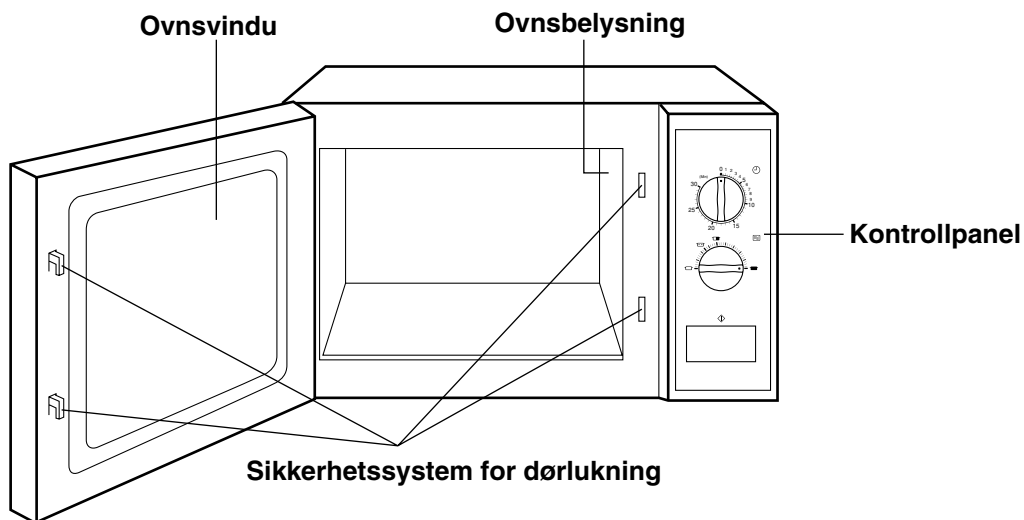
- Lokket og forsegling på glass og flasker må fjernes før det settes i ovnen.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres i eller ristes.
- Temperaturen må sjekkes grundig før servering.

Vedlikehold av mikrobølgeovnen

1. Slå av ovnen før rengjøring.
2. Hold ovnens innside ren. Når sprut fra mat eller væskesøl fester seg til ovnens vegger, bør dette tørkes av med et fuktig papirtørkle. Hvis ovnen er svært skitten kan milde rengjøringsmidler brukes. Bruk av sterke rengjøringsmidler eller slipende midler anbefales ikke.
3. Yttersiden skal rengjøres med såpe og vann, deretter skylles og tørkes overflatene med en bløt klut. For å unngå at det oppstår teknisk skade inne i ovnen, skal vann ikke tillates å renne inn i ventilåpningene.
4. Hvis kontrollpanelet er blitt skittent, kan det rengjøres med en myk, tørr klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller slipende midler på

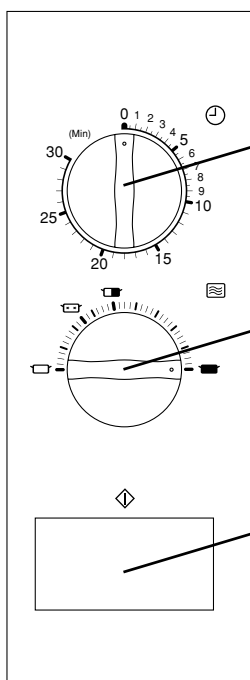
- kontrollpanelet. Når du rengjør kontrollpanelet bør du la døren stå åpen for å unngå at ovnen startes ved et uhell. Trykk på Stopp/Reset-tasten eller vri tallskiven for innstilling av timer tilbake til posisjonen "0".
5. Tørk av eventuell damp på innsiden eller utsiden av ovnsdøren med en myk klut. Dette vil kunne inntreffe ved høy luftfuktighet og er ikke tegn på funksjonsfeil.
 6. Fjern fett og støv fra de nedre overflatene ofte. Bruk en varm oppløsning med rengjøringsmidler.
 7. Service på denne ovnen bør bare utføres av kvalifisert personell. Ta kontakt med din nærmeste autoriserte forhandler for å få utført vedlikehold eller reparasjoner på ovnen.

Oversiktsdiagram



Bruk av mikrobølgeovnen NE-1027

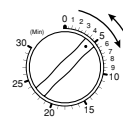
Oppvarming



1. Vri tallskiven for timer til ønsket stilling.

Merk:

- Når du velger en tid på mindre enn 4 minutter, bør du vri tallskiven for timer forbi 4 minutter og deretter tilbake til riktig tid.



2. Vri tallskiven for effekt til ønsket effektnivå.

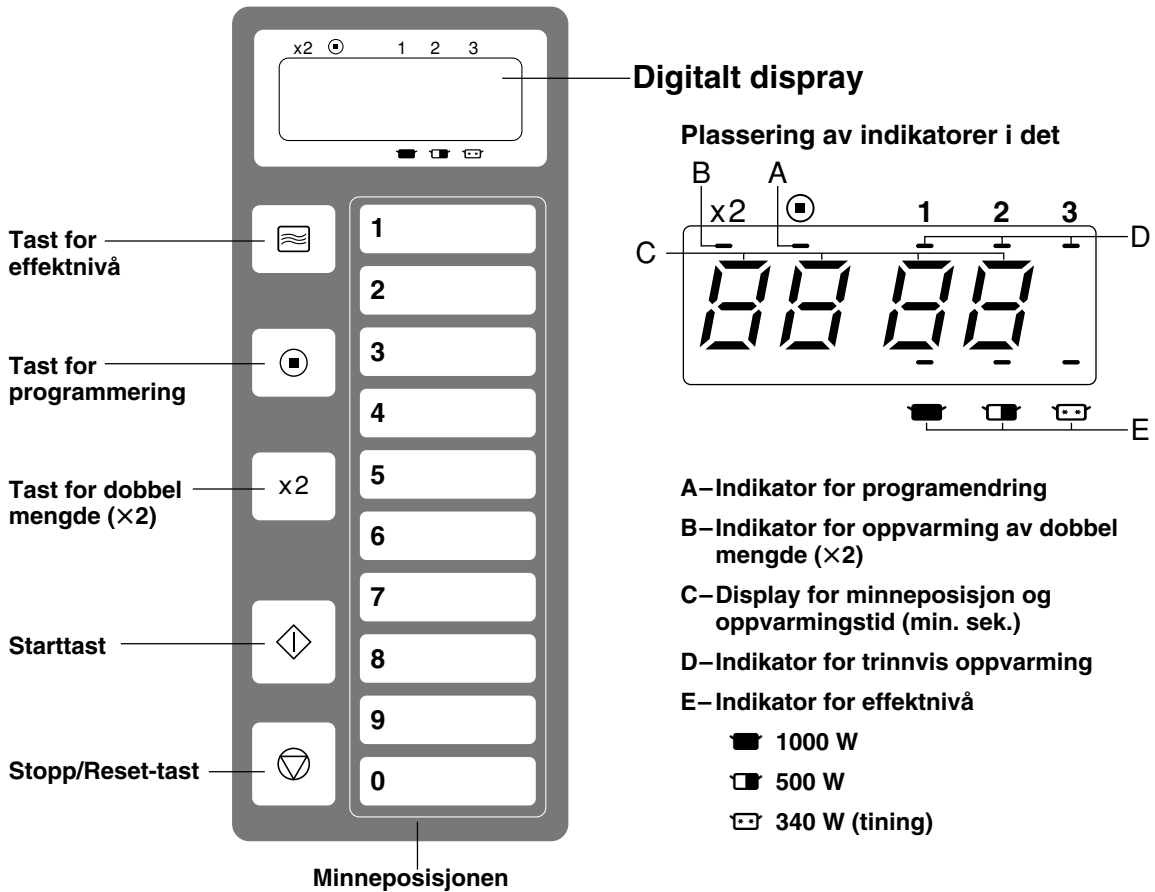
Effektnivå:

- ☐ 1000 W
- ☐ 500 W
- ☐ 340 W (tining)
- ☐ 100 W

3. Trykk på startknappen.
Oppvarmingen startes.

MERK: • SLIK STOPPER DU OVNEN, Åpne døren eller vri tallskiven for timer tilbake til "0" (nullstilling). Mikrobølgeovnen vil da stoppe automatisk.

Oversiktsdiagram NE-1037



Denne ovnen leveres fra fabrikk med de følgende forhåndsinnstillingene:

1. Minneposisjonene er forhåndsinnstilte til 1000 W ved de angitte oppvarmingstidene for ett trinns oppvarming.

Prosisjo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tid	10 sek.	20 sek.	30 sek.	45 sek.	1 min.	1 min. 30 sek.	2 min.	2 min. 30 sek.	3 min.	3 min. 30 sek.

Tasten for dobbel mengde (×2) er forhåndsinnstilt til automatisk dubling av tiden programmert inn for hver minneposisjon. (se side 100 og 101)

2. Programmering tillatt. (se side 101)
3. Syklusteller satt til "0". (se side 102)

Display

Displayet vil være tomt (ved lukket dør):

- ved mer enn ett minutt avbrudd.
- mer enn ett minutt etter at oppvarmingen er ferdig og maten tatt ut av ovnen.

Displayet vil blinke "0":

- konstant hvis døren ikke åpnes og maten ikke tas ut.

Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen vil være slått på når:

- døren åpnes.
- oppvarmingen støres.

Ovnsbelysningen vil slås av når:

- Døren er lukket (ingen oppvarming).
- oppvarmingen er ferdig.

Stopp/Reset-tast

1. Under oppvarming kan du stoppe ovnen ved å trykke en gang på **Stopp/Reset**-tasten. Du kan starte ovnen på nytt ved å trykke på starttasten. Hvis du trykker på **Stopp/Reset**-tasten enda en gang, vil det valgte programmet annulleres.
2. Et trykk på **Stopp/Reset**-tasten før oppvarmingssyklusen er startet vil annullere det valgte programmet.

Bruk av mikrobølgeovnen

A. Manuell oppvarming (eller tining)

Åpne døren og sett maten inn i ovnsrommet. Lukk døren.

Displayet skal vise "0".

Eksempel: 30 sekunder ved 1000 W

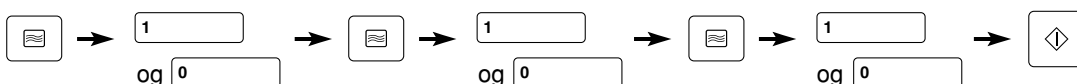
	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Velg ønsket effektnivå. ☐ (1000 W) en gang ☐ (500 W) to anger ☐ (340 W tining) tre ganger
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	• Velg ønsket oppvarmingstid ved å trykke på tastene for minneposisjoner. ☐ opptil 30 minutter ☐ ☐ opptil 99 minutter 99 sekunder
3.		• Trykk på starttasten.

To eller tre trinns oppvarming, gjenta trinn 1 og 2 før du trykker på starttasten.

For koking på annet trinn:



For koking på trinn:



B. Programmert oppvarming

Åpne døren og sett maten inn i ovnsrommet. Lukk døren.

Displayet skal vise "0".

I modus "Program låst":

Eksempel: Minneposisjon 3

For en enkelt porsjon:

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.	<input type="text" value="3"/>	• Trykk på ønsket minneposisjon.

For flere porsjoner:

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.	<input type="text" value="x2"/>	• Trykk på tasten for dobbel mengde.
2.	<input type="text" value="3"/>	• Trykk på ønsket minneposisjon.

I modus "Åpent program"

Trykk på starttasten etter å ha valgt ønsket minneprogram.




Bruk av mikrobølgeovnen

C. Programmering av minneposisjoner

Minneposisjonene er forhåndsinnstilte til 1000 W ved de angitte oppvarmngstidene for ett trinns oppvarming.
DØREN MÅ IKKE ÅPNES
Dispakyet må være tomt.


Eksempel: 2 minutter ved 340 W for minneposisjon 1

Oppvarming av en enkelt porsjon:

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Trykk på tasten for programmering. MERK: Hvis indikatoren for programmering ikke vises i displayet, bør "Program låst" annulleres.
2.	<input type="text" value="1"/>	• Trykk på minneposisjonen du vil programmere. Minneposisjonens nummer og de tidligere valgte indikatorene for oppvarmingstid og effektnivå vil vises i displayet.
3.		• Velg ønsket effektnivå.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	• Velg ønsket oppvarmingstid ved hjelp av tastene for minneposisjoner.
5.		• Trykk på tasten for programmering på nytt.

Gjenta trinn 3 og 4 over for å stille inn 2 eller 3 trinns oppvarming før du går videre til trinn 5.

Oppvarming av flere porsjoner:


	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Trykk på tasten for programmering.
2.	<input type="text" value="x2"/>	• Trykk på tasten for dobbel mengde.
3.		• Utfør trinn 2 til 5 over.

D. Program låst



DØREN MÅ IKKE ÅPNES
Displayet må være tomt.

Slik aktiverer du "Program låst":

Denne funksjonen låser minneposisjonene på kontrollpanelet til deres programmerte oppvarmingstider og effektnivåer, slik at minneposisjonene kan aktivere de ulike programmene med ett enkelt tastetrykk.

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Trykk på tasten for programmering og hold den inne til indikatoren for program og "P" og "L" vises i displayet.



Slik frigjør du "Program låst":

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.	 + 	• Trykk på og hold Stopp/Reset-tasten inne og trykk samtidig på tasten for programmering til indikatoren for program og "P" vises i displayet.

Bruk av mikrobølgeovnen

E. Programliste



Eksempel: Les programmet for minneposisjon 5

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Åpne døren og la den stå åpen.
2.	 + 	• Hold Stopp/Reset-tasten inne samtidig som du trykker på starttasten. 2 sekunder senere vil indikatoren for program og "P" vises i displayet.
3.	<input type="text" value="5"/>	• Trykk på minneposisjonen du vil lese. Displayet vil vise hvilket nummer for minneposisjon, hvilken indikator for trinnvis oppvarming og hvilken indikator for effektnivå som er programmert.

- MERK:**
- Hvis du vil gå til et annet program, kan du trykke på minneposisjonen du ønsker for å lese programmet for mens opplysningene om en annen minneposisjonen blir vist.
 - Hvis du vil se programmer for oppvarming av flere porsjoner (x2), kan du trykke inn tasten for dobbel mengde før du trykker på minneposisjonen.



F. Valg for pipetone:

Pipetonen kan slås AV og PÅ.

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Åpne døren.
2.		• Trykk på tasten for programmering. Displayet forblir uendret.
3.	<input type="text" value="0"/>	• Trykk på minneposisjon 0.
4.	<input type="text" value="0"/>	• Trykk på minneposisjon 0 en gang til. Trinnindikator 1=PÅ Trinnindikator 2=AV.
5.		• Trykk på tasten for programmering på nytt. Du er nå ferdig med å programmere pipetonen. • 2 sekunder senere vil "0" vises i vinduet.

G. Lese syklustelleren:

Ovnen kan vise det samlede antall ganger ovnen har vært brukt kumulativt. Denne funksjonen kan brukes til å analysere hvordan ovnen brukes og hvor ofte.

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1.		• Åpne døren.
2.	 + 	• Hold Stopp/Reset -tasten inne og trykk på tasten for effektnivå. Displayet viser det siste kumulative antall ganger ovnen har vært i bruk: <ul style="list-style-type: none">• 9999 betyr at ovnen har vært brukt 999900–999999 ganger.• 0020 betyr at ovnen har vært brukt 2000–2099 ganger.• Hvis det samlede kumulative antallet ganger er mindre enn 100, vil displayet forbli uendret. • 2 sekunder senere vil "0" vises i vinduet.

Guide for koking/tinging

Tidene angitt i diagrammet under er bare ment som retningslinjer. Matvarenes temperatur ved oppstart av ovnen er bare én av faktorene som har betydning for hvor lang oppvarmingstiden blir. Tidene for koking og tining må tilpasses der det viser seg nødvendig.

Allle tidene under viser til tester gjort med matvarer med de følgende temperaturer ved oppstart:

Nedkjølte matvarer Ca. +5 °C

Frosne matvarer Ca. -18 °C

For at gjeldende hygieneforskrifter for matvarer skal imøtekommes, må du alltid kontrollere temperaturen i kjernen av matvarene med et egnet termometer.

Funksjon	Matvare	Mengde	Effektnivå	Tid
Tining	Fiskefilet	500 g	340 W	8 min.
	Kjøttdeig	500 g	340 W	5 min.
	Hel kylling	1,36 kg	340 W	25 min.
	Sammensatt rett			
	Flere porsjoner	1,36 kg	340 W	20 min.
	En porsjon	275 g	340 W	8 min.
	Eplepai	1 porsjon	340 W	1 min. 15 sek.
	Gateau	1 porsjon	340 W	2 min.
	Rundstykker	1 porsjon på 50 g	340 W	30 sek.
Koking fra nedkjølt, rå matvare	Eggerøre	2 eggs+2 ss. melk	1000 W	45 sek.
	Brokkoli	500 g	1000 W	6 min.
	Fliskefilet	500 g	1000 W	4 min.
	Bacon	2 skiver	1000 W	1 min. 30 sek.
	Porsjoner av kylling	500 g	1000 W	5 min. 30 sek.–6 min. 30 sek.
Koking og/ eller ny oppvarming av frosne matvarer	Erter	500 g	1000 W	8 min.
	Kokt ris	167 g	1000 W	2 min. 20 sek.–2 min. 45 sek.
	Kokte pølser	×3 (50 g)	1000 W	1 min. 20 sek.–1 min. 45 sek.
	Kokte vinger	×7 stk.	1000 W	2 min.–2 min. 20 sek.
	Kokt, ferdigpakket cheeseburger	75 g	1000 W	1 min. 30 sek.–1 min. 45 sek.
	Sjokoladekake	1 porsjon	340 W	30 sek.
Ny oppvarming av tidligere kokte, nedkjølte matvarer	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sek.–4 min. 15 sek.
	Chilli	325 g	1000 W	3 min. 30 sek.–4 min.
	Eplepai	1 porsjon	1000 W	30 sek.
	Peppersaus	100 ml	1000 W	1 min.–1 min. 15 sek.
	Bakte bønner	100 ml	1000 W	1 min. 15 sek.–1 min. 30 sek.
	Suppe	125 ml	1000 W	1 min. 30 sek.–1 min. 45 sek.

- TIPS:**
- Du må ikke koke, varme opp eller tine mat direkte på ovnens bunnplate - bruk en egnet beholder.
 - Når du skal tine flere porsjoner med mat, dør du snu matvarene og skille de enkelte bitene fra hverandre for å sikre at mikrobølgeenergien fordeles jevnt.
 - **Massive/tette** matvarer bør ikke kokes direkte fra frossen tilstand, da de i så fall vil bli overkokte rundt kantene før kjernen har oppnådd riktig temperatur.
 - Dekk till tallerkener ved **koking/oppvarming** der dette er hensiktsmessig. På denne måten bevarer maten fuktigheten, og fu unngår sprut og søl.
 - Løsne lokk og stikk hull på plastfolie før du koker/varmer opp innpakkede matvarer.
 - Rør eller rist matvarer halvveis i **koke-/tinetiden** for å få en jevn fordeling av varmen.
 - La matvarene stå en stund før du kontrollere temeraturen eller serverer maten.

Feikoder ved selvdiagnose

Denne ovnen varsler feil med en feilkode som vises i displayet.

Hvs som må gjøres når en feilkode vises:

KODE	ÅRSAK	TITAK
F01	*Overkocht mat. *For høy temperatur på utløpsluft.	*Trykk på Stopp/Reset-tasten for å avbryte pipetonen. *Trekk ut stikkkontakten og vent i minst 30 minutter før du setter den inn igjen. *Vent til ovnen er blitt kjølt ned og nullutill den. *Hvis du ser flammer, må du ikke åpne ovnsdøren. *Hvis ovnen ikke går tilbake til normal drift, bør du tilkalle servicepersonell og angi feilkoden.
F33–34	*For høy temperatur på utløpsluft.	*Trekk ut stikkkontakten og vent i minst 10 sekunder før du setter den inn igjen.
F44	*Når en tast er blitt holdt inn i mer enn 2 minutter. *En tast eller kontrollkrets er defekt.	*Hvis ovnen ikke går tilbake til normal drift, bør du tilkalle serviceparsonell og angi feilkoden.

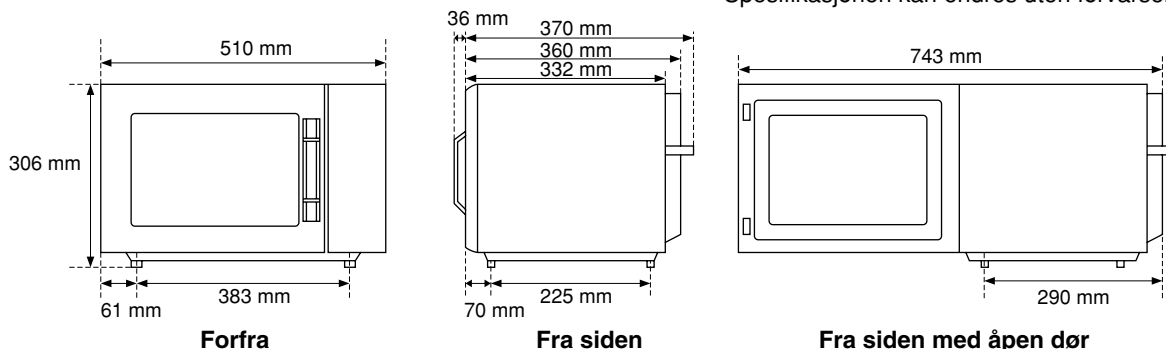
MERK: Kodene over vises i displayet, men dekker ikke alle mulige feilkilder ved enheten.

Tekniske spesifikasjoner

	NE-1027/NE-1037
Strømkilde	230–240 V, 50 Hz, énface
Nødvendig strømforsyning	6,6 A 1490 W
Effekt	1000 W*
Frekvens	2450 MHz
Ytre mål (B×D×H)	510 mm×360 mm×306 mm
Ovnsrommets mål (B×D×H)	330 mm×330 mm×200 mm
Nettovekt	17,8 kg

*IEC Testprosedyre

Spesifikasjonen kan endres uten forvarsel.



Tutki uunisi

Avaa uunin pakkaus ja irrota kaikki pakkausmateriaali. Tutki, ettei uunissa ole vaurioita, kuten painaumia, vääntyneitä saranoita tai säröjä ovessa.

Mikäli laite on vaurioitunut, ota välittömästi yhteys jälleenmyyjääsi, ÄLÄKÄ ota sitä käyttöön.

Maadoitusohjeet

TÄRKEÄÄ: HENKILÖKOHTAISEN TURVALLISUUDEN VUOKSI TÄMÄN LAITTEEN ON OLTAVA TÄYDELLISESTI MAADOITETTU.

Jos Sinun pistorasiasi ei ole maadoitettu, vastuu sen vaihtamisesta maadoitettuun on asiakkaalla eikä myyjällä tai maahantuojalla. Myös jatkojohtojen täytyy olla maadoitettuja.

Varoitus käyttöjännitteestä

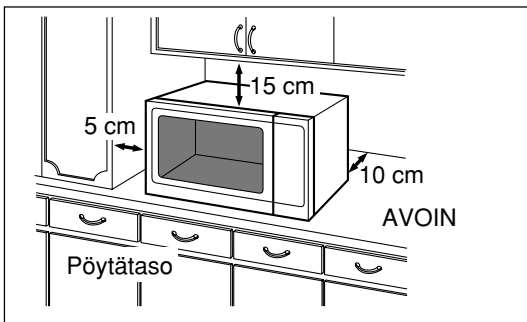
Käyttöjännitteen on oltava sama kuin mikroaaltouuniin merkitty. Suuremman käyttöjännitteen kytkeminen on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon tai muita vahinkoja.

Uunin paikka

1. Uunin tulee olla tasaisella tukevalla pinnalla.
2. Miten tahansa mikro sijoitetaan, on huolehdittava siitä, että virta on helposti katkaistavissa vetämällä pistoke seinästä tai katkaisemalla virta pääsähkötaulusta.
3. Jotta uuni toimisi kunnolla, sillä pitää olla riittävä ilmankierto.

Sijoitettuna tasolle tai pöydälle:

- a. Mikro tarvitsee tilaa kummallekin sivulleen 5 cm, taakseen 10 cm ja päälle 15 cm kuvan mukaan.
- b. Jos mikron toinen sivu on kiinni kaapistossa, toinen sivu tai katto täytyy olla vapaana.



4. Älä asenna uunia kuuman tai kostean pinnan, kuten liedon tai pesualtaan viereen.
5. Älä irrota jalkoja.
6. Älä käytä uunia ulkona tai upota sitä, sähköjohtoa tai pistoketta veteen.
7. Älä käytä uunia, kun ilman kosteus on liian suuri.
8. Verkkojohto ei saa koskettaa kotelon pintaa. Sähköjohto ei saa koskettaa kuumia pintoja tai roikkua tason reunalta eikä työntyä työtilaan.

9. Älä tuki kuoren tuuletusaukkoja. Jos ne ovat tukossa käytön aikana, uuni saattaa ylikuumentua. Jos tämä tapahtuu, varo laite katkaisee virran. Tällöin uuni pysyy poissa päältä, kunnes se on jäähtynyt.

Varotoimenpiteitä

1. Oven tiivistyspinnat ja niiden ympäristö puhdistetaan kostealla kankaalla. Mikäli tiivistyspinnat ovat vaurioituneet, ei uunia saa käyttää ennenkuin valtuutettu huoltomies on tarkistanut laitteen.
2. Älä käytä uunia, jos sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut, uuni ei toimi kunnolla tai uuni on vaurioitunut tai pudonnut.
3. Älä yritä tehdä minkäänlaisia säätöjä tai korjauksia oveen, paneeliin, oven turvalukkoihin tai muihin uunin osiin. Älä poista uunin ulkokuorta. Korjaukset saa tehdä ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö. Laitteen huollon saa suorittaa vain valtuutettu ammattimies. Älä avaa laitetta, koska se voi olla vaarallista.
4. Ota yhteys valtuutettuun Panasonic-huoltoliikkeeseen, kun lampun vaihto on välttämätön.

Jos verkkojohto on vaurioitunut sen saa vaihtaa ainoastaan erikoisjohtoon Kawasaki Typ. KP-4819D Tai Hanai Typ. P-3681. Molemmat ovat liitännätavaltaan M-tyyppiä.

Käyttö

1. Älä käytä mikroa muuhun tarkoitukseen kuin ruoan valmistukseen. Laite on erityisesti suunniteltu ruoan lämmittämiseen tai kypsentämiseen. Älä lämmitä mikrolla kemikaaleja tai muita vastaavia materiaaleja.
2. Ennenkuin käytät uunia, sinun tulee varmistua että käyttämäsi astiat soveltuvat käytettäväksi mikroaaltouunissa.
3. Älä käytä mikroa lehden, vaatteiden tai muiden vastaavien materiaalien kuivaamiseen. Ne saattavat syttyä tuleen.
4. Kun uuni ei ole käytössä, älä säilö mitään esineitä tai vastaavaa muuta kuin uunin varusteet uunin sisällä, jos uuni vahingossa käynnistetään.
5. Älä käynnistä uunia tyhjänä, koska se voi aiheuttaa vahinkoa uunillesi.
6. Jos uunissa syttyy tuli, paina pysäytysnäppäintä, käännä ajastin nolllille jätä uunin ovi kiinni. Vedä uunin johto irti pistorasiasta tai katkaise virta ottamalla sulake pois.

1) Kypsennysajat

- Keittokirjassa mainitut kypsennysajat ovat likimääräisiä. Kypsennysaika riippuu eri tekijöistä, kuten ruuan lämpötilasta, määrästä ja kypsennysastian muodosta.
- Aloita pienimmällä kypsennysajalla estääksesi ruoan ylikypsymisen. Jos ruoka ei ole riittävästi kypsyyntä voit lämmittää sitä hieman uudestaan. Huom. Jos suositetut kypsennysajat ylitetään, ruoka pilaantuu ja saattaa äärimmäisissä tapauksissa syttyä tuleen ja vahingoittaa uunia.

2) Pienet ruokamäärät

- Pienet ruokamäärät, jotka sisältävät vähän vettä saattavat palaa, kuivua tai syttyä tuleen. **Jos materiaali uunin sisällä syttyy, paina seis/ peruutus- näppäintä ja jätä uunin ovi kiinni. Irroita verkkojohto pistorasiasta tai katkaise virta pääsähkötaulusta.**

3) Kanamunat

- Kovaksi keitettyjä kokonaisia tai raakoja kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää lämmityksen aikana tai sen jälkeen.

4) Kiinteäpintaisten tuotteiden lämmitys

- Ruokien, joilla on kiinteä ja ehjä kuori, kuten perunat, munankeltuaiset, omenat ja makkarat, pintaan on pisteltävä reikiä ennen lämmittämistä mikroaaltouunissa räjähtämisen välttämiseksi.

5) Nesteet

- Lämmittäessäsi nesteitä, kuten keittoja, kastikkeita tai juomia mikroaaltouunissa, saattaa kuuma neste purskahtelemalla kiehua yli ilman kuplimista. Suorita seuraavat toimenpiteen ylikiehumisen estämiseksi:
 - a) Älä käytä kapeita ja korkeasuisia astioita nesteiden lämmitykseen.
 - b) Älä kuumenna liikaa.
 - c) Sekoita nestettä ennen kuumennusta sekä kuumennuksen puolivälissä.
 - d) Anna nesteen tasaantua hetken mikroaaltouunissa. Sekoita vielä kerran ennen kuin poistat astian varovasti uunista.

6) Lihalämpömittarin käyttö mikroaaltouunissa

- Käytä lihalämpömittaria kypsennysasteen tarkistamiseksi vasta kun olet poistanut lihan uunista. ÄLÄ käytä tavallista lihalämpömittaria mikroaaltouunissa, koska se voi aiheuttaa kipinöintiä.

7) Paperit ja muovit

- Kuumentaessasi ruokaa muovi- tai paperiastiassa tarkista uuni välillä, koska tämäntyyppiset astiat saattavat ylikuumetessaan syttyä helposti.
- Älä käytä kierrätyspaperituotteita (esim. keittiöpapieria) ellei tuotteen pakkauksessa ole mainintaa, että sitä voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa. Kierrätystuotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa kipinöintiä käytön aikana.
- Poista rautalankakiinnikkeet pakkauksista ennen tuotteen asettamista uuniin.
- Poista muovipussit tuotteista ennen kuumennusta.

8) Säilykkeet ja alumiinifoliot

- Älä kuumenna suljettuja säilykkeitä tai pulloja räjähdysvaaran takia.
- Jos käytät jonkinlaista alumiinifoliota, metallia sisältävää materiaalia tai metalliastioita, täytyy niiden etäisyyden olla vähintään 2cm mikroaaltouunin oveen tai sisäseinämään, kipinöinnin välttämiseksi. **EMME SUOSITTELE METALLIASTIOIDEN TAI METALLIA SISÄLTÄVIEN ASTIOIDEN KÄYTTÖÄ MIKROAALTOUUNISSA.**

9) Syöttöpullost ja lastenruokapurkit

- Poista yläosa, tutti tai kansi syöttöpulloista tai lastenruokapurkeista ennen asettamista mikroaaltouuniin.
- Syöttöpullost ja lastenruokapurkkien sisältö tulee sekoittaa tai ravistaa huolellisesti ennen käyttöä.
- Tarkista aina lämpötila ennen tarjoilua.

10) Muuta huomioitavaa

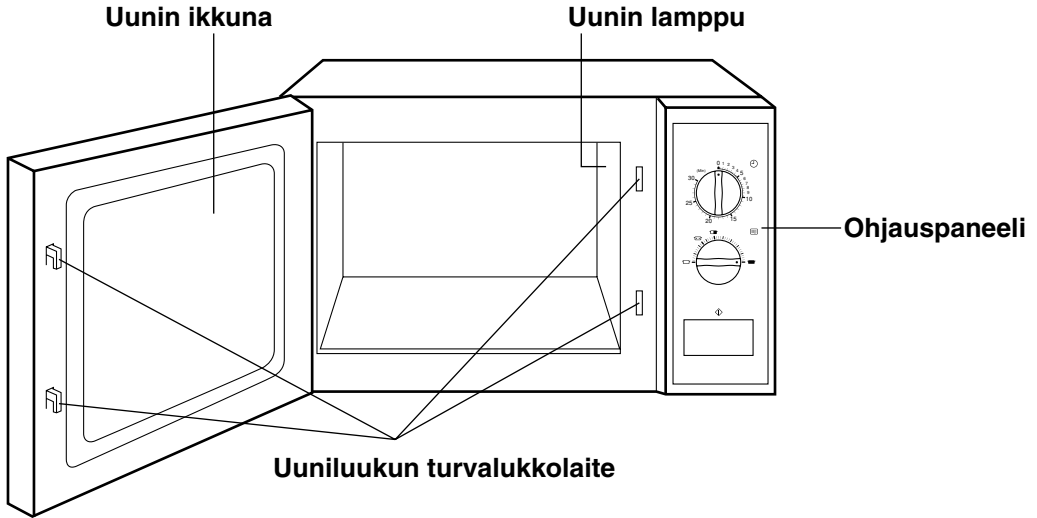
- Älä käytä mikroaaltouunia purkkisäilykkeiden valmistukseen. Huonosti purkitettu ruoka voi pilaantua ja aiheuttaa sairastumisen.
- Älä keitä öljyä mikroaaltouunissa.
- On erittäin tärkeää käyttää oikeaa lämmitys aikaa valmistettaessa paljon rasvaa ja sokeria sisältäviä jälkiruokia. Jos niitä lämmitetään liian kauan, ne saattavat syttyä palamaan.

Mikroaaltouunin hoito

1. Irroita pistotulppa seinärasasiasta ennen puhdistusta.
2. Pidä uunin sisusta puhtaana. Jos uunin seinämiin tai oven tiivisteisiin ja pintaan tarttuu jätteitä ruuasta tai läikkyneistä nesteistä, pyyhi ne pois kostealla paperipyyhkeellä. Mietoja puhdistusaineita voidaan käyttää, jos uuni on erittäin likainen. Älä käytä voimakkaita tai hiovia puhdistusaineita.
3. Uunin ulkopinnat tulee puhdistaa vedellä ja saippualla ja kuivata pehmeällä pyyhkeellä. Sisäosien vaurioiden välttämiseksi veden ei tule antaa valua sisään tuuletusaukoista.
4. Jos uunin ohjauspaneeli likaantuu, puhdistaa se pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita ohjauspaneelin puhdistamiseen.

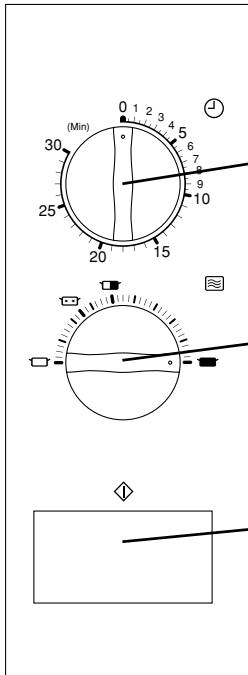
- Jätä puhdistuksen ajaksi ovi auki estääksesi uunia käynnistymästä vahingossa. Paina puhdistamisen jälkeen pysäytys/palautusnäppäintä näyttöikkunan tyhjentämiseksi tai käännä ajastimen valintasäädin takaisin nolla "0" asentoon.
5. Jos höyryä kertyy uunin oven sisä-tai ulkopuolelle, pyyhi se pois pehmeällä pyyhkeellä. Tämä on aivan normaalia, kun ilma on kosteaa.
6. Puhdistaa uunin pohjapinnat rasvasta ja pölystä. Käytä haaleaa saippualliuosta.
7. Tätä mikroaaltouunia saa huoltaa vain valtuutettu huoltohenkilö. Uunin hoitoa ja korjausta koskevissa asioissa, ota yhteys lähimpään valtuutettuun myyjäliikkeeseen.

Uunin kaaviokuva



Käyttö NE-1027

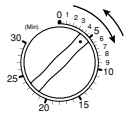
Kuumennus



1. Käännä ajastimen säädin haluttuun asentoon.

Huomautus:

- Kun valitset alle 4 minuutin aikoja, käännä ajastimen säädin 4 minuutin pisteen ohi ja palauta se sitten oikealle ajalle.



2. Käännä tehovalitsin halutulle tehotasolle.

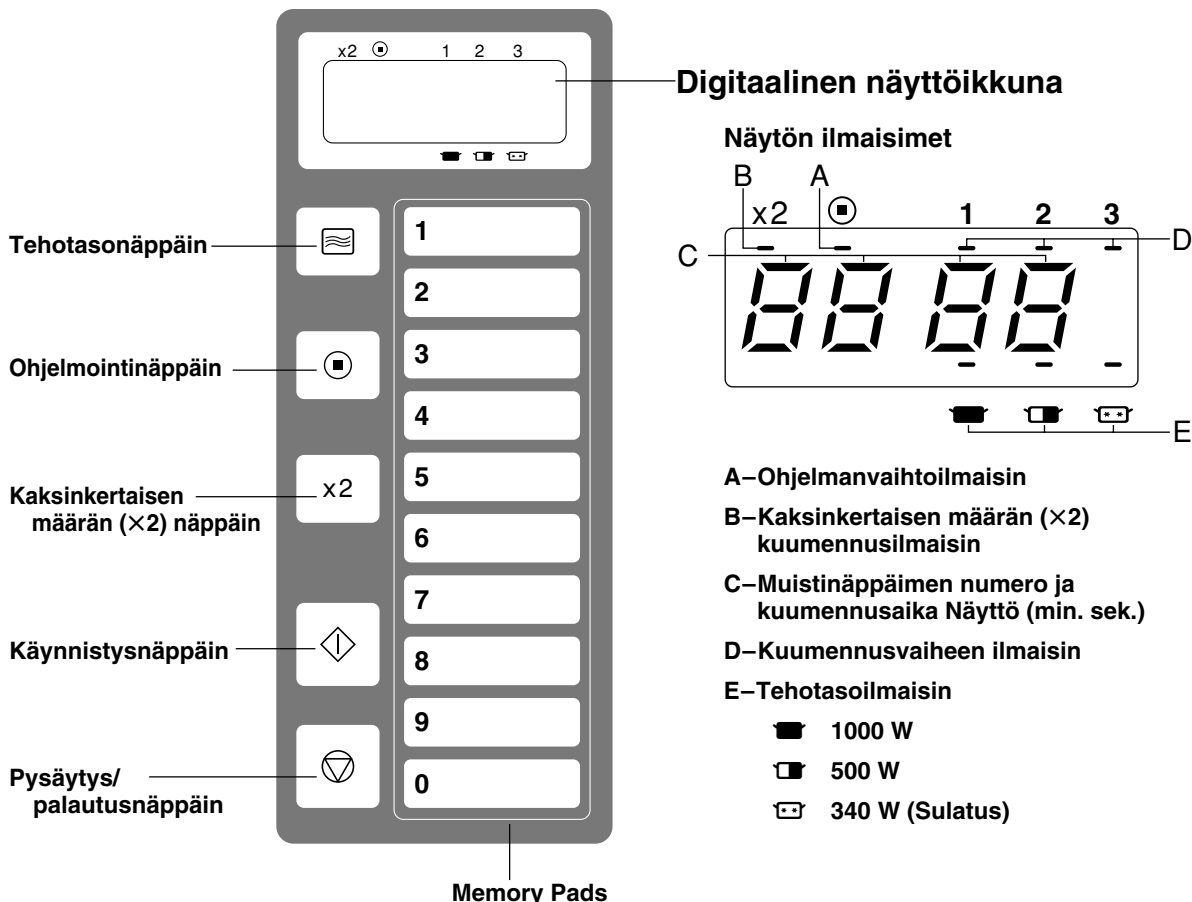
Tehotaso:

- ... 1000 W
- ... 500 W
- ... 340 W (Sulatus)
- ... 100 W

3. Paina käynnistyspainiketta. Kuumennus käynnistyy.

Huomautus: • Uunin pysäyttämiseksi, avaa uunin ovi tai käännä ajastimen säädin takaisin "0" (nolla) asentoon - mikroaallot katkeavat automaattisesti.

Uunin kaaviokuva (NE-1037)



Tämä mikroaaltouuni on ohjelmoitu tehtaalla seuraavasti:

1. 1000 W teholle esiasetetut muistinäppäimet ilmaisevat kuumennusajat yksivaiheista kuumennusta varten.

Näppäin	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Aika	10 sek.	20 sek.	30 sek.	45 sek.	1 min.	1 min. 30 sek.	2 min.	2 min. 30 sek.	3 min.	3 min. 30 sek.

Kaksinkertaisen määrän (×2) näppäin kaksinkertaistaa jokaiselle muistinäppäimelle ohjelmoidun ajan. (Katso sivut 109, 110)

- Ohjelmalukituksen poisto. (Katso sivu 110)
- Palauta käyttökertalaskuri "0" asentoon. (Katso sivu 111)

Näyttö:

Näyttö sammuu (luukun ollessa suljettu):

- toiminnan keskeytyessä yli minuutin pituiseksi ajaksi.
- minuutin kuluttua ruuan kuumentamisesta ja poistamisesta uunista.

Näytössä vikkuu "0":

- jos ovea ei avata ruuan poisottoa varten.

Mikrouunin valo:

Uunin valo syttyy:

- luukun avautuessa.
- kuumennuksen käynnistyessä.

Uunin valo sammuu:

- luukun ollessa suljettu (ei kuumennusta).
- kuumennuksen päättyessä.

Pysäytys/palautusnäppäin:








- Kuumennuksen aikana, yksi kosketus pysäytys/palautusnäppäimeen pysäyttää uunin. Voit käynnistää uunin uudelleen painamalla käynnistysnäppäintä. Toinen pysäytys/palautusnäppäimen kosketus peruuttaa valitun ohjelman.
- Yksi kosketus pysäytys/palautusnäppäimeen ennen kuumennuksen käynnistymistä peruuttaa valitun ohjelman.

A. Käsisäätöinen kuumennus (tai sulatus)

Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi.

Näyttöikkunassa pitää näkyä "0".

Esimerkki: 30 sekuntia 1000 W teholla

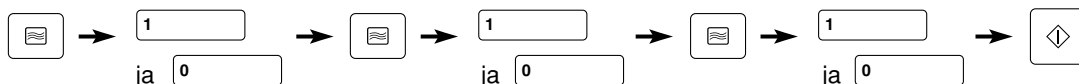
	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		<ul style="list-style-type: none"> Valitse haluttu tehotaso. <ul style="list-style-type: none">  (1000 W) paina kerran  (500 W) paina 2 kertaa  (340 W sultatus) paina 3 kertaa
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> Valitse haluttu kuumennusaika painamalla muistinäppäimiä. <ul style="list-style-type: none">  max 30 minuuttiin  max 90 minuuttiin 99 sekuntiin
3.		<ul style="list-style-type: none"> Paina käynnistysnäppäintä.

2 tai 3 vaiheista kuumennusta (tai sulatusta) varten, toista askeleet 1–2 ennen käynnistysnäppäimen painamista.

2 vaiheista kuumennusta:



3 vaiheista kuumennusta:



B. Ohjelmoitu kuumennus

Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi.

Näyttöikkunassa pitää näkyä "0".

Ohjelmoidulla lukitustoiminnolla

Esimerkki: Muistinäppäin 3

Yhtä annosta varten:

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> Paina haluttua muistinäppäintä.

Useampaa annosta varten:

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> Paina kaksinkertaisen määrän näppäintä.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> Paina haluttua muistinäppäintä.

Ohjelmoitu lukitustoiminto vapautettuna

Paina käynnistysnäppäintä painettuasi ensin haluttua muistinäppäintä.

C. Muistinäppäimien ohjelmointi




Muistinäppäimet on ohjelmoitu tehtaalla 1000 W teholla näytön ilmaisemille kuumennusajoille yksivaiheista kuumennusta varten.

ÄLÄ AVAA UUNIN OVEA

Näyttöikkunan on oltava tyhjä.


Esimerkki: 2 minuuttia 340 W teholle muistinäppäimelle 1.

Yhden annoksen lämmittämiseksi:

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		<ul style="list-style-type: none"> •Paina ohjelmointinäppäintä. Huomautus: Jos näyttöikkunaan ei ilmesty yhtään ohjelmointi-ilmaisinta, on "ohjelmalukitus" peruutettava.
2.	<input type="text" value="1"/>	<ul style="list-style-type: none"> •Paina ohjelmoitavaksi haluttua muistinäppäintä. Näppäimen numero sekä aikaisemmin valittu aika ja tehotasoilmaisimien ilmestyvät näyttöön.
3.		<ul style="list-style-type: none"> •Valitse haluttu tehotaso.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> •Valitse haluttu kuumennusaika käyttämällä muistinäppäimiä.
5.		<ul style="list-style-type: none"> •Paina ohjelmointinäppäintä uudelleen.

2 tai 3-vaiheista kuumentamista varten, toista askeleet 3 ja 4 ennen askelta 5.

Useamman annoksen lämmittämiseksi:

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		<ul style="list-style-type: none"> •Paina ohjelmointinäppäintä.
2.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> •Paina kaksinkertaisen määrän näppäintä.
3.		<ul style="list-style-type: none"> •Suorita ylläesitetetyt askeleet 2–5.


D. Ohjelmalukitus

ÄLÄ AVAA UUNIN OVEA



Näyttöikkunan on oltava tyhjä.

Ohjelmalukituksen aktivointi:

Tämä toiminto lukitsee ohjauspaneelin muistinäppäimet niiden ohjelmoituille kuumennusajoille ja tehotasoille. Näppäimien toiminnot muuttuvat samalla yhdellä kosketuksella toimiviksi.



	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		<ul style="list-style-type: none"> •Pidä ohjelmointinäppäintä painettuna kunnes näyttöikkunaan ilmestyy ohjelmointi-ilmaisimien, "P" ja "L".

Ohjelmalukituksen vapautus:

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.	 + 	<ul style="list-style-type: none"> •Samalla, kun pidät pysäytys/palautusnäppäintä painettuna, paina ohjelmointinäppäintä kunnes ohjelmointi-ilmaisimien ja "P" sammuvat.

E. Ohjelmaluettelo

Esimerkki: Voidaksesi lukea muistinäppäimelle 5 taltioidut tiedot.



	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		•Avaa uunin ovi ja jätä se auki.
2.	 + 	•Paina käynnistysnäppäintä samalla, kun pidät pysäytys/palautusnäppäintä painettuna. Ohjelmointi-ilmaisim ja "P" syttyvät näyttöikkunaan 2 sekunnin kuluttua.
3.	<input type="text" value="5"/>	•Paina luettavaksi haluttua muistinäppäintä. Näyttö ilmaisee näppäinnumeron, vaihekuumennusilmaisimen ja ohjelmoidun tehon tasoilmaisimen.

Huomautus:

- Jos haluat vaihtaa johonkin toiseen ohjelmaan, paina haluttuna muistinäppäintä ohjelman lukemiseksi muistinäppäintietojen näkyessä näytössä.
- Jos haluat nähdä useamman annoksen (×2) kuumennusohjelman, paina kaksinkertaisen määrän näppäintä ennen muistinäppäimen painamista.



F. Äänimerkin valinta:

Äänimerkki (piippaus) voidaan aktivoida tai vapauttaa

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		•Avaa uunin ovi.
2.		•Paina ohjelmointinäppäintä. Näyttö ei muutu.
3.	<input type="text" value="0"/>	•Paina muistinäppäintä 0.
4.	<input type="text" value="0"/>	•Paina toisutuvasti muistinäppäintä 0. Valitse piippausäänen asetukseksi "OFF" Vaiheilmaisin 1=ON (aktivoitu) Vaiheilmaisin 2=OFF (vapautettu)
5.		•Paina ohjelmointinäppäintä uudelleen. Piippausäänen ohjelmointi on nyt suoritettu. •2 sekunnin kuluttua, näyttöön ilmestyy "0".

G. Käyttökertalaskijan lukeminen:

Yhteenlasketut käyttökerrat on mahdollista ilmaista mikroaaltouunin näytössä. Tätä voidaan käyttää uunin käytön analysointiin.

	NÄPPÄIN	OHJEET
1.		•Avaa uunin ovi.
2.	 + 	•Paina tehotasonäppäintä samalla, kun pidät pysäytys/palautusnäppäintä painettuna. Näyttö ilmaisee tällöin uunin yhteenlasketut käyttökerrat. Esimerkki: •9999 tarkoittaa, että uunia on käytetty 999900–999999 kertaa. •90020 tarkoittaa, että uunia on käytetty 2000–2099 kertaa. •9 Jos uunin yhteenlaskettuja käyttökertoja on alle 100, niin näyttöön ei ilmesty muutoksia. •2 sekunnin kuluttua, näyttöikkunaan ilmestyy "0".

Kypsennys/sulatusopas

Allaolevan taulukon ilmaiset ajat ovat ainoastaan viitteellisiä. Useat tekijät, kuten esim. ruuan aloituslämpötila, vaikuttavat vaadittuun kuumennusaikaan. Kypsennys- ja sulatusajat tulee säätää tarpeen mukaan.

Kaikki ajat on tarkistettu käyttämällä allaesitettyjen aloituslämpötilojen mukaisia ruokia:

Kylmät ruuat noin +5 °C

Pakastetut ruuat . . . noin -18 °C

Tarkista aina oikea sisälämpötila elintarvikeviranomaisten antamien määräysten mukaisesti.

Toiminto	Ruoka	Paino	Tehotaso	Aika
Sulatus	Kalafileet	500 g	340 W	8 min.
	Jauhelihapihvit	500 g	340 W	5 min.
	Kokonainen broileri	1,36 kg	340 W	25 min.
	Ruoka-annokset			
	Useampi annos	1,36 kg	340 W	20 min.
	Yksi annos	275 g	340 W	8 min.
	Omenapiiraat	1 annos	340 W	1 min. 15 sek.
	Kakut	1 annos	340 W	2 min.
Sämpylät	1 annos 50 g	340 W	30 sek.	
Jääkaappilämpöisen raa'an ruuan kypsennys	Munakokkeli	2 munaa+2 rkl maitoa	1000 W	45 sek.
	Parsakaali	500 g	1000 W	6 min.
	Kalafileet	500 g	1000 W	4 min.
	Pekoni	2 pekoniwiipaleita	1000 W	1 min. 30 sek.
	Broileriannokset	500 g	1000 W	5 min. 30 sek.–6 min. 30 sek.
Pakasteiden kypsennys ja/ tai lämmitys	Herneet	500 g	1000 W	8 min.
	Kypsennetty riisi	167 g	1000 W	2 min. 20 sek.–2 min. 45 sek.
	Kypsennetyt makkarat	×3 (50 g/kpl)	1000 W	1 min. 20 sek.–1 min. 45 sek.
	Tuliset broilersiivet	×7	1000 W	2 min.–2 min. 20 sek.
	Kypsennetty juustopurilainen	75 g	1000 W	1 min. 30 sek.–1 min. 45 sek.
Kinuskikakku	1 annos	340 W	30 sek.	
Kypsytetyn jääkaappilämpöisen ruuan lämmitys	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sek.–4 min. 15 sek.
	Chili	325 g	1000 W	3 min. 30 sek.–4 min.
	Omenapiiras	1 annos	1000 W	30 sek.
	Pippurikastike	100 ml	1000 W	1 min.–1 min. 15 sek.
	Kypsennetyt pavut	100 ml	1000 W	1 min. 15 sek.–1 min. 30 sek.
	Keitto	125 ml	1000 W	1 min. 30 sek.–1 min. 45 sek.

Vihjeitä:

- Älä kypsennä/lämmitä/sulata suoraan mikrouunin pohjalla - käytä sopivaa astiaa.
- Sulattaessasi useampia ruoka-annoksia, käännä ja erottele ruoka pienempiin osiin sulatusajan puolivälissä mikroaaltoenergian tunkeutumisen helpottamiseksi.
- Kovin tiiviitä ruokia ei pidä kypsentää pakasteesta sillä ne ylikypsyvät reunoista ennen kuin keskusta on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Peitä ruuat tarpeen vaatiessa kypsennyksen/lämmityksen ajaksi. Tämä säilyttää kosteuden ja estää roiskumiset.
- Avaa kannet/pistelet kelmuun reikiä ennen peitettyjen ruokien kypsentämistä/lämmittämistä.
- Sekoita tai ravista ruokia kypsennyksen/sulatuksen puolivälissä lämmön tasaisempaa leviämistä varten.
- Anna ruuan tasaantua ennen lämpötilan tarkistusta ja tarjoilua.

Automaattisten virhekoodien selitykset

Tämä mikroaaltouuni tarkkailee omaa toimintaansa ja ilmaisee virhekoodin näyttöön, kun ongelmia esiintyy.
Mitä tehdä, kun virhekoodi ilmestyy:

KOODI	AIHEUTTAJA	KORJAUSTOIMENPIDE
F01	*Ylikypsynyt ruoka *Poistoilma on liian kuumaa	*Paina pysäytys/palautusnäppäintä piippausäänen vapauttamiseksi. *Irrota uunin verkkojohto pistorasiasta ja odota noin 30 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. *Odota, että uuni on jäähtynyt ja sen toiminnot palautuneet. *Jos havaitset liekkejä, älä avaa uunin ovea. *Jos uunin toiminta ei palaudu normaaliksi, ota yhteys huoltoteknikkoon ja ilmoita hänelle vikakoodi.
F33–34	*Viallinen termistoripiiri	*Irrota uunin verkkojohto pistorasiasta ja odota noin 10 sekuntia ennen kuin kytket sen uudelleen. *Jos uunin toiminta ei palaudu normaaliksi, ota yhteys huoltoteknikkoon ja ilmoita hänelle vikakoodi.
F44	*Jotakin näppäintä on painettu yli 2 minuuttia *Viallinen osa tai ohjauspiiri	*Jos uunin toiminta ei palaudu normaaliksi, ota yhteys huoltoteknikkoon ja ilmoita hänelle vikakoodi.

Huomautus: Yllämainitut koodit eivät kata kaikkia mahdollisia ongelmia.

Tekniset tiedot

	NE-1027/NE-1037
Verkköjännite	230–240 V, 50 Hz, vaihtovirta
Tehontarve	6,6 A 1490 W
Kuumennusteho	1000 W*
Taajuus	2450 MHz
Ulkomita (leveys×syvyys×korkeus)	510 mm×360 mm×306 mm
Uunitilan mitat (leveys×syvyys×korkeus)	330 mm×330 mm×200 mm
Nettopainot	17,8 kg

*IEC testausmenetelmä
 Valmistaja pidättää oikeudet muutoksiin ilman eri ilmoitusta.

