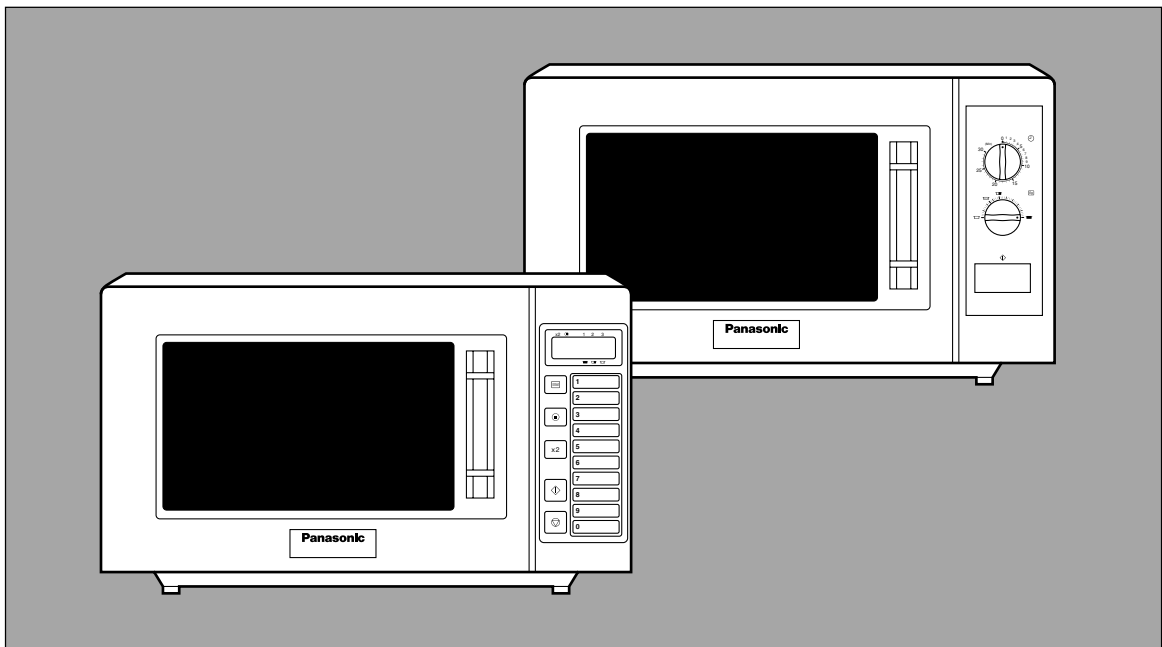


Operating Instructions Microwave Oven For Commercial Use
Bedienungsanleitung Mikrowellengerät Für Gewerbliche Nutzung
Mode d'emploi Four à Micro-ondes Pour Usage Professionnel
Gebruiksaanwijzing Magnetronoven Voor Professioneel Gebruik
Manual de Instrucciones ... Horno Microondas Para Uso Commercial
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.

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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.

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

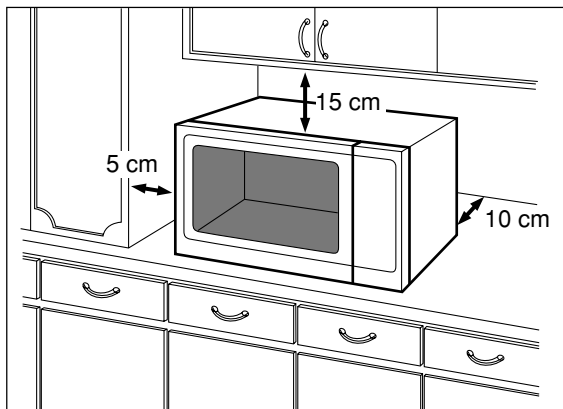
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

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.

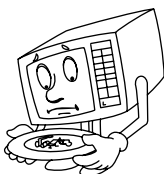
Important Information

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.

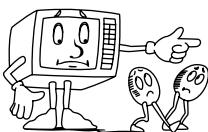
2) Small Quantities of Foods

- 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.

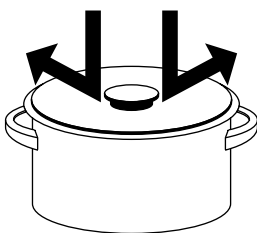
How Does the Microwave Work?

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.

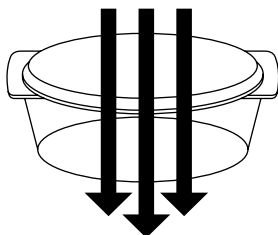
Reflection

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

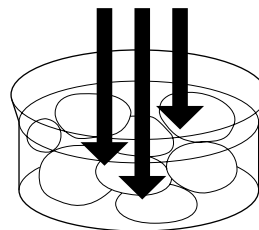
Microwaves pass through some materials such as paper, glass and plastic much like sunlight shining through a window. Because these substances do not absorb or reflect the microwave energy, they are ideal materials for microwave oven heating containers.



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.

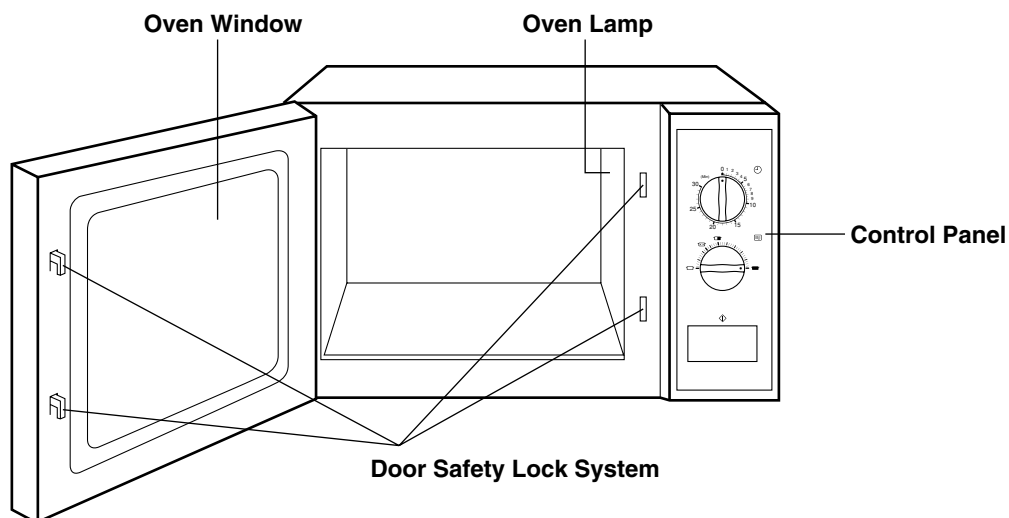
Because microwaves dissipate, much like sunlight as it reaches the Earth's surface, they are not stored in food.



Radio Interference

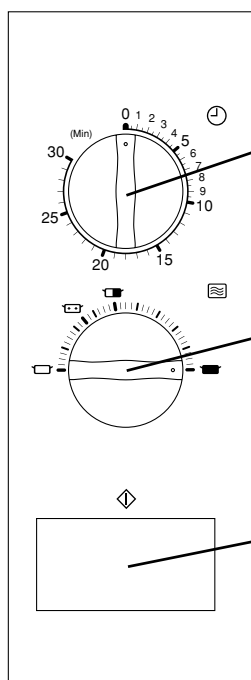
1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - a. Clean the door and sealed surfaces of the oven. (See Care of Your Microwave Oven found on page 18.)
 - 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

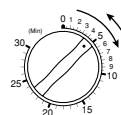
Heating



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

Note:

- When selecting 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:

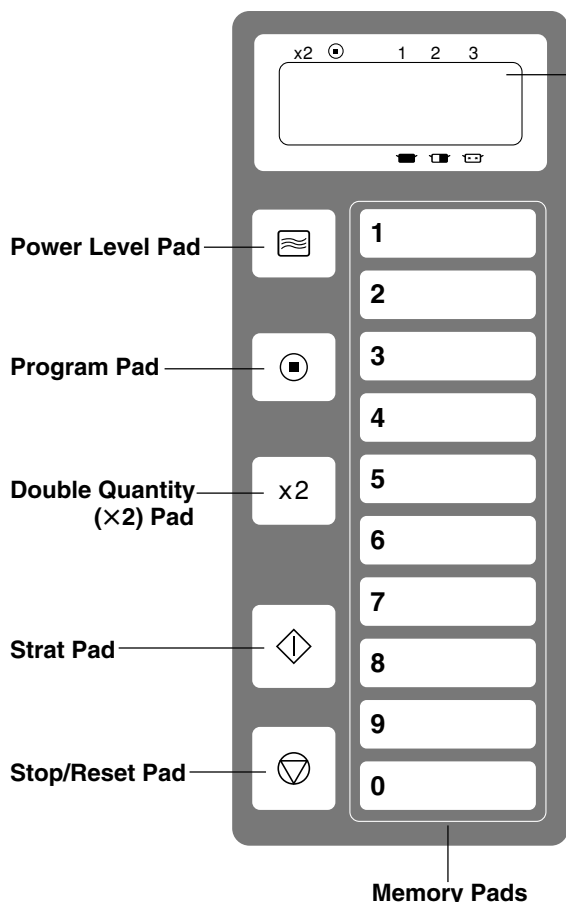
- 1000 W
- ▤ 500 W
- ▤ 340 W (Defrost)
- 100 W

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.

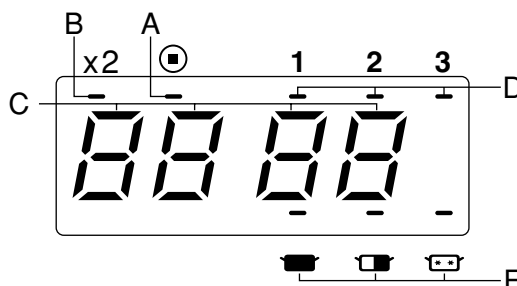
Control Panel (NE-1037)

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 starts.

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

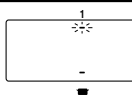
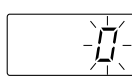
A. Manual Heating

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

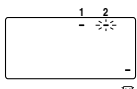
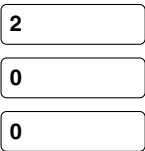
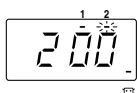
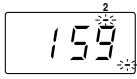
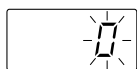
	PAD	INSTRUCTION	
1.		- Select the desired power level.  (1000 W) press once  (500 W) press twice  (340 W Defrost) press 3 times	
2.	2 0 0	- Select the desired heating time by pressing the MEMORY Pads.  up to 30 minutes  up to 99 minutes 99 seconds	
3.		Press the Start Pad. Heating will start. The time on digital display will count down.	
4.	Beep tone will sound. (See page 17)	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	
		● Follow steps 1 and 2 on page 8.	
3.		● Press the Power Level Pad 3 times. Indicator will change each time the pad is pressed. "□" is now displayed. The stage "2" is blinking.	
4.		● Press the Memory Pad 2, 0 and 0 .	
5.		● Press the Start Pad. The total time for both stages will be displayed. The stage "1" and the power level "■" 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 "□" blink.	 
6.	Beep tone will sound. (See page 17)	● 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.	9	• Press the Memory Pad 9 . In Program Lock Mode the oven will start without pressing the Start Pad. (See page 15)	
2.		• Press the Start Pad. Heating will start. The time on digital display will count down.	
3.	Beep tone will sound. (See page 17)	• 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.	3	• Press the Memory Pad 3 . In Program Lock Mode the oven will start without pressing the Start Pad. (See page 15)	
2.		• 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)	• 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.	x2	• Press Double Quantity Pad.	
2.	5	• Press the Memory Pad 5 . In Program Lock Mode the oven will start without pressing the Start Pad. (See page 15)	
3.		• Press the Start Pad. Heating will start. The time on digital display will count down.	
4.	Beep tone will sound. (See page 17)	• All heating will stop. When opening the door, the display will stop blinking.	

How to Operate

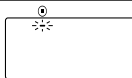
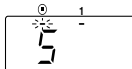
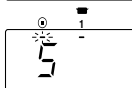
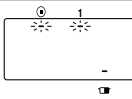
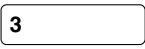
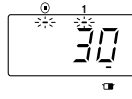
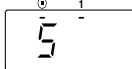
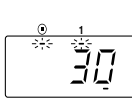
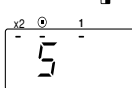
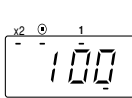
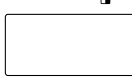
C. Programming

—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.		- Press the Program Pad. Note: - If no “” Indicator appeared on display, “Program Lock” should be cancelled. (See page 15.)	
2.		- 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.		Press the Power Level Pad twice. The Memory Pad number will go out.	
4.	 	Press Memory Pads 3 and 0.	
5.		- 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. The Memory Pad 5 is now programmed for heating - 30 seconds at 500 W.	    

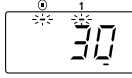
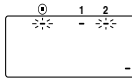
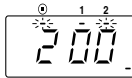
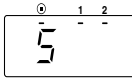
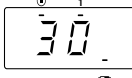
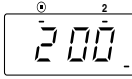
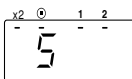
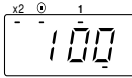
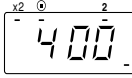
NOTE:

- 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	
		Complete steps 1 to 4 on page 12.	
5.		Press the Power Level Pad 3 times. “” is now displayed.	
6.	2 0 0	Press the Memory Pads 2, 0 and 0.	
7.		- 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.		- Press the Program Pad. Note: - If no “” Indicator appeared on display, “Program Lock” should be cancelled. (See page 15.)	
2.		Press Double Quantity Pad.	
3.		- 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.		Press the Power Level Selector Pad once. The Memory Pad number will go out.	
5.	 	Press Memory Pads 3 and 0.	
6.		- 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:

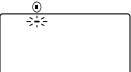
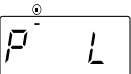
- Program the remaining Memory Pads as desired by repeating steps 1–6 above. You may insert up to 10 memory programs.
- When the Program indicator “” is blinking, the program can be cancelled and/or the pad number erased by pressing the **Stop/Reset** Pad.

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.

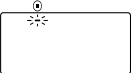
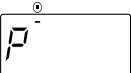
	PAD	INSTRUCTION	
		The display window must be blank.	
1.		- Press and hold in the Program Pad (for 5 seconds) until the display shows "P" and "L". - Program Lock feature is now activated.	 

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	
		The display window must be blank.	
1.	 + 	- 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.	 

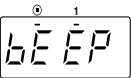
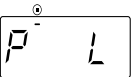
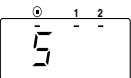
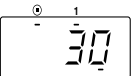
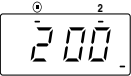
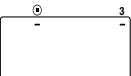
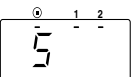
NOTE: • In "Program Unlock"

- 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.		Open the door.	
2.	 + 	- 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.		- 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.	    

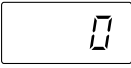
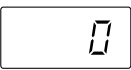
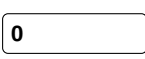
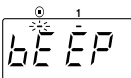
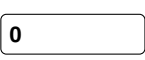
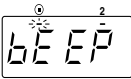
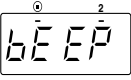
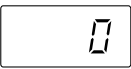
NOTE:

- 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

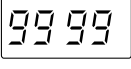
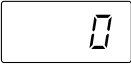
F. To Select Beep Tone Options:

The Beep Tone can be set, ON or OFF.

	PAD	INSTRUCTION	
1.		•Open the door.	
2.		•Press the Program Pad. The display will not change.	
3.		•Press the Memory Pad 0 .	
4.		•Repeat pressing the Memory Pad 0 . Select "OFF" of Beep Tone. Stage Indicator 1=ON. Stage Indicator 2=OFF.	
5.		•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.		•Open the door.	
2.	 + 	•While pressing Stop/Reset Pad, press Power Level Pad. The display shows the total cumulative number of times the oven has been used. Example: •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	* Overcooked food * Temperature of exhausted air is too high	* 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	* Defective sensor circuit.	* 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	* 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.

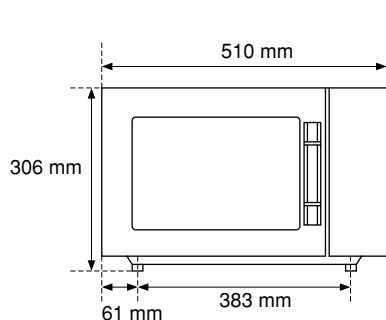
•Allow a **Stand Time** before food temperature is checked and/or offered for consumption.

Technical Specification

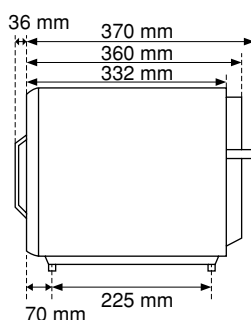
	NE-1027	NE-1037
Power Source	230–240 V, 50 Hz, single phase	
Required Power	6.6 A 1490 W	
Output	 1000 W*  500 W  340 W  100 W	 1000 W*  500 W  340 W
Frequency	2450 MHz	
Outer Dimensions (W×D×H)	510 mm×360 mm×306 mm	
Cavity Dimensions (W×D×H)	330 mm×330 mm×200 mm	
Net Weight	17.8 kg	
Shipping Weight	19.5 kg	
Memory	—————	10 Memory Pads with Double Quantity (×2) Pad

*IEC Test Procedure

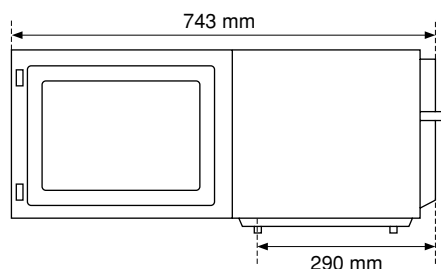
Specifications subject to change without notice.



Front View



Side View



Side View with Opened Door

Verwendung des Gerätes

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

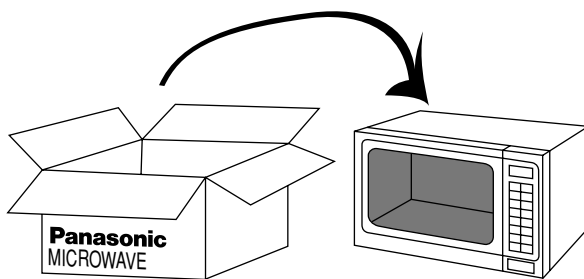
Auspacken des Gerätes

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.

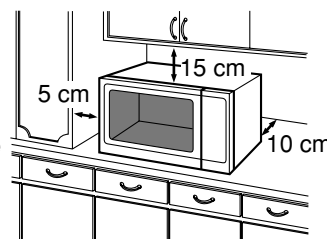
Erdung

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 Temperatúrausgleich 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 beigegefügte Warnung am Gerät befestigen. Bitte das dafür vorgesehene Etikett auf die Gehäuseoberfläche kleben.

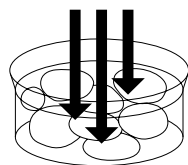
Der Aufbau Ihres Mikrowellengerätes

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

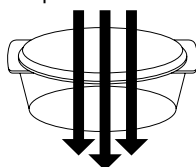
verteilt. In der Tür befindet sich ein feinmaschiges Metallgitter, das zwar die Einsicht in den Garraum zuläßt, aber das Austreten der Mikrowellen verhindert, da diese im Durchmesser größer ($\varnothing$ 2–3 cm) als die Gitteröffnungen sind. Die Mikrowellen werden auch hier zur Mitte des Garraums reflektiert. 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

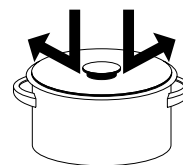
Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, ähnlich den Radio- oder Fernsehwellen. Sie unterscheiden sich lediglich durch ihre Frequenz, d.h. durch die Anzahl ihrer Schwingungen pro Sekunde. Die Mikrowelle schwingt 2,45 Milliarden Mal in der Sekunde und gehört zu den Kurzwellen, die auch beim Arzt zur 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 mikrowellengeeignet 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.

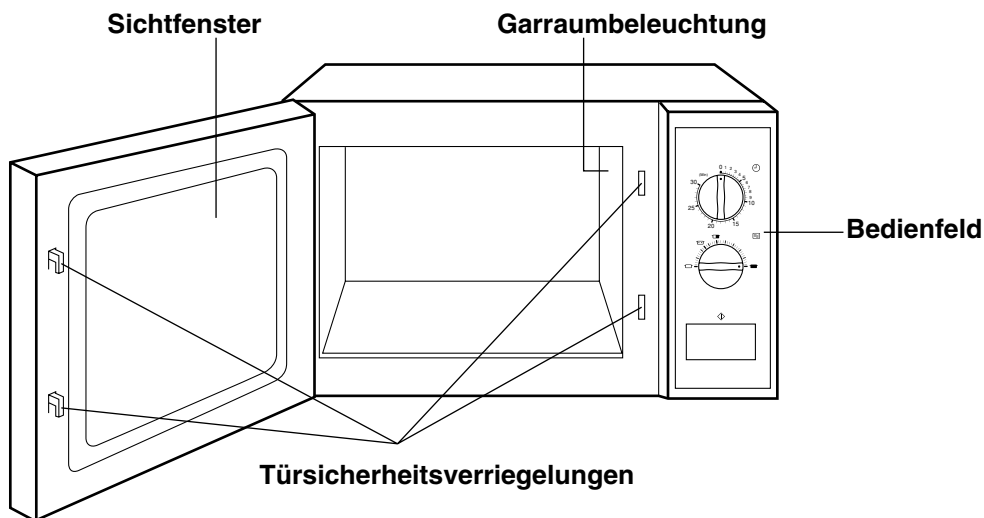
Das geeignete Geschirr

- 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.

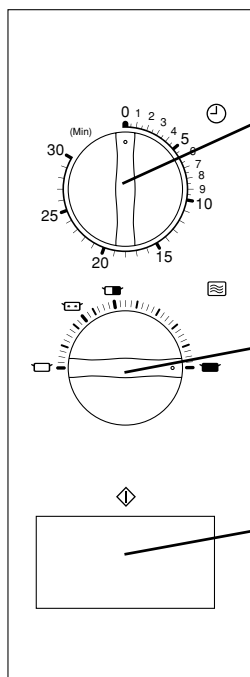
Um Fehler bei der Geschirrbenutzung zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr.

Außenansicht



Bedienung (NE-1027)

Leistungs

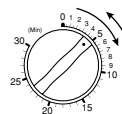


1. Drehschalter für die Zeiteingabe

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:

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

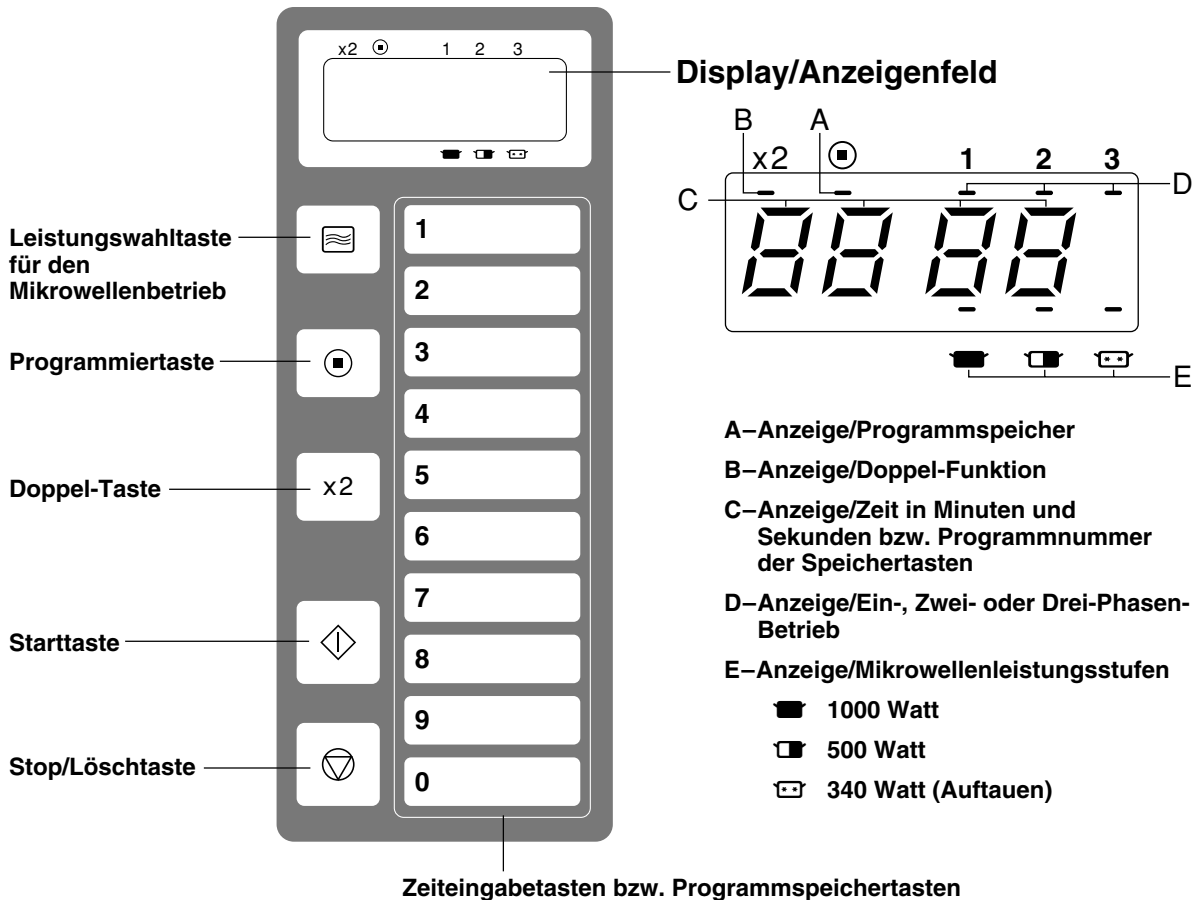
Hinweise:

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

Schematische Ansicht (NE-1037)

Deutsch

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

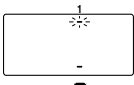
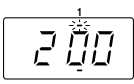
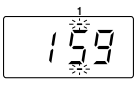
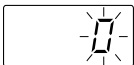
A. Leistungs- und Zeitengabe für den Mikrowellenbetrieb

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.

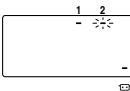
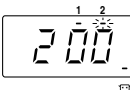
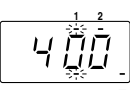
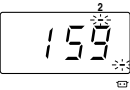
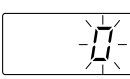
Beispiel: 1000 Watt 2 Min.

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.	2 0 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.	

◆ 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.

		Führen Sie die Bedienschritte 1. und 2. wie oben im Ein-Phasen-Betrieb beschrieben durch.	
3.		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.	2 0 0	Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein.	
5.		- Betätigen Sie die Starttaste. - 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	Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display blinkt die „0“, bis die Tür geöffnet wird.	

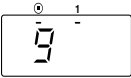
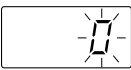
Hinweise:

- 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.		Wählen Sie das gewünschte Programm 9. Im Display erscheint die Programmnummer und die Anzeigen der Programmieraste sowie des Ein-Phasen-Betriebs „1“ leuchten auf. Ist die Startautomatik aktiviert, läuft das Programm sofort ab (siehe Seite 34).	
2.		Betätigen Sie die Starttaste. Im Display erscheint die Zeit und läuft ab, die Anzeige der Programmieraste leuchtet, die Anzeigen der Phase und Mikrowellenleistungsstufe blinken.	
3.	Signalton ertönt 5mal	Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Im Display blinkt die „0“, bis die Tür geöffnet wird.	

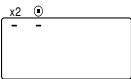
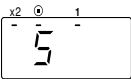
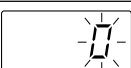
Hinweise:

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.		Betätigen Sie die Doppel-Taste. Im Display leuchten die Anzeigen für die Doppel-Taste und die Programmieraste.	
2.		Drücken Sie die Programmspeichertaste 5. Im Display wird zusätzlich die Programmnummer und der Phasen-Betrieb angezeigt.	
3.		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 Programmieraste leuchten.	
4.	Singalton ertönt 5mal	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.

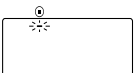
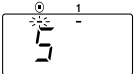
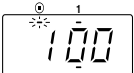
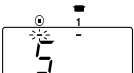
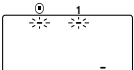
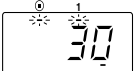
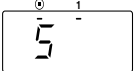
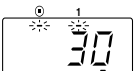
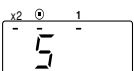
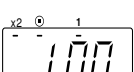
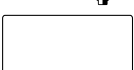
Somit kann die Doppel-Taste als Taste mit Doppel-Funktion betrachtet werden.

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.		• 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.		• 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.		• 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.	 	• Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein.	
5.		• 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.	    

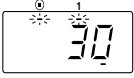
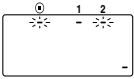
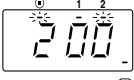
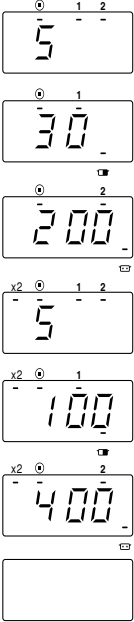
Hinweise:

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.

◆ 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.

		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.		Drücken Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb 3mal. Im Display blinken die Anzeigen der Programmiertaste und des Zwei-Phasen-Betriebs „2“, die entsprechende Mikrowellenleistungsstufe wird angezeigt. Zudem leuchtet die Anzeige der 1. Phase.	
6.	2 0 0	Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein.	
7.		- Betätigen Sie erneut die Programmiertaste. 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:

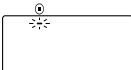
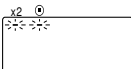
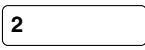
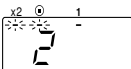
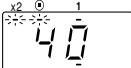
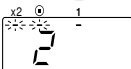
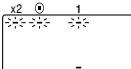
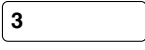
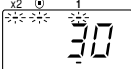
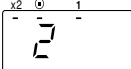
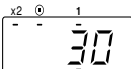
1. Zum Programmieren der Programmspeichertasten muß die Garraumtür geschlossen und das Anzeigenfeld erloschen sein.
2. Für den Drei-Phasen-Betrieb wählen Sie nach oben beschriebenem Schritt 3 eine dritte Mikrowellenleistungsstufe, geben die Zeit ein und drücken anschließend die Programmiertaste. Die 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 Programmiertaste blinkt, können durch Druck auf die Stop-/Löschtaste alle eingegebenen Daten gelöscht werden.

◆ 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.		●Schließen Sie die Garraumtür und warten Sie ca. 1 Min., bis das Anzeigefeld erloschen ist.	
2.		●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.		●Betätigen Sie die Doppel-Taste. ●Im Display blinkt zusätzlich die Anzeige der Doppel-Taste.	
4.		●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.		●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.	 	●Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein.	
7.		●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.	  

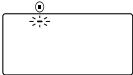
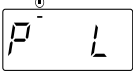
Hinweise:

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

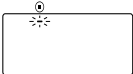
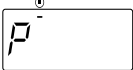
Mit dieser Funktion setzt der Betrieb bei geschlossener Tür sofort nach Drücken einer Programmspeichertaste ein, ohne daß die Starttaste betätigt wird.

1.		Schließen Sie die Garraumtür und warten Sie ca. 1 Min., bis das Anzeigenfeld erloschen ist.	
2.		- 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:

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

◆ Löschen der Startautomatik

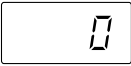
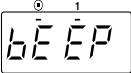
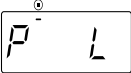
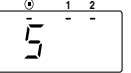
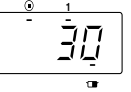
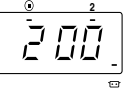
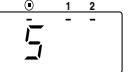
1.		Schließen Sie die Garraumtür und warten Sie ca. 1 Min., bis das Anzeigenfeld erloschen ist.	
2.	 + 	- Betätigen Sie die Stop-/Löschtaste und halten Sie diese gedrückt. Drücken Sie gleichzeitig die Programmiertaste für ca. 6 Sek., bis im Display ein „P“ angezeigt wird. - Die Startautomatik für die Programmspeichertasten ist gelöscht.	 

Hinweise:

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

E. Abruf der gespeicherten Funktionen und Programmdaten

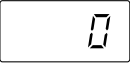
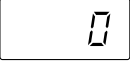
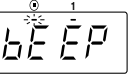
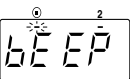
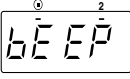
Mit dieser Ausstattung können Sie alle bereits gespeicherten Daten der Programmspeichertasten und Funktionen abrufen.

1.		•Öffnen Sie die Garraumtür. •Im Display erscheint die „0“.	
2.	 	•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.		•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, betätigen Sie vor dem Drücken der Speichertaste die Doppel-Taste.

F. Einstellung des akustischen Signals

Das akustische Signal kann ein- oder ausgeschaltet werden.

1.		Öffnen Sie die Garraumtür und lassen Sie diese geöffnet. Im Display erscheint die „0“.	
2.		Betätigen Sie die Programmiertaste.	
3.		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.		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.		- 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	* Die Umgebungstemperatur ist zu hoch * Hohe Temperaturen im Garraum * Schneller, schlagartiger Temperaturanstieg im Garraum	* Drücken Sie die Stop-/Löschaste, 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	* Temperatursensor defekt	* 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	* Eine Funktionstaste wurde länger als 30 Sekunden gedrückt. * Das Bedienfeld ist defekt.	

Deutsch

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.
Hähnchen-keulen	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	–

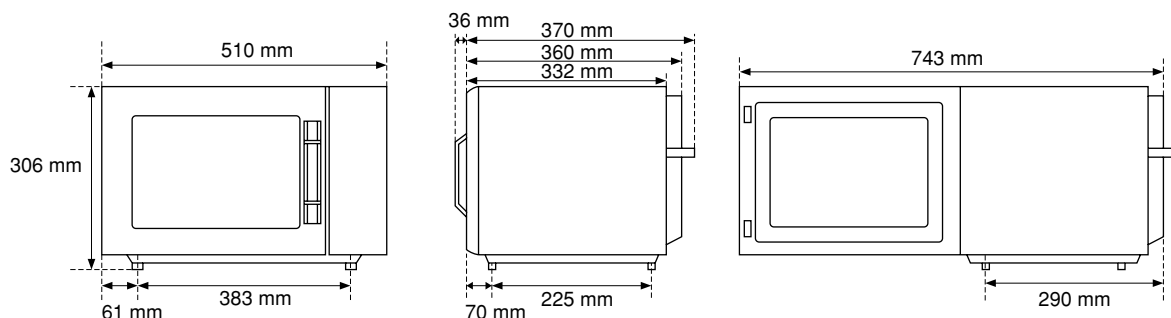
Technische Daten

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, Plastikteile 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.

„Falls erforderlich, bitte weitere Seiten hinzufügen!“

Deutsch

Vérifier l'état du four

Vérifiez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de sécurité ou 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

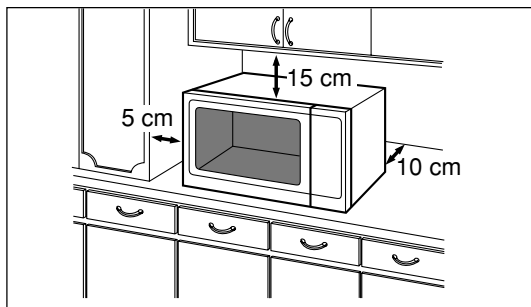
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

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 maintenir 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.

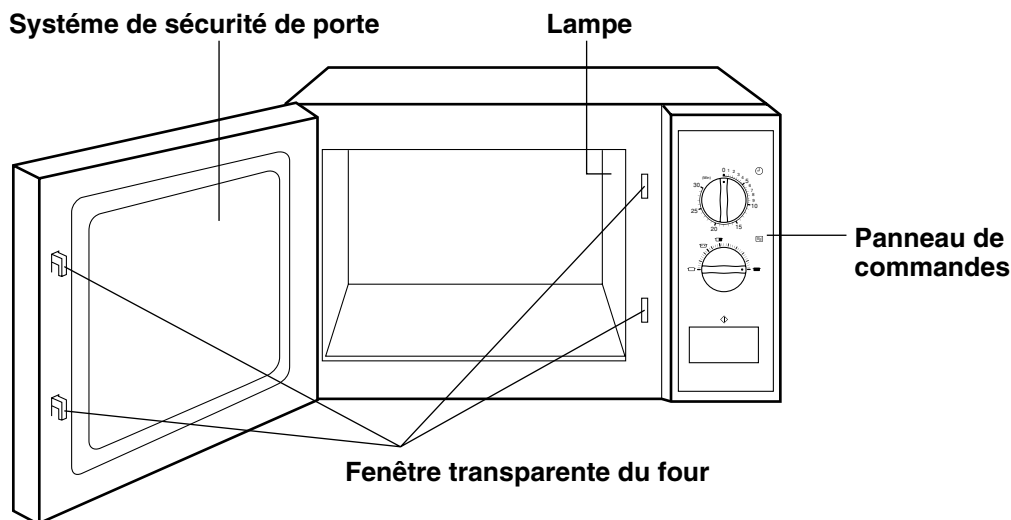
Entretien du four micro-ondes

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".

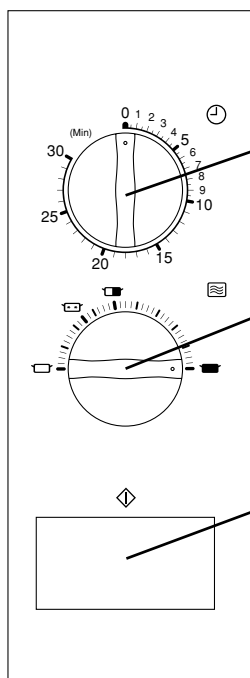
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four à micro-ondes, l'essuyer au moyen d'un chiffon doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
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



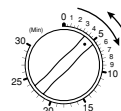
Mode d'emploi NE-1027

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.



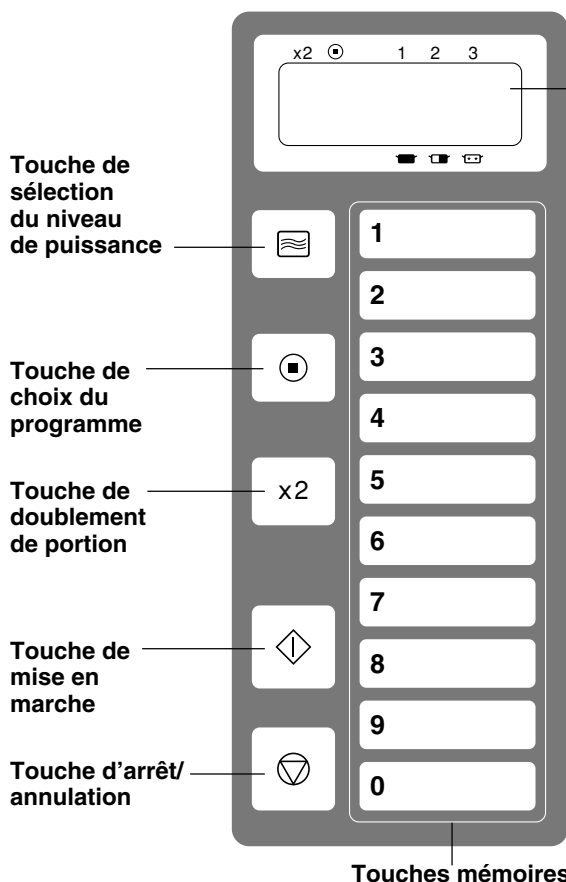
2. Choisir la puissance désirée à l'aide du cadran de sélection de puissance.

- 1000 W
- ◐ 500 W
- ◑ 340 W (Décongélation)
- 100 W

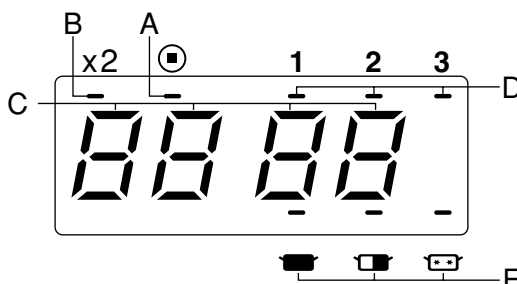
3. Pressez le bouton de mise en marche. La cuisson commencera.

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)

Le four est préréglé en usine comme suit:

1. Les touches mémoires numérotées sont préréglées 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 préréglé 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

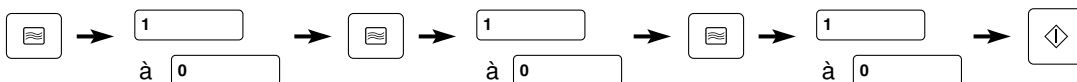
	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Choisir la puissance.  (1000 W) presser une fois  (500 W) presser 2 fois  (340 W décongélation) presser 3 fois
2.	3 0	• Choisir la durée de cuisson en pressant les touches Mémoires numérotées.  jusqu'à 30 minutes   jusqu'à 99 minutes 99 secondes
3.		• Presser la touche Marche.

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.	3	• Presser la touche Mémoire choisie.

Portions multiple:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	x2	• Presser la touche de Double portion.
2.	3	• 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

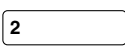
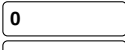
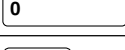
Les touches Mémoires ont été préréglées en usine en puissance 1000 W, une seule étape, pour les durées suivantes:

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.		• Presser la touche Mémoire que vous désirez programmer. Le numéro de Mémoire ainsi que la cuisson préalablement programmée apparaissent.
3.		• Choisir la puissance.
4.	  	• 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.		• 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 fenêtre.
3.	5	•Presser la touche Mémoire que vous désirez vérifier. La fenêtre 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) presser 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.	0	•Presser la touche Mémoire 0.
4.	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 fenêtre affichera le nombre total d'utilisations du four par centaines d'unités. Exemple: • 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 fenêtre.

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	3x50 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 multiportions, pensez à découper, retourner et mélanger à mi-décongélation afin d'améliorer la pénétration des ondes et d'optimiser la décongélation.
- Il vaut mieux éviter de cuire directement des aliments surgelés très denses. 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.	

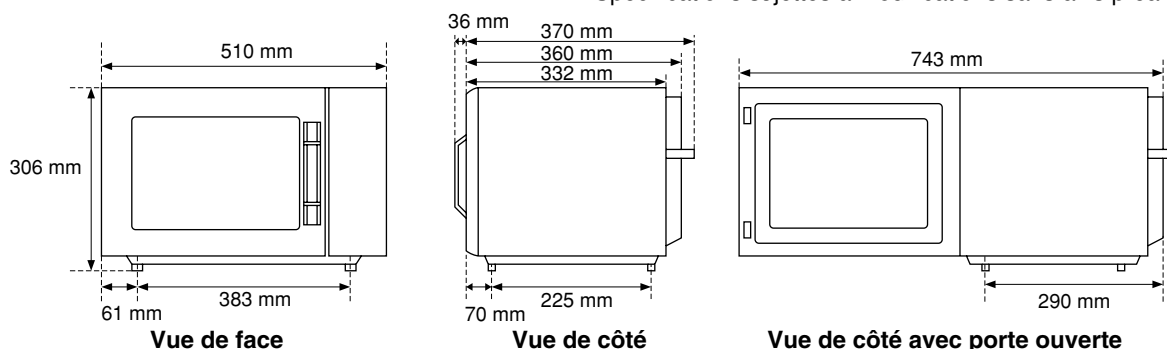
NOTE: Les codes ci-dessus affichés par la fenêtre d'affichage n'incluent pas toutes les pannes possibles de l'appareil.

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.



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

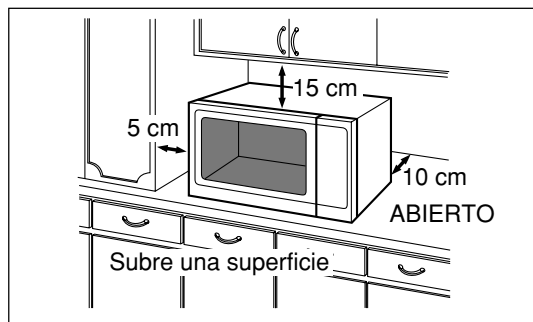
Utilice un voltaje idéntico al que se especifica en el horno microondas. Si se utilizara un voltaje superior al indicado, el aparato podría incendiarse o sufrir otro tipo de daño.

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.

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.

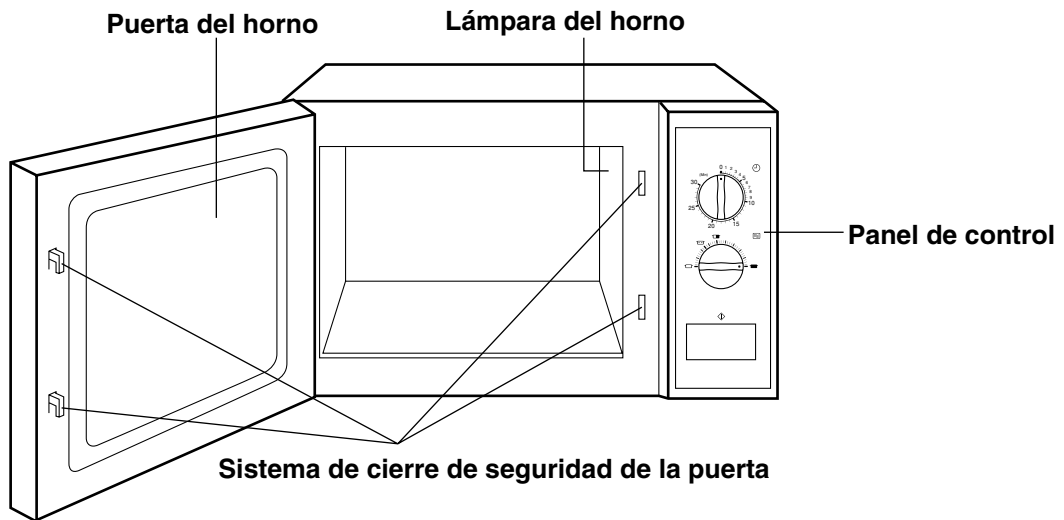
Cuidados de su horno microondas

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.

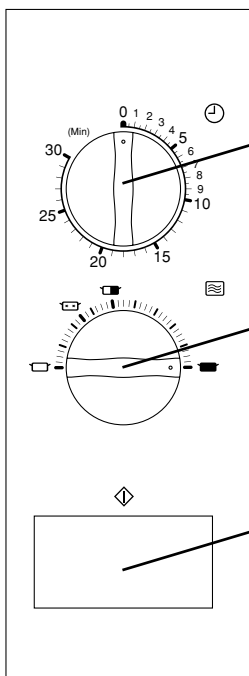
Esquema del modelo NE-1027



Español

Modo de ponerlo en funcionamiento

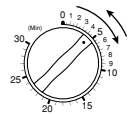
Calentamiento



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.

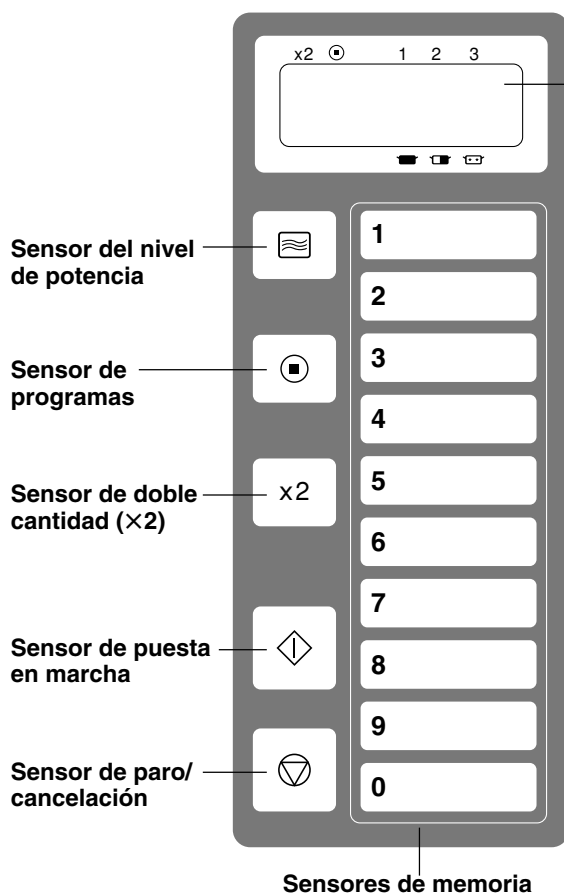
Nivel de potencia:

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

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

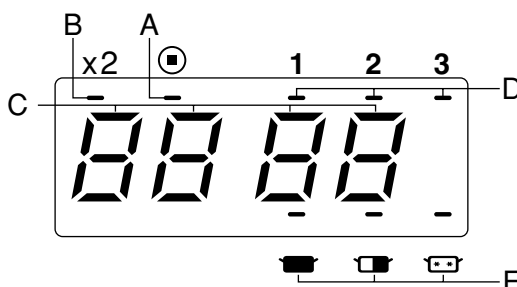
NOTA: • PARA PARAR EL MICROONDAS, abra la puerta o ponga el selector del temporizador nuevamente en la posición "0" (cero). Las microondas pararán automáticamente.

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)

Sensores de memoria

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.

Modo de funcionamiento

A. Calentamiento (o descongelación) manual

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

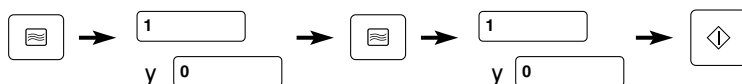
En el indicador digital debe aparecer "0".

Ejemplo: 30 segundos a 1000 W

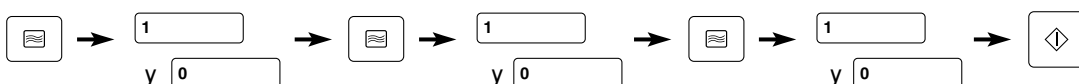
	MANDOS	INFORMACIÓN
1.		• Seleccione el nivel de potencia deseado. (1000 W) pulse una vez (500 W) pulse 2 veces (340 W descongelación) pulse 3 veces
2.	3 0	• Seleccione el tiempo de calentamiento deseado pulsando los sensores de MEMORIA. - hasta 30 minutos - hasta 99 minutos y 99 segundos
3.		• Pulse 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.	3	• Pulse el sensor de MEMORIA deseado.

Para varias porciones:

	MANDOS	INFORMACIÓN
1.	x2	• Pulse el sensor de DOBLE CANTIDAD.
2.	3	• 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.		- Pulse el sensor de PROGRAMAS. NOTA: Si el indicador no señala ningún PROGRAMA, debe cancelarse el "Bloqueo de Programas".
2.		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.		Seleccione el nivel de potencia deseado.
4.	  	Seleccione el tiempo de calentamiento deseado, mediante los sensores de MEMORIA.
5.		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.		Pulse el sensor de PROGRAMAS.
2.		Pulse el sensor de DOBLE CANTIDAD.
3.		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.		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.	 + 	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.	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.	0	● Pulse el sensor de memoria 0.
4.	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	*Alimento cocido en exceso *La temperatura del aire expulsado es demasiado alta.	*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	*Circuito de sensor defectuoso	*Desenchufe el horno y espere más de 10 segundos antes de volver a conectarlo. *Si no se reanuda su funcionamiento normal, llame al servicio de reparaciones informándole del código de avería.
F44	*Cuando se ha pulsado un sensor durante más de 2 minutos. *Sensor o circuito de control defectuosos.	

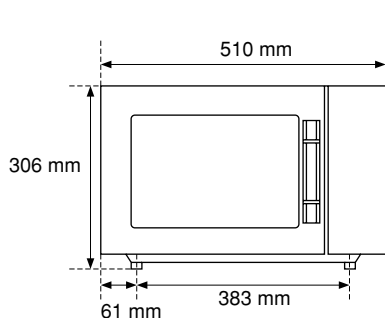
NOTA: Los códigos que aparecen en el indicador citados no señalan todas las posibles averías del aparato.

Características técnicas

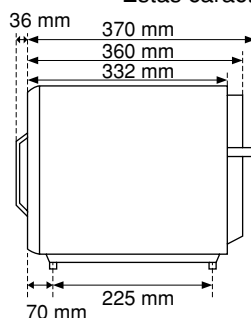
	NE-1027/NE-1037
Alimentación	230-240 V, 50 Hz, monofásico
Potencia necesaria	6,6 A 1490 W
Salida	 1000 W*
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones exteriores (ancho×fondo×alto)	510 mm×360 mm×306 mm
Dimensiones del horno (ancho×fondo×alto)	330 mm×330 mm×200 mm
Peso neto	17,8 kg

*método de prueba según la norma IEC

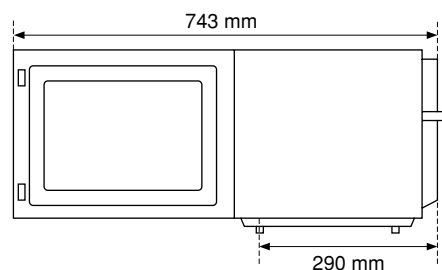
Estas características pueden modificarse sin previo aviso.



Vista frontal



Vista lateral



Vista lateral con la puerta abierta

Esaminare 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

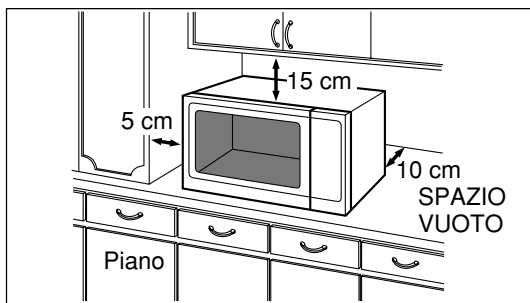
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno a microonde. L'uso di un voltaggio più alto di quello specificato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danneggiamenti.

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:
 - a) Evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto.
 - b) Non surriscaldare.
 - c) 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).
 - d) 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.

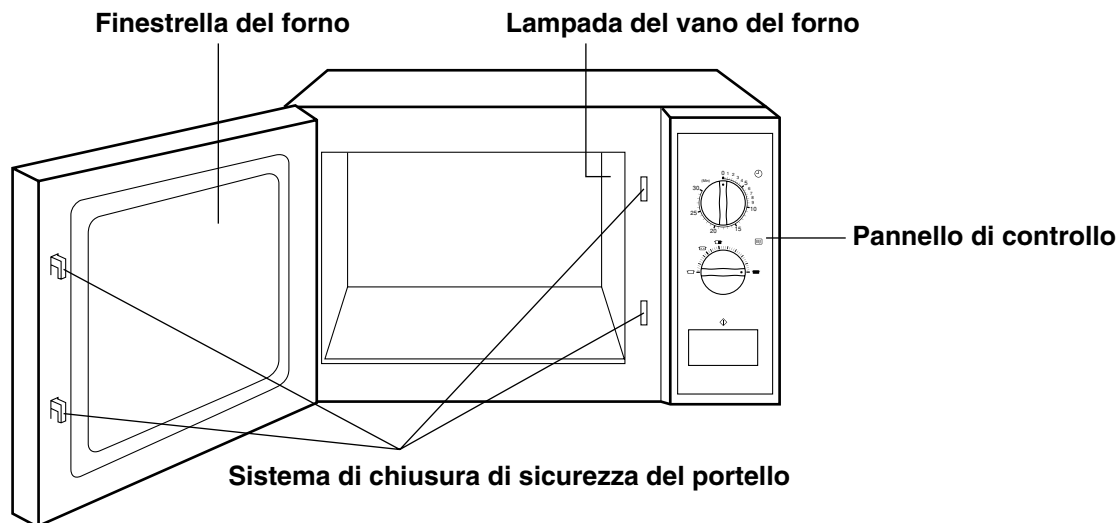
Manutenzione del vostro forno a microonde

1. Togliere la spina dalla presa prima di procedere alla pulizia del forno.
2. 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.
3. 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.
4. 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 riavviare il display.

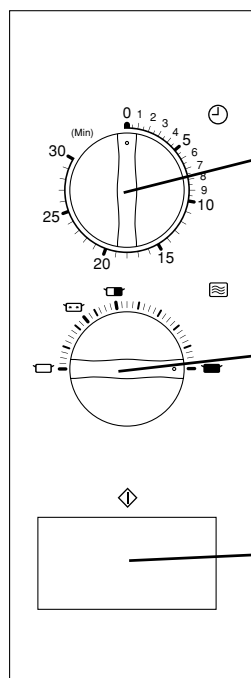
5. Se dovesse verificarsi un accumulo di vapore acqueo all'interno della cavità o tutto intorno al portello del forno, pulire con un panno asciutto. Questo può capitare nel caso in cui il forno venga usato in condizioni di elevata umidità ambientale e non indica assolutamente un malfunzionamento dell'apparecchio.
6. 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.
7. 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

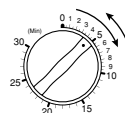
Riscaldamento



1. Posizionare 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. Posizionare il selettore di potenza al livello di potenza desiderato.

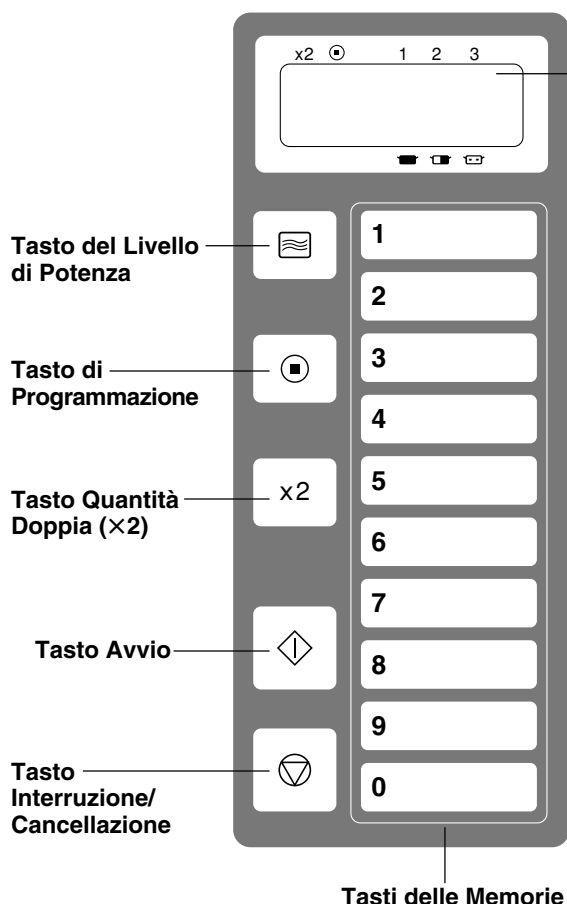
Potenza:

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

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

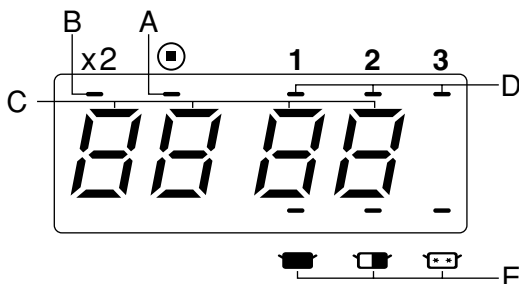
NOTA: • PER FERMARE IL FORNO aprire il portello o posizionare il selettore del Timer di nuovo sulla posizione "0" (zero): il microonde si fermerà automaticamente.

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 (scongelo)

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 di 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.

Tasto 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

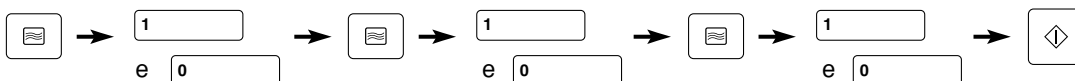
	TASTO	ISTRUZIONE
1.		- Selezionare il livello di potenza desiderato.  (1000 W) Premere una volta  (500 W) Premere due volte  (340 W scongelamento) Premere tre volte
2.	3 0	- Selezionare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i relativi tasti di Memoria.  fino a 30 minuti   fino a 99 minuti 99 secondi
3.		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.	3	Premere il tasto di Memoria desiderato.

Per porzioni multiple:

	TASTO	ISTRUZIONE
1.	x2	Premere il tasto di Quantità Doppia.
2.	3	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

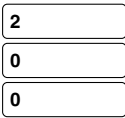
I tasti di Memoria sono stati predisposti dalla casa costruttrice su 1000 W nei tempi sottoindicati per ogni singolo stadio di riscaldamento.

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.		•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.		•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.		•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.		●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.		●Premere il tasto di Memoria "0".
4.		●Premere di nuovo il tasto di Memoria "0". Selezionare "OFF" del segnale sonoro. Il livello di intensità sonora 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. ●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	8 min.
	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 cucchiaini 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	1 min. 30 sec.–1 min. 45 sec.
	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. *Se il forno non riprende a funzionare normalmente, chiamare il Centro Assistenza, indicando il codice guasti.
F44	*Quando un tasto viene premuto per più di 2 minuti. *Tasto guasto o guasto al circuito di controllo	

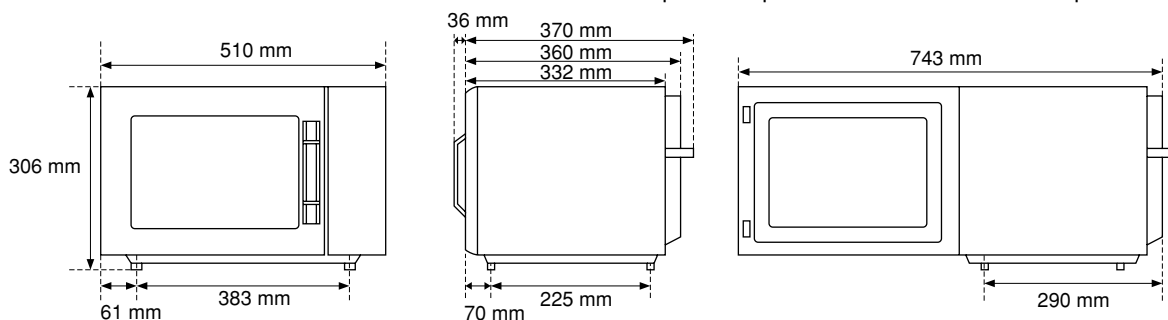
Nota: I codici sopracitati che possono comparire nel display non indicano tutti i possibili guasti dell'apparecchio.

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

Visione laterale con portello aperto

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Cooking Systems Division
800 Tsutsui-cho, Yamatokoriyama City,
Nara 639-1188, Japan

web site: <http://www.panasonic.co.jp/global/>

A00033703EU
F0300-2114
Printed in Japan