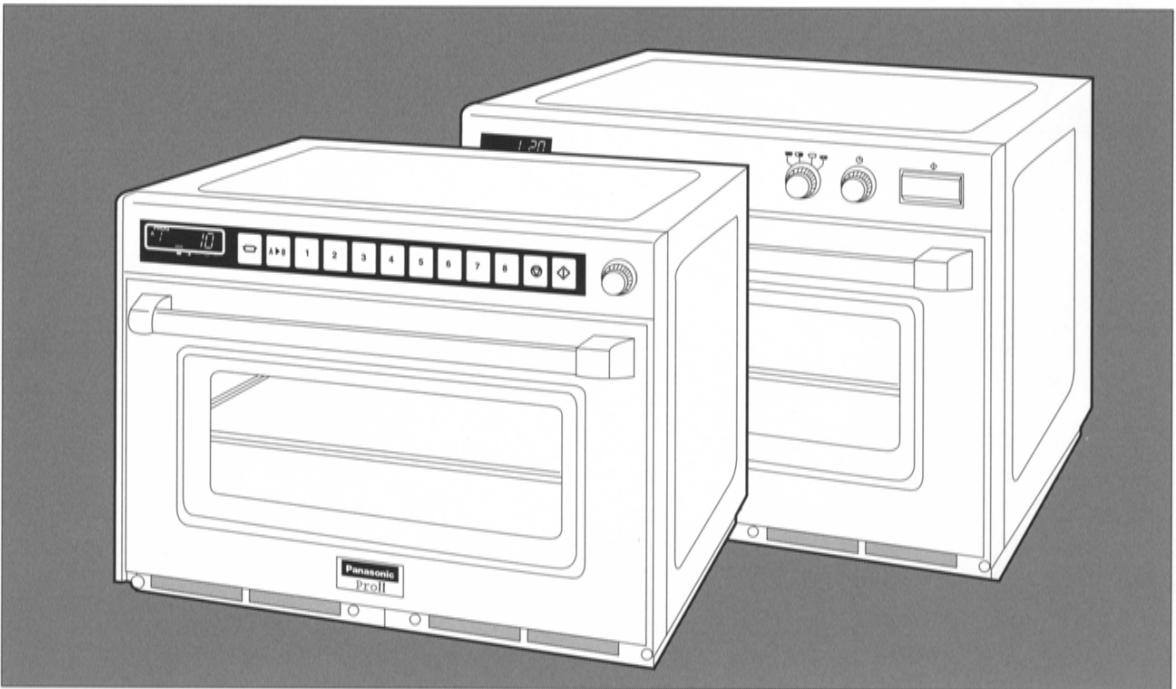


Operating InstructionsMicrowave Oven.....For Commercial Use
Bedienungsanleitung.....MikrowellengerätFür Gewerbliche Nutzung
Mode d'emploiFour à Micro-ondesPour Usage Professionnel
Gebruiksaanwijzing.....Magnetronoven.....Voor Professioneel Gebruik
Manual de Instrucciones ..Horno MicroondasPara Uso Commercial
IstruzioniForno a MicroondePer Uso Professionale
Bruksanvisning.....MikrovågsugnFör Yrkesmässig Användning
BrugsanvisningMikrobølgeovneTil Professionelt Brug
BruksanvisningMikrobølge Ovn ..For Profesjonell Bruk/Storkjøkken
KäyttöohjeetMikroaaltouuniAmmattikäyttöön

NE-1880/NE-3240/NE-2140/NE-1840



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

Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführlich durchlesen.

Lire attentivement ces instructions avant toute utilisation du four. Les garder pour un usage ultérieur.

Leest U s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat U de oven in gebruik neemt.

Por favor lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar este horno microondas y mantengalo accesible para futuras consultas.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste istruzioni.

Läs instruktionerna noga innan du använder ugnen och spara dessa för framtida bruk.

Læs omhyggelig brugsanvisningen før ovnen tages i brug.

Les bruksanvisningen før ovnen benyttes, og behold den så lenge ovnen er i drift.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä ne seuraavaa kertaa varten.

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.

Installation

Mise à la terre

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

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

Avertissement en matière de tension et de puissance électrique

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

Emplacement du four

Placez le four sur une surface plane et stable. Ne le disposez jamais en un endroit chaud ou humide—par exemple, à proximité du chauffage électrique ou au gaz—ou sous l'effet d'un rayonnement solaire direct. N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40°C et/ou lorsque l'humidité relative de l'air est supérieure à 85%. Il est important de maintenir une bonne circulation de l'air autour du four. Des interférences légères avec la radio ou la télévision sont possibles lorsque ces appareils sont placés près du four. Afin d'assurer un fonctionnement optimum de votre four, il importe de laisser l'air circuler autour des ouvertures d'aération. Laisser au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière et 20 cm au-dessus. Le four doit être placé de manière à pouvoir facilement être débranché.

Précautions

Retrait de la couverture de vinyle

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

Ne mettez pas le four en fonctionnement lorsqu'il est vide.

Ne mettez jamais le four en fonctionnement sans qu'il s'y trouve des aliments, afin de préserver toutes les qualités des magnétrons.

Ne démontez jamais le four.

L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.

N'obstruez jamais les orifices de ventilation.

Le four nécessite un espace de ventilation maximal à l'arrière, afin d'en assurer le bon refroidissement. Durant la cuisson, tous les orifices de ventilation doivent être libres de toute obstruction.

Ne séchez jamais de linge dans le four.

Vous risqueriez de voir s'enflammer ce linge.

Étiquette de mise en garde

Avant toute utilisation du four, il faut impérativement choisir et coller en haut du four l'étiquette de mise en garde appropriée.

Sécurité

1. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.

2. Si l'appareil présente des dommages sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
3. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un spécialiste compétent et qualifié.
4. Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.
5. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, soit par une station de maintenance agréée par le fabricant, soit par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
6. Avant toute utilisation, vérifier que les récipients employés conviennent à cet usage.
7. Si on chauffe aux micro-ondes un liquide épais (soupe, sauce, boisson) qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'envoyer des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient:

- a) Éviter de réchauffer dans des récipients hauts et étroits.
- b) Ne pas surchauffer.
- c) Remuer le liquide avant et au moins une fois pendant le réchauffage.
- d) En fin de réchauffage, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de le sortir.

8. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou dans un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.

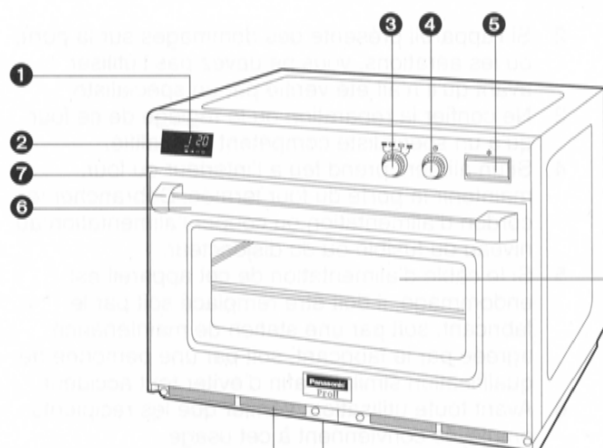
Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles, sauf si l'utilisation micro-ondes est spécifiée sur l'emballage.

9. BIBERON ET ALIMENTS POUR BÉBÉ:

ATTENTION: après le réchauffage, il faut toujours tester la température du lait ou de l'aliment de la façon habituelle (par exemple avec le dos de la main), **AVANT** de nourrir le bébé ou le jeune enfant, afin d'éviter des brûlures internes graves. Le biberon doit être secoué énergiquement, la température pouvant varier entre le haut et le bas du biberon.

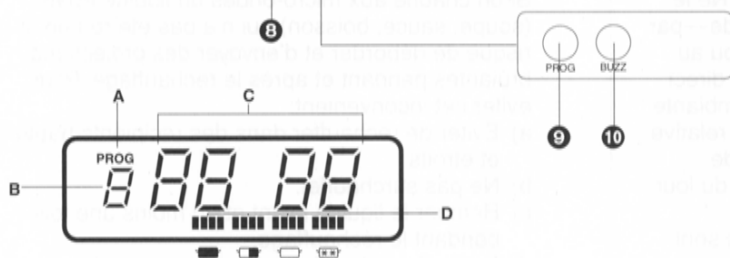
10. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
11. Ne pas utiliser votre four pour faire cuire des œufs dans leur coquille afin d'éviter leur explosion sous la pression.
12. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
13. **Étagère amovible**
Ne pas insérer ou retirer l'étagère lorsqu'un plat est posé dessus. Vous risqueriez d'endommager l'étagère ou de renverser le contenu brûlant du plat.
14. Veuillez faire attention au panneau arrière qui peut être très chaud.

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



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

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



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

A. CUISSON MANUELLE

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

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

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

B. COMPTEUR DE CYCLES

◆ Pour connaître le nombre total d'utilisations du four

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

Français

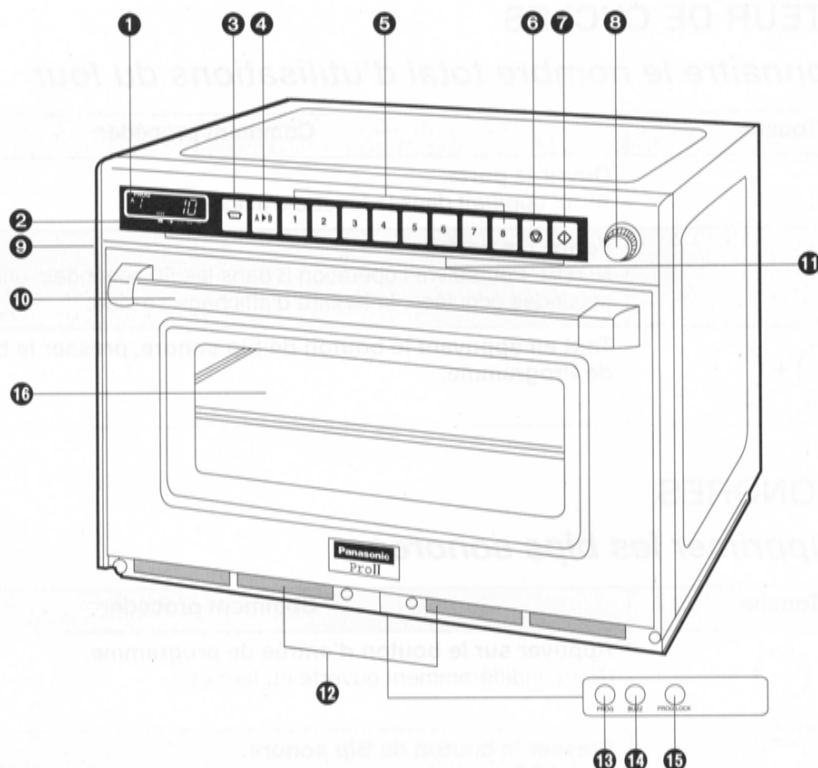
C. BIPS SONORES

◆ Pour supprimer les bips sonores

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

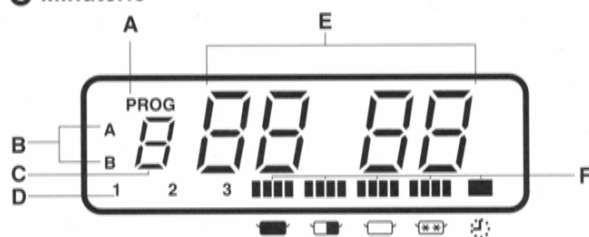


Schéma descriptif (NE-1880)



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

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



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

- FORT
- MOYEN
- DOUX
- DECONGELATION
- REPOS

Le four est pré-régulé en usine comme suit:

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

- ◆ Déverrouillage des programmes

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

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

Mode d'emploi (NE-1880)

A. CUISSON MANUELLE

◆ Cuisson en 1 phase

Exemple: Pour cuire sur FORT pendant 2 minutes

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

• Fonction de répétition

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

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

◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

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

Cuisson en 2 phases:



Cuisson en 3 phases:



1 phase

2 phases

3 phases

B. CUISSON PAR TOUCHE MÉMOIRE

◆ En mode déverrouillé

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

Mode d'emploi (NE-1880)

◆ En mode verrouillé

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

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE

◆ Cuisson en 1 phase

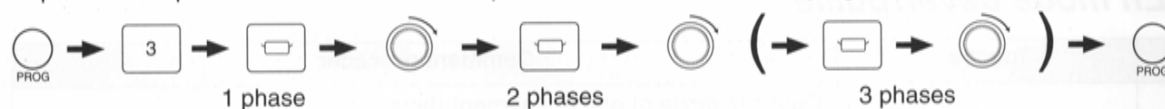
LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ TANT QUE LA FONCTION DE VERROUILLAGE EST ACTIVÉE!
N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LA PROGRAMMATION!

Exemple: Pour programmer une décongélation d'une minute sur la touche mémoire N°=3

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

◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

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



Pour programmer la zone de Mémoire B,

presser la touche de zone de Mémoire avant de choisir le numéro de Mémoire.

Mode d'emploi (NE-1880)

D. VERROUILLAGE DES PROGRAMMES

◆ Pour activer le verrouillage des programmes

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

Avec "verrouillage des programmes":

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

◆ Pour déverrouiller le panneau de contrôle

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

Lorsque les programmes sont déverrouillés:

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

E. BIPS SONORES

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

◆ Pour régler le niveau d'intensité

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

◆ Pour choisir la longueur des bips

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

Mode d'emploi (NE-1880)

F. LISTE DES PROGRAMMES

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

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

G. COMPTEUR DE CYCLES

◆ Pour savoir le nombre total d'utilisations du four

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

Explications des codes de panne de l'autodiagnostic

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

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

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

Entretien du four à micro-ondes

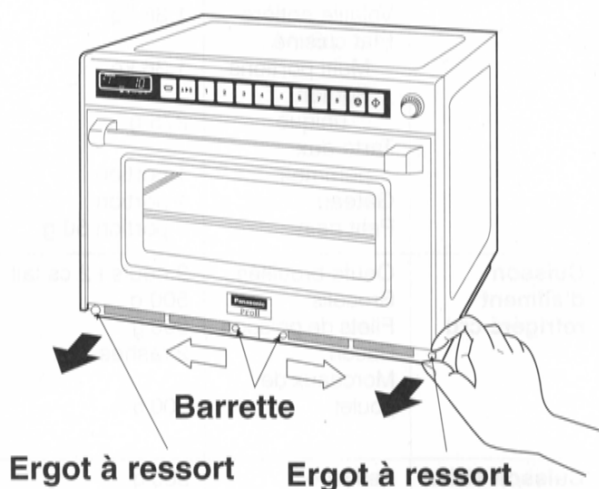
1. Débrancher la prise de courant avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Si des morceaux d'aliments ou des éclaboussures de liquides adhèrent aux parois du four ou entre le joint de la porte et la surface de la porte, ils vont absorber des micro-ondes et peuvent provoquer la formation d'arcs ou des étincelles.
Nettoyez les éclaboussures avec une éponge. On peut utiliser du détergent de cuisine si le four devient très sale. Ne pas utiliser de détergents trop puissants ou abrasifs.
3. La surface extérieure du four doit être nettoyée à l'eau savonneuse, puis essuyée avec un linge doux. Faites attention à ce que l'eau ne rentre pas par l'ouverture de ventilation arrière car cela pourrait endommager l'appareil.
4. La vitre de la porte doit être nettoyée avec une eau légèrement savonneuse. Veillez à utiliser un linge doux. N'employez jamais de produit pour nettoyer les vitres. La porte peut être abîmée par les produits détergents ou nettoyeurs abrasifs.

Nettoyage du filtre à air

Nettoyez de temps en temps les filtres à air en suivant les instructions ci-dessous. Des défauts de fonctionnement peuvent survenir si les filtres sont trop encrassés.*

1. Retirez le filtre à air de droite en retirant d'abord la barrette de droite. Puis faire glisser le filtre vers la droite et le retirer de l'ergot à ressort. Retirer le filtre de gauche de la même façon.
2. Lavez le filtre à l'eau savonneuse.
3. Pour le replacer, aligner le filtre avec l'ergot à ressort et positionner l'extrémité de la barrette à l'entrée du trou correspondant. En enfonceant la barrette, le filtre se mettra en place.

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



Cuisson sur 2 niveaux

1. Lorsque vous réchauffez un seul plat, il faut toujours placer ce dernier au milieu de la sole.
2. Lorsque vous utilisez le four essentiellement pour réchauffer un seul plat à la fois, retirez l'étagère amovible afin de n'utiliser que la sole.
3. Lorsque vous réchauffez en même temps 2 aliments, placez—les autant que possible tous deux sur la sole.
4. Lorsque vous réchauffez plus de 2 assiettes à la fois, essayez de les répartir équitablement sur les 2 niveaux.
5. Laisser un peu d'espace entre chaque assiette. Ne pas empiler les plats.
6. Lorsque vous servez du four pour cuire ou décongeler, n'utilisez qu'un seul niveau, la sole.

—Guide Décongélation/Réchauffage—

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

Aliments réfrigérés Env. +5°C

Aliments surgelés Env. -18°C

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

Fonction utilisée	Aliment	Poids	Puis- sance	Durée		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Décongélation	Filets de poisson	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Viande hachée	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	Volaille entière	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	Plat cuisiné					
	Multi portions	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	Portion unique	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	Tarte aux pommes	1 portion		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	Gâteau	1 portion		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	Petit pain	1 portion 50 g		25 s	25 s	30 s
Cuisson d'aliment réfrigéré cru	Oeufs brouillés	2 oeufs+2 cs lait		13-17 s	22-25 s	26-30 s
	Brocolis	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	Filets de poisson	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	Bacon	2 rashes		25 s	40 s	50 s
	Morceaux de poulet	500 g		2 min 30 s -3 min 25 s	6 min -6 min 50 s	7-8 min
Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé	Petits pois	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	Riz cuit	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	Saucisses cuites	3x50 g		40 s	50 s	1 min
	Cheeseburgers cuits	75 g		40 s	50 s	1 min
	Gâteau au chocolat	1 portion		25 s	25 s	30 s
Réchauffage d'aliment réfrigéré	Lasagne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Chili con carne	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	Tarte aux pommes	1 portion		8 s	14 s	16 s
	Sauce au poivre	10 cl		35 s	40 s	50 s
	Flageolets	100 g		35 s	40 s	50 s
	Soupe	12,5 cl		26 s	40 s	50 s

CONSEILS GÉNÉRAUX:

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

Technical Specifications

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Power source	50 Hz. 230 V	50 Hz. 2N 400 V	50 Hz. 2N 400 V
Required power	15.0 A 3200 W	9.5 A 3650 W	12.9 A 4960 W
Output	HIGH 1800 W* MEDIUM 900 W LOW 340 W DEFROST 170 W	HIGH 2100 W* MEDIUM 1050 W LOW 340 W DEFROST 170 W	HIGH 3200 W* MEDIUM 1600 W LOW 340 W DEFROST 170 W
Frequency	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Outer dimensions (W×D×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Cavity dimensions (W×D×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Net weight	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.

As for the production month, country and serial no., please refer to the name plate on the microwave oven.

Technische Daten

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Netzspannung	50 Hz/230 V	50 Hz/2N 400 V	50 Hz/2N 400 V
Leistungsaufnahme	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Ausgangsleistung	maximale 1800 W* halbe Leistung 900 W niedrige Leistung 340 W Auftaustufe 170 W	maximale 2100 W* halbe Leistung 1050 W niedrige Leistung 340 W Auftaustufe 170 W	maximale 3200 W* halbe Leistung 1600 W niedrige Leistung 340 W Auftaustufe 170 W
Frequenz/Mikrowelle	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Außenabmessungen (B×T×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Garraumabmessungen (B×T×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Nettogewicht	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC Test Verfahren

Technische Änderungen ohne besondere Mitteilung vorbehalten.

Caractéristiques techniques

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Source d'alimentation	monophasé 50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Puissance absorbée	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Puissance utile	FORT 1800 W* MOYEN 900 W DOUX 340 W DECONGELATION 170 W	FORT 2100 W* MOYEN 1050 W DOUX 340 W DECONGELATION 170 W	FORT 3200 W* MOYEN 1600 W DOUX 340 W DECONGELATION 170 W
Fréquence	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensions extérieures (L×P×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Dimensions intérieures (L×P×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Poids net	54 kg	54 kg	65 kg

*Normes IEC

Technische gegevens

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Electrische voeding	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Opgenomen vermogen	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Afgegeven vermogen	HOOG MIDDEN LAAG ONTDOOIEN 1800 W* 900 W 340 W 170 W	HOOG MIDDEN LAAG ONTDOOIEN 2100 W* 1050 W 340 W 170 W	HOOG MIDDEN LAAG ONTDOOIEN 3200 W* 1600 W 340 W 170 W
Frequentie (microgolven)	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Buitenafmetingen (breedte×diepte×hoogte)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Oven afmetingen (breedte×diepte×hoogte)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Netto gewicht	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC testprocedure

Características técnicas

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Suministro eléctrico	monofásico 50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Potencia necesaria	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Potencia de salida	ALTA MEDIA BAJA DESC. 1800 W* 900 W 340 W 170 W	ALTA MEDIA BAJA DESC. 2100 W* 1050 W 340 W 170 W	ALTA MEDIA BAJA DESC. 3200 W* 1600 W 340 W 170 W
Frecuencia	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Medidas exteriores (ancho×fondo×alto)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Medidas del horno (ancho×fondo×alto)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Peso	54 kg	54 kg	65 kg

*método de prueba según la norma IEC

Caratteristiche tecniche

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Alimentazione	1 fase 50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Potenza richiesta	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Potenza di uscita	ALTA MEDIA BASSA SCONGELAMENTO 1800 W* 900 W 340 W 170 W	ALTA MEDIA BASSA SCONGELAMENTO 2100 W* 1050 W 340 W 170 W	ALTA MEDIA BASSA SCONGELAMENTO 3200 W* 1600 W 340 W 170 W
Frequenza	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensioni esterne (L×P×A)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Dimensioni del forno (L×P×A)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Peso netto	54 kg	54 kg	65 kg

*Misurata secondo norme IEC

Tekniska data

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Elanslutning	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Effekt	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Utgångseffekt	HÖG MEDEL LÅG UPPTINING 1800 W* 900 W 340 W 170 W	HÖG MEDEL LÅG UPPTINING 2100 W* 1050 W 340 W 170 W	HÖG MEDEL LÅG UPPTINING 3200 W* 1600 W 340 W 170 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Yttermått (B×D×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Ugnens innermått (B×D×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Vikt	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC testprocedur

Tekniske specifikationer

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Strømforsyning	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Strømforbrug	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Effekt	HØJ MELLEM LAV OPTØNING 1800 W* 900 W 340 W 170 W	HØJ MELLEM LAV OPTØNING 2100 W* 1050 W 340 W 170 W	HØJ MELLEM LAV OPTØNING 3200 W* 1600 W 340 W 170 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ydre mål (B×D×H)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Indvendige mål (B×D×H)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Netto vægt	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC test procedure

Tekniske data

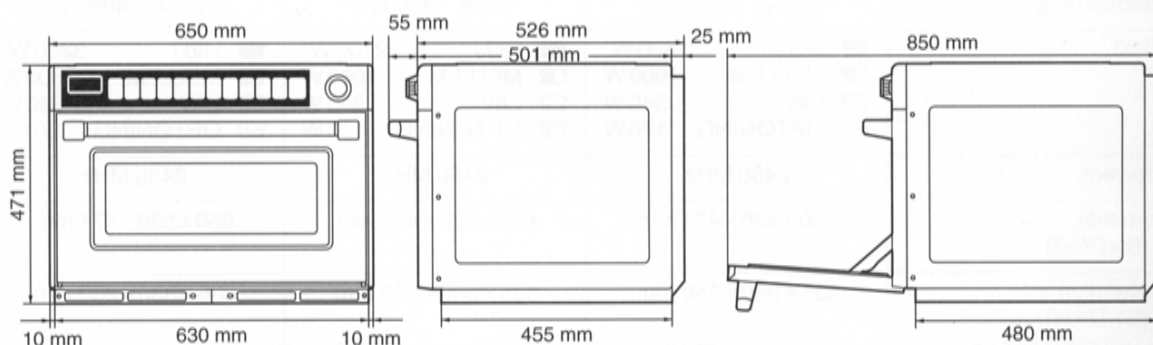
	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Nettilkobling	50 Hz, 230 V	50 Hz, 2N 400 V	50 Hz, 2N 400 V
Effektkrav	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Ytelser	HØY MIDDELS LAV TINING 1800 W* 900 W 340 W 170 W	HØY MIDDELS LAV TINING 2100 W* 1050 W 340 W 170 W	HØY MIDDELS LAV TINING 3200 W* 1600 W 340 W 170 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Utvendige mål (b×d×h)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Innvendige mål (b×d×h)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Nettovekt	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC Testprosedyre

Tekniset tiedot

	NE-1880/NE-1840	NE-2140	NE-3240
Verkköjännite	50 Hz. 1 fase 230 V	50 Hz. 2N 400 V	50 Hz. 2N 400 V
Tehontarve	15,0 A 3200 W	9,5 A 3650 W	12,9 A 4960 W
Kuumennusteho	TÄYSITEHO 1800W* PUOLITEHO 900 W PIENITEHO 340 W SULATUS 170 W	TÄYSITEHO 2100W* PUOLITEHO 1050 W PIENITEHO 340 W SULATUS 170 W	TÄYSITEHO 3200W* PUOLITEHO 1600 W PIENITEHO 340 W SULATUS 170 W
Taajuus	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ulkomitat (leveys×syvyys×korkeus)	650×526×471 mm	650×526×471 mm	650×526×471 mm
Uunin mitat (leveys×syvyys×korkeus)	535×330×250 mm	535×330×250 mm	535×330×250 mm
Paino	54 kg	54 kg	65 kg

*IEC testausmenetelmä



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/>

A00033A52EU
F0701-2114
Printed in Japan