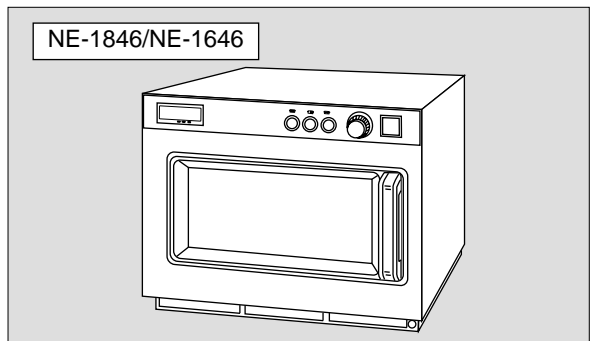
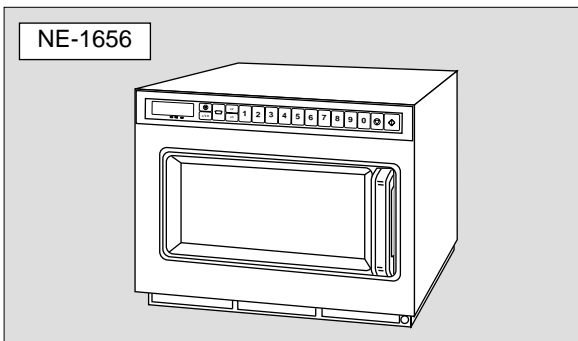
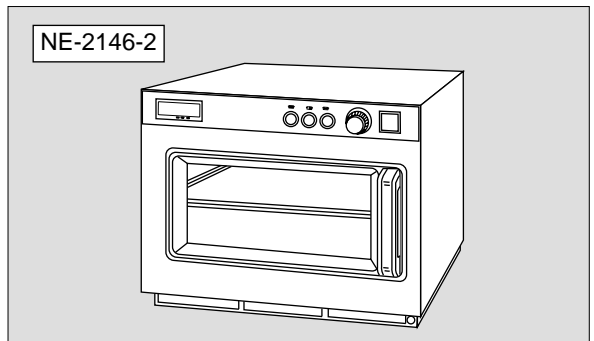
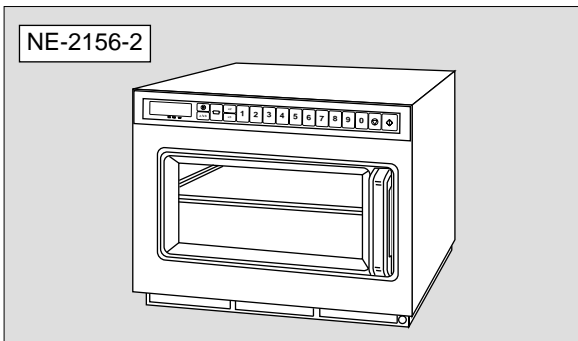


**Operating Instructions .....Microwave Oven.....For Commercial Use**  
**Bedienungsanleitung.....Mikrowellengerät .....Für Gewerbliche Nutzung**  
**Mode d'emploi .....Four à Micro-ondes .....Pour Usage Professionnel**  
**Gebruiksaanwijzing.....Magnetronoven.....Voor Professioneel Gebruik**  
**Manual 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-2156-2/NE-1656**  
**NE-2146-2/NE-1846/NE-1646**



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.

---

# Contents

Important Safety Instructions . . . . .	1-2
Outline Diagram and Operation of NE-2146-2/NE-1846/NE-1646 . . . . .	3
Outline Diagram of NE-2156-2/NE-1656 . . . . .	4
How to Operate NE-2156-2/NE-1656	
A. Manual Heating . .single stage heating . . . . .	5
. . . . . 2 or 3 stages heating . . . . .	6
B. Programmed Heating . . . . .	7
C. Programming Number/Memory pads . .single stage heating . . . . .	7-8
. . . . . 2 or 3 stages heating . . . . .	8
D. Programming Double or Treble Quantity pad . . . . .	9
E. Program Lock . . . . .	9-10
F. Beep Tone . . . . .	10-11
G. Program List . . . . .	11
H. Cycle Counter . . . . .	11-12
I. Air Filter . . . . .	12
Installation Instructions for Stacking . . . . .	13
Self Diagnostics Failure Code Explanation . . . . .	13
Care of Your Oven . . . . .	14
Cooking Instructions	
Cookware . . . . .	15
Defrosting Frozen Foods . . . . .	15
Other Helpful Instructions . . . . .	15
Two Level Cooking . . . . .	15
Microwave Basics . . . . .	16
General Guidelines for Heating in a Panasonic Microwave Oven . . . . .	16
Cooking Instructions — Heating and Defrosting Time Charts . . . . .	17
Technical Specifications . . . . .	119

## Important Safety Instructions

### INSTALLATION

#### EARTHING

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

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

#### VOLTAGE AND POWER WARNING

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

#### PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a surface which is flat and stable. Do not place the oven in a hot or damp place; e.g. near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C (104°F) and/or the humidity is more than 85%. Free airflow around the oven is important.

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

For safe and efficient operation, the oven must have sufficient air flow to the air vents i.e. 5 cm (2 inches) at the side and rear; 20 cm (8 inches) at the top.

This microwave oven must be positioned so that the plug is accessible.

### CAUTION

#### REMOVAL OF PROTECTIVE FILM

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

#### DO NOT TURN ON THE OVEN WHEN IT IS EMPTY.

In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.

#### DO NOT OPEN THE CABINET.

High voltages are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.

#### DO NOT BLOCK THE AIR VENTS.

This microwave oven requires free airflow in the back for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.

#### DO NOT DRY CLOTHES IN THE OVEN.

Do not dry clothes in the microwave oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.

#### ATTACH CAUTION LABEL.

If caution label is enclosed with your oven, a suitable caution label must be attached before using. Please select appropriate label provided and attach to top of appliance.

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.

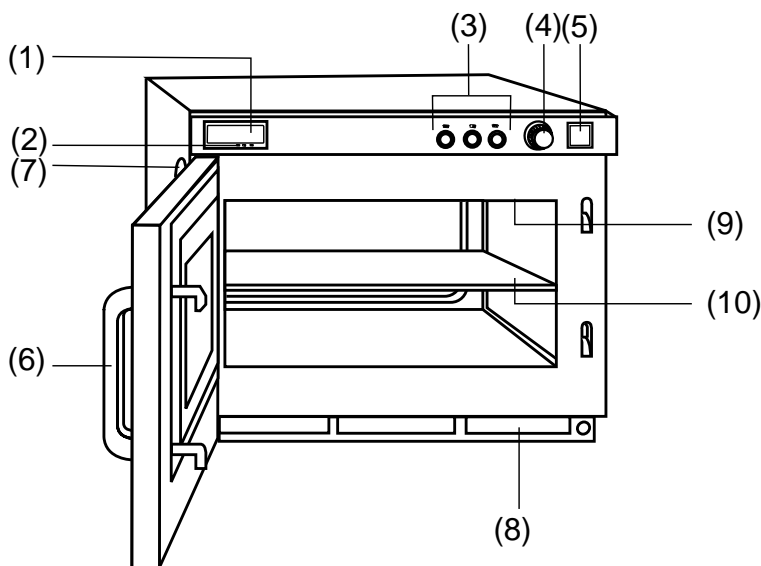
---

## ***Important Safety Instructions***

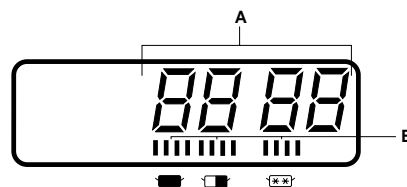
### **WARNING**

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
2. 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 service technician trained by the manufacturer.
3. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If smoke is observed, press Stop/Reset pad and keep door closed. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
5. 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.
6. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the microwave ovens.
7. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
  - a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
  - b) Do not overheat.
  - c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
  - d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
8. When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
9. 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.
10. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
11. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode.
12. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
13. 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.

# Outline Diagram and Operation of NE-2146-2/NE-1846/NE-1646



- (1) Digital Display Window (see below)
- (2) Power Level Indicator Display
- (3) Power Level Selector Buttons
- (4) Timer Dial
- (5) Start Button
- (6) Door Handle
- (7) Oven Lamp Cover
- (8) Air Filter
- (9) Splatter Shield (top of inner cavity)
- (10) Middle Shelf (NE-2146-2 only)

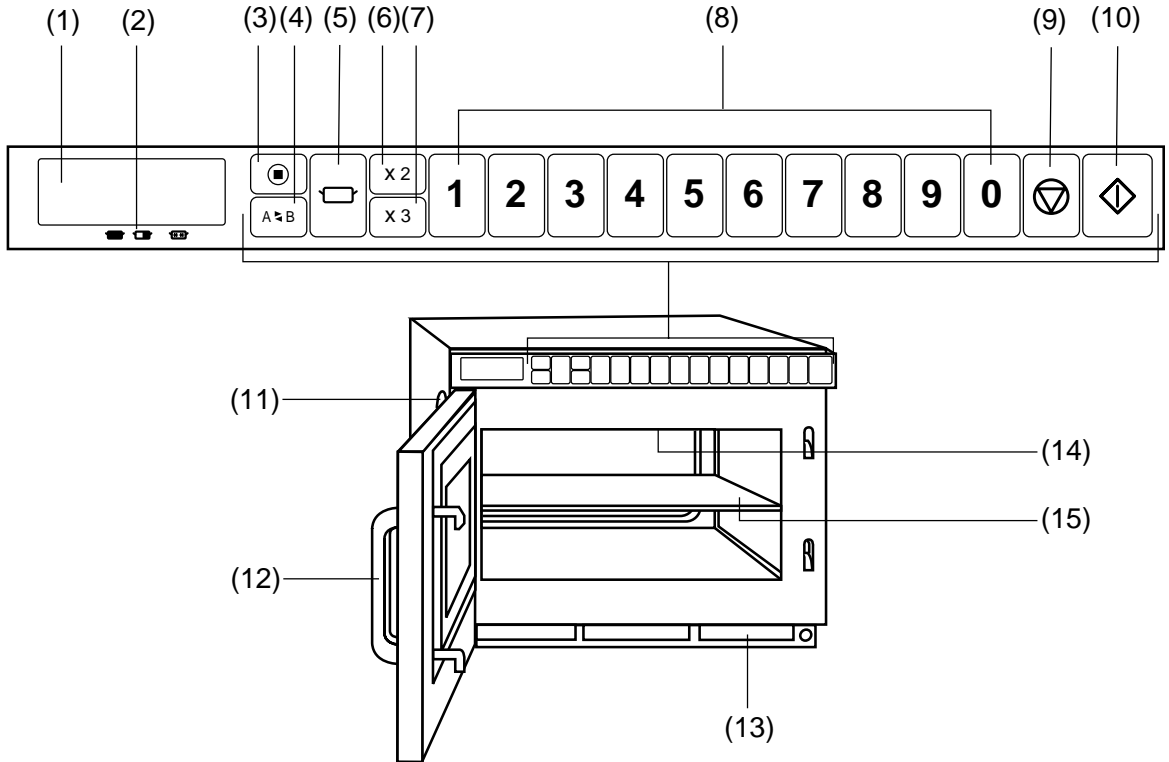


- A — Heating Time Display (min. sec.)
- B — Power Level Indicator
- : HIGH
- : MEDIUM
- ☒ : DEFROST

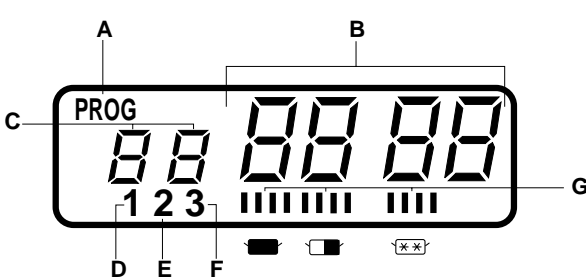
**Example: To cook food at MEDIUM power for 4 minutes**

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	<p><b>Open the door and put the food in the oven.</b></p> <p>☛ The oven lamp will turn on. "0" and Power Level Indicator ■ will appear.</p> <p><b>Note:</b> While "0" appears, operation is available. One minute after the door is closed, "0" will disappear.</p>	
2	<p><b>Press the desired Power Level Selector Button, if other than ■ (HIGH).</b></p>	
3	<p><b>Set heating time.</b></p> <p>☛ Please check the heating time will appear.</p> <p><b>Note:</b> up to 25 min. on ■, 30 min. on □ or ☒</p>	
4	<p><b>Press Start Button.</b></p> <p>☛ The oven lamp will turn on and heating will start. Power Level Indicator will start to blink, and heating time will count down.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. "0" will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop.</li> <li>• Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. Digital Display Window will show "0" and Power Level Indicator ■</li> <li>• Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.</li> <li>• When you press the Start Button with door open, "0" will appear in the display in all cases.</li> <li>• Even after setting the heating time you can still change the power level.</li> <li>• If you wish to change the heating time during heating, simply adjust the timer to desired minutes and seconds.</li> </ul>		

## Outline Diagram of NE-2156-2/NE-1656



- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) Digital Display Window (see below)</li> <li>(2) Power Level Indicator Display</li> <li>(3) Program pad</li> <li>(4) Shift (A/B) pad</li> <li>(5) Power Level Selector pad</li> <li>(6) Double Quantity pad</li> <li>(7) Treble Quantity pad</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>(8) Number/Memory pads</li> <li>(9) Stop/Reset pad</li> <li>(10) Start pad</li> <li>(11) Oven Lamp Cover</li> <li>(12) Door Handle</li> <li>(13) Air Filter</li> <li>(14) Splatter Shield (top of inner cavity)</li> <li>(15) Middle Shelf (NE-2156-2 only)</li> </ul> |
|---|---|



- A — Program Display
  - B — Heating Time Display (min. sec.)
  - C — Memory Pad Number Display
  - D — 1st Stage Heating Indicator
  - E — 2nd Stage Heating Indicator
  - F — 3rd Stage Heating Indicator
  - G — Power Level Indicator
- : HIGH  
 : MEDIUM  
 : DEFROST

**This oven is preset at the factory for the following:**

- ◆ Manual operation
- ◆ Number/Memory pads preset HIGH power at the indicated heating times for single stage heating
  - 1 = 10 sec.    2 = 20 sec.    3 = 30 sec.    4 = 40 sec.    5 = 50 sec.
  - 6 = 1 min.    7 = 1 min. 15 sec. 8 = 1 min. 30 sec. 9 = 1 min. 45 sec. 0 = 2 min.
 (There are two sides, A and B. Only A-side is preset.)





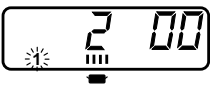

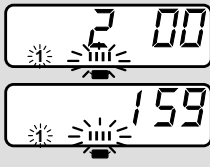
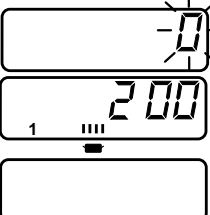
- ◆ Program Unlock
- ◆ Cycle Counter set to "0" on all pads

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

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

### A. MANUAL HEATING — single stage heating —



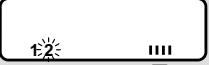

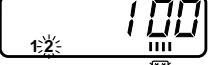



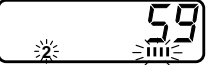
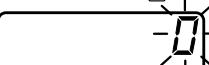


**Example: To cook food at HIGH power for 2 minutes**

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		<p><b>Open the door and put the food in the oven.</b>            ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.  <b>Note:</b> While "0" appears, operation is available. One minute after the door is closed, "0" will disappear.</p>	
2		<p><b>Press Power Level Selector pad once.</b>            ☛ The selected power level will be indicated and 1st Stage Heating Indicator "1" will start to blink.  <b>Note:</b> To select HIGH power, press once. To select MEDIUM power, press twice. To select DEFROST power, press three times.</p>	
3		<p><b>Press Number/Memory pads "2", "0" and "0".</b>            ☛ The set heating time will appear.  <b>Note:</b> up to 15 min. on HIGH or MEDIUM power, 30 min. on DEFROST</p>	
4		<p><b>Press Start pad.</b>            ☛ The oven lamp will turn on and heating will start. Power Level Indicator will start to blink, and heating time will count down.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. "0" will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop.</li> <li>• Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. Digital Display Window will show the originally selected time and power.</li> <li>• Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.</li> </ul>			

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

### A. MANUAL HEATING — 2 or 3 stages heating —

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

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 3 on page 4.	
4		<b>Press Power Level Selector pad three times.</b> ☛ The selected power level will be indicated and 2nd Stage Heating Indicator “2” will start to blink.	
5		<b>Press Number/Memory pads “1”, “0” and “0”.</b> ☛ The set heating time will appear. <b>Note:</b> up to 15 min. on HIGH or MEDIUM power, 30 min. on DEFROST	
6		<b>Press Start pad.</b> ☛ The oven lamp will turn on. The total time for both stages will appear and start to count down. 1st Stage Heating Indicator “1” and Power Level Indicator for the first stage heating will start to blink.	 
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the first stage heating, beep tone will sound. 2nd Heating Stage Indicator “2” and Power Level Indicator for the second stage heating will start to blink and the remaining heating time will count down.</li> <li>• When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. “0” will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop.</li> <li>• Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. Digital Display Window will show the originally set time and power.</li> <li>• Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.</li> </ul>	   

**Note:** For 3 stages heating, select a power level once again after step 5 and set a heating time.

#### **SPECIAL NOTE: For both single and 2 stages heating**

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



## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

### B. PROGRAMMED HEATING

#### ◆ In Program Unlock Mode:

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

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	<p><b>Open the door and put the food in the oven.</b></p> <p>☛ The oven lamp will turn on and “0” will appear.</p> <p><b>Note:</b> While “0” appears, operation is available. One minute after the door is closed, “0” will disappear.</p>	
2	<p><b>Press the desired Number/Memory pad “3”.</b></p> <p>☛ The currently programmed information will be indicated.</p>	
3	<p><b>Press Start pad.</b></p> <p>☛ The oven lamp will turn on and heating will start. The heating time will count down.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. “0” will blink until the door is opened. One minute later, cooling fan will stop.</li> <li>Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on.</li> <li>Close the door. The oven lamp will turn off. One minute later, Digital Display Window will go blank.</li> </ul>	

#### Note:

- When you want to select the number at B side, press Shift (A/B) pad before pressing the desired Number/Memory pad.

#### ◆ In Program Lock Mode:

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

#### ✍ For Double (or Treble) Quantity heating:

Press Double (or Treble) Quantity pad before pressing the desired Number/Memory pad.





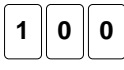
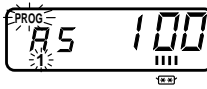


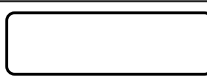
### C. PROGRAMMING NUMBER/MEMORY PADS — single stage heating —

**THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (see page 9-10)  
DO NOT OPEN THE DOOR WHILE PROGRAMMING!**

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

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	<p><b>Keep the door closed.</b></p> <p>☛ Digital Display Window must be blank.</p>	
2	<p><b>Press Program pad.</b></p> <p>☛ “PROG” will start to blink.</p>	

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

<b>3</b>		<b>Press Number/Memory pad “5”.</b> ⚡ The selected pad number will appear and currently programmed information will be indicated.	
<b>4</b>		<b>Press Power Level Selector pad three times.</b> ⚡ The selected power level will be indicated, 1st Stage Heating Indicator “1” will start to blink, and Heating Time Display will go blank.	
<b>5</b>		<b>Press Number/Memory pads “1”, “0” and “0”.</b> ⚡ The set heating time will appear. <b>Note:</b> up to 15 min. on HIGH or MEDIUM power, 30 min. on DEFROST	
<b>6</b>		<b>Press Program pad.</b> ⚡ “PROG” and 1st Stage Heating Indicator “1” will stop blinking. This means that you have completed programming.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Three seconds later, Digital Display Window will go blank.</li> </ul>			

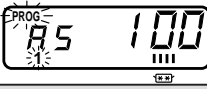



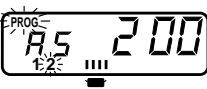


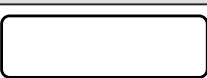
**Note:**

- Program the remaining Number/Memory pads as desired by repeating steps 1-6 above.
- When “PROG” is blinking in Digital Display Window, the program can be cancelled and/or one touch on Stop/Reset pad erases the programmed Number/Memory pad number.
- When you want to program the B side, press Shift (A/B) pad before selecting the desired Number/Memory pad.

### C. PROGRAMMING NUMBER/MEMORY PADS — 2 or 3 stages heating —

**THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (see page 9-10)  
DO NOT OPEN THE DOOR WHILE PROGRAMMING!**

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

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW	
	<b>Follow steps 1 to 5 above.</b>		
<b>6</b>	 <b>Press Power Level Selector pad once.</b> ⚡ The power level for 2nd stage will be indicated, 2nd Stage Heating Indicator “2” will start to blink, and Heating Time Display will go blank.		
<b>7</b>	 <b>Press Number/Memory pads “2”, “0” and “0”.</b> ⚡ The set heating time will appear. <b>Note:</b> up to 15 min. on HIGH or MEDIUM power, 30 min. on DEFROST		
<b>8</b>	 <b>Press Prog pad.</b> ⚡ “PROG” and 2nd Stage Heating Indicator “2” will stop blinking. The total time for both stages will appear. This means that you have completed programming.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Three seconds later, Digital Display Window will go blank.</li> </ul>			

**Note:**

- Program the remaining Number/Memory pads as desired by repeating steps above.
- When “PROG” is blinking in Digital Display Window, the program can be cancelled and/or one touch on Stop/Reset pad erases the programmed Number/Memory pad number.
- When you want to program the B side, press Shift (A/B) pad before pressing Number/Memory pad.

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

### D. PROGRAMMING DOUBLE OR TREBLE QUANTITY PAD

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (see page 9-10)  
DO NOT OPEN THE DOOR WHILE PROGRAMMING!

Example: To program 1.5 times of heating time for double quantity into Number/Memory pad "5"

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Keep the door closed. ☛ Digital Display Window must be blank.	
2		Press Prog pad. ☛ "PROG" will start to blink.	
3		Press Number/Memory pad "5". ☛ The selected pad number will appear and currently programmed information will be indicated.	
4		Press Double Quantity pad. ☛ The currently programmed magnification number will appear. <b>Note:</b> 1.6 times is preset at factory.	
5		Press Number/Memory pads "1" and "5". ☛ The programmed magnification number will appear.	
6		Press Prog pad. ☛ "PROG" will stop blinking. This means that you have completed programming.	
		• Three seconds later, Digital Display Window will go blank.	

#### Note:

- If you want to program your desired magnification number for treble quantity, repeat as above, using Treble Quantity pad instead of Double Quantity pad.

### E. PROGRAM LOCK

#### ◆ To Activate Program Lock:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Keep the door closed. ☛ Digital Display Window must be blank.	
2		Press Prog pad until "PROG", "P" and "L" appear. (more than five seconds) ☛ "PROG", "P" and "L" will appear.	

#### In Program Lock mode:

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

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

### ◆ To Release Program Lock:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		<b>Open the door and leave it open.</b> ⚡ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2	+	<b>While pressing Stop/Reset pad, press Prog pad until "PROG" and "P" appear. (more than five seconds)</b> ⚡ "PROG" and "P" will appear.	

#### In Program Unlock mode:

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

## F. BEEP TONE

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

There are four levels of the loudness. The level is indicated by a number followed by the word "bEEP".

- 3bEEP = loudest
- 2bEEP = middle
- 1bEEP = quietist
- 0bEEP = silent

There are two options of the length of beep tone at the end of heating cycle. The length is indicated by 1 st or 2 nd Stage Heating Indicator.

- 1 = 3 beeps
- 2 = short beeps for 60 seconds

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

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

**Example: To select loudest beep tone**

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		<b>Open the door and leave it open.</b> ⚡ The oven lamp will turn on and "0" will appear.	
2		<b>Press Prog pad.</b>	
3		<b>Press Number/Memory pad "0" once.</b> ⚡ The tone will sound at its loudness level and the loudness level "3" followed by the word "bEEP" will appear. "PROG" will start to blink and 1st Stage Heating Indicator "1" (the length of beep tone "3 beeps") will be indicated. <b>Note:</b> Repeating to press the pad "0" will lower the loudness all the way to silent. (3 bEEP — loudest, 2 bEEP — middle, 1 bEEP — quietest, and 0 bEEP — silent)	
4		<b>Press Prog pad.</b> ⚡ "PROG" will stop blinking. That means that you have completed program. Three seconds later, "0" will appear.	 
• Close the door. One minute later, Digital Display Window will go blank.			

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

✍ For selecting length of tone “short beeps for 60 seconds”:

**Example: To select short beeps for 60 seconds**

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
	Follow step 1-4 on page 9. <b>DO NOT CLOSE THE DOOR!</b>	
5	<p>Within three seconds after pressing Prog pad at step 4, press Number/Memory pad “0” once.            ⚡ “PROG” will start to blink and 2nd Stage Heating Indicator “2” (the length of beep tone “short beeps for 60 seconds”) will be indicated.</p>	
6	<p>Press Prog pad.            ⚡ “PROG” will stop blinking. This means that you have completed programming.            Three seconds later, “0” will appear.</p>	 
<ul style="list-style-type: none"> <li>Close the door. One minute later, Digital Display Window will go blank.</li> </ul>		

### G. PROGRAM LIST

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

### H. CYCLE COUNTER

◆ **To Read The Number of Times Each Memory Pad Has Been Used:**

**Example: To read times of Number/Memory pad “3” at A side (6666 times used)**

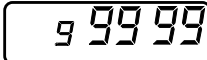
PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	<p>Open the door and leave it open.            ⚡ The oven lamp will turn on and “0” will appear.</p>	
2	<p>While pressing Stop/Reset pad, press Number/Memory pad “3”.            ⚡ The times that the pressed Number/Memory pad has been used will appear.</p>	<p>e.g.</p>

**Note:**

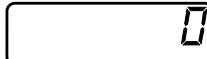

- When you want to read the times of each pad at B side, press Shift (A/B) pad while the display is still showing the number of cycles in step 2.

## How to Operate NE-2156-2/NE-1656

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

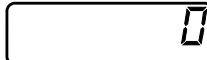

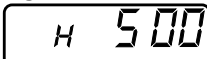

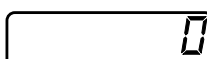
PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
3	<p>Close the door while the display is still showing the number of cycles that each pad has been used.</p> <p>☛ The total cumulative cycles that the oven has been used in Number/Memory pads at A/B sides and manual mode will appear.</p>	<p>e.g.</p> 

### ◆ To Read The Number of Cycles That The Oven Has Been Used In Manual Mode:

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
4	<p>Open the door and leave it open.</p> <p>☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.</p>	
5	<p>While pressing Stop/Reset pad, press Power Level Selector pad.</p> <p>☛ The times that the oven has been used in manual mode will appear.</p>	<p>e.g.</p> 

## I. AIR FILTER

**Example: To program cleaning Air Filter every 600 hours**

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	<p>Open the door and leave it open.</p> <p>☛ The oven will turn on and "0" will appear.</p>	
2	<p>While pressing Start pad, close and open the door.</p>	
3	<p>Press Number/Memory pad "3".</p> <p>☛ The currently programmed hour will appear.</p>	<p>e.g.</p> 
4	<p>Press Number/Memory pads "6", "0" and "0".</p> <p>☛ The programmed hour will appear.</p> <p><b>Note:</b> up to 9999 hours</p>	<p>e.g.</p> 
5	<p>Press Prog pad.</p> <p>☛ Three seconds later, "0" will appear.</p>	

**Note:** When "FILT" sign appears in Digital Display Window, remove Air Filter and clean it with soapy water. Press Stop/Reset pad to clear the display.

#### To check the total number of hours used,

- ◆ Open the door and leave it open.
- ◆ Press Number/Memory pad "3" while pressing Start pad.
- ◆ The total number of hours used and "H" will appear in Digital Display Window.  
e.g. If the oven has been used for 20 hours,



Three seconds later, "0" will appear in Digital Display Window.

**Note:** If the oven cuts out after short operation, check if Air Filter is clean before calling an engineer.

## Installation Instructions for Stacking

### IMPORTANT

1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the PANASONIC Joint Plate which is enclosed with this unit.
3. Combination of the unit for stacking is limited within only the following PANASONIC models:  
NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047,

NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856,  
NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2146-2,  
NE-2156-2

4. The maximum stacking height is the total heights of two units.

### PREPARATION

Be sure the oven cavity is empty.

### INSTALLATION

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

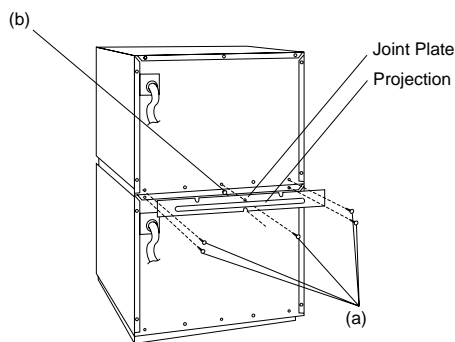


Fig. 1

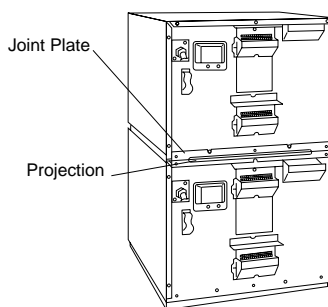


Fig. 2

## Self Diagnostics Failure Code Explanation

This oven monitors its operation and displays a Failure Code in Digital Display Window when a problem occurs.

**What to do when a Failure Code appears:** Unplug the oven and wait more than ten seconds before reconnecting. If normal operation does not resume, follow the next chart.

CODE	PROBLEM	WHAT TO DO
F01	Too high temperature of exhausted air	The oven shuts off automatically. Disconnect the power cord from the wall socket. The oven beeps continuously and resets for operation when cool. Move the oven to the cooler location. If the problem persists, call service agent.
F33-34	Defective thermistor circuit	The oven shuts off automatically. If the problem persists, call service agent.
F05	Defective memory IC	If the problem persists, call service agent. The oven will operate even if Failure Code appears, just not as designed. If the problem occurs during memory heating, press Stop/Reset pad. Then other memory program and manual heating will be possible.
F81-82	Defective relay circuit	If the problem persists, call service agent. The oven will operate even if Failure Code appears, just not as designed. Press Stop/Reset pad and try again.
F86-87	Defective relay circuit	The oven shuts off automatically. If the problem persists, call service agent.
F44	Defective control panel	The oven shuts off automatically. If the problem persists, call service agent.

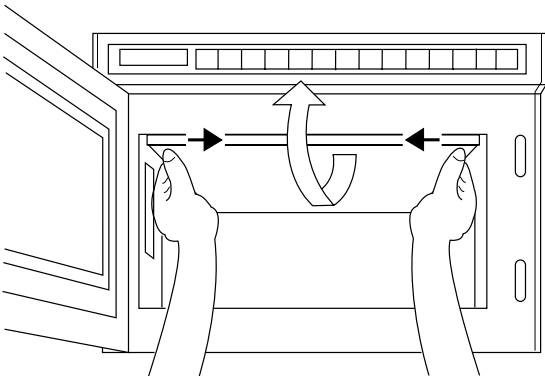
**Note:** Above codes shown in Digital Display Window do not indicate all possible failures on the unit.

## Care of Your Oven

1. Remove the plug from the electrical socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven [and Middle shelf (NE-2146-2, NE-2156-2 only)] clean. If pieces of food or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves and may cause arcing or sparks. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent or Food Sanitizer Solution may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.  
The middle shelf can be washed either in hot soapy water or in the dishwasher.
3. The outside surface of this microwave oven should be cleaned with soap and water, then dried with a soft cloth. Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel, opening since this can damage the unit.
4. The window of the door should be washed with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth. Never use window clearer. The front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

### CLEANING OF THE SPLATTER SHIELD

1. Hold snap in-snap out side stoppers of splatter shield with both hands and pull them in and down. Then take the splatter shield out of the oven cavity.



2. Rinse splatter shield in soapy water or Food Sanitizer Solution. Dry.
3. Be sure to replace the shield before using the oven.

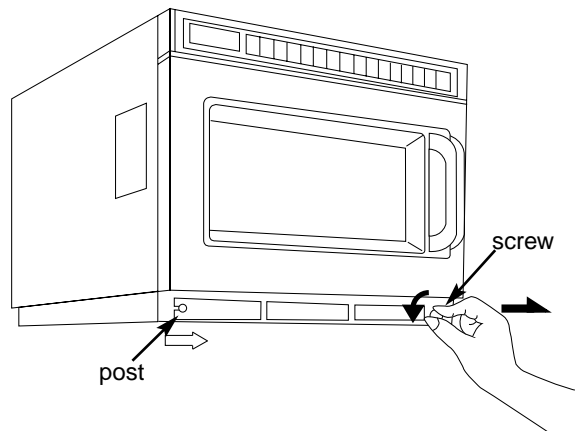
#### CAUTION

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

### CLEANING AIR FILTER

Cleaning Air Filter regularly according to the following instructions. The oven may have problems when Air Filter becomes clogged with dust. (\*)

1. Remove Air Filter from the front bottom skirt by returning the right screw to the left. Then slide the filter to the right and lift it off the post at the left.



2. Wash this filter in warm soapy water.
3. Be sure to replace Air Filter before using the oven.

(\*) If Air Filter becomes clogged with debris this will cause an overheating problem on the oven.



## Cooking Instructions

### COOKWARE

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

#### CAUTION

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

### DEFROSTING FROZEN FOODS

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

### OTHER HELPFUL INSTRUCTIONS

#### FOR BEST RESULTS

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

#### HOW TO GET BROWNE FINISH

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

#### FOR EVEN FINISHED COOKING

Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to achieve more even cooking. When you cook chicken the legs cook faster than other parts. Wrap the legs with aluminum foil during cooking to reflect the microwave energy in order to create even cooking.

### TWO LEVEL COOKING (NE-2146-2/2156-2 only)

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

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

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

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

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

If the middle shelf is not used, it should be stored outside the oven and must not be put on the bottom shelf.

# Cooking Instructions

## MICROWAVE BASICS

Fundamental principles determine the success of microwave food preparation.

They include:

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

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

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

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

## GENERAL GUIDELINES FOR HEATING IN A PANASONIC MICROWAVE OVEN

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

### HEATING FOODS FROM REFRIGERATED TEMPERATURE

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

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

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

### HEATING FOODS FROM ROOM TEMPERATURE

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

### IMPORTANT RECOMMENDATIONS

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

## Cooking Instructions — Heating and Defrosting Time Charts —

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

Chilled foods . . . . .Approx. +5°C

Frozen foods . . . . .Approx. -18°C

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

Function	Food	Weight	Power Level	Approx. Time			
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646	
<b>Defrosting</b>	Fish Fillets	500 g		8 min	8 min	8 min	
	Minced Beef	500 g		5 min	5 min	5 min	
	Whole Chicken	1.36 kg		25 min	25 min	25 min	
	Composite Dish	Multi portion	1.36 kg		20 min	20 min	20 min
		Single portion	275 g		8 min	8 min	8 min
	Apple Pie	1 portion		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s	
	Gateau	1 portion		2 min	2 min	2 min	
	Bread Rolls	1 portion 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Cooking from Chilled Raw Food</b>	Scrambled Egg	2 eggs + 2 tbsp. milk		20-25 s	25-30 s	30-40 s	
	Broccoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s	
	Fish Fillets	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min	
	Bacon	2 rashers		40 s	50 s	1 min	
	Chicken Portions	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s	
<b>Cooking and/or Reheating from Frozen</b>	Peas	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s	
	Cooked Rice	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s	
	Cooked Sausages	x 3 (50 g each)		50 s	1 min	1 min 5 s	
	Cooked Wings of Fire	x 7 pieces		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s	
	Cooked Boxed Cheeseburger	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s	
	Chocolate Fudge Cake	1 portion		30 s	30 s	30 s	
	<b>Reheating from Cooked Chilled</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
Chilli		325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s	
Apple Pie		1 portion		14 s	16 s	18 s	
Pepper Sauce		100 ml		40 s	50 s	56 s	
Baked Beans		100 ml		40 s	50 s	56 s	
Soup		125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s	

**HINTS:** ● Do not cook/reheat/defrost directly onto the base of the oven — use a suitable container.

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

# Wichtige Sicherheitshinweise

## Montage

### Erdung

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

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

### Spannung und Leistung

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

### Montageort des Mikrowellengerätes

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

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

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

Stehen Radio- bzw. Fernsehgeräte in unmittelbarer Nähe des Mikrowellengerätes, so sind gelegentliche Störungen beim Empfang schwacher Sender während des Gebrauchs nicht ganz vermeidbar. Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Stecker frei zugänglich ist.

### Wichtiger Hinweis:

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

## Vorsicht

### 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.

### Das Gehäuse nicht abbauen.

Das Mikrowellengerät arbeitet mit Hochspannung. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt 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.

### Der Garraum ist kein Wäschetrockner!

Im Mikrowellengerät niemals Wäsche trocknen. Bei längerem Verbleib könnten Brandflecke im Gewebe entstehen.

### Metallgeschirr

Kein Metallgeschirr im Gerät verwenden.

### Bitte Warnhinweis Aufkleben (bei Modellen NE-2156-2/NE-2146-2)

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

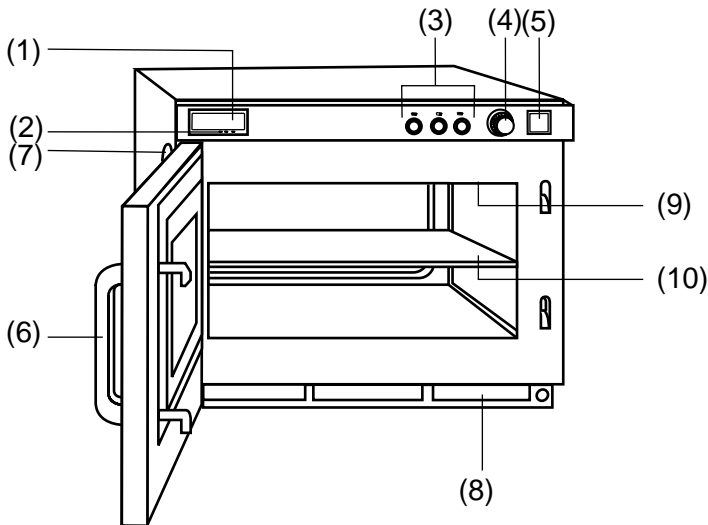
Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funktstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie 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.

## Warnung

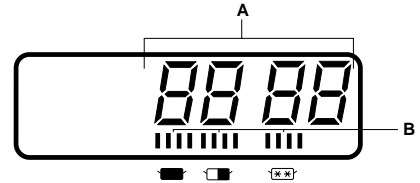
1. Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet sind.
2. Wenn Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen verwendet werden, darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
3. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann es ggf. sehr kurzfristig zum Kochen kommen (Siedeverzug). Das heiße Lebensmittel spritzt in diesem Fall aus offenen Behältern in den Garraum.  
Verwenden Sie daher stets abgedeckte Gefäße, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
4. Lebensmittel in Gläsern oder Flaschen— insbesondere Babynahrung—nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.  
Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr.
5. Garen Sie weder Eier in der Schale noch gepellte hartgekochte Eier. Durch Ausdehnung explodieren sie.
6. Keine geschlossenen Konserven, Flaschen oder Gläser zum Garen oder Erhitzen benutzen. Diese könnten platzen.
7. 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 Bauelementes kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung, z. B. vorgeschaltete Sicherung/ Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
8. Die Reinigung der Türdichtungen und Türdichtungsflächen sollte mit einem milden Reinigungsmittel vorgenommen werden. Das Gerät ist vom Verwender auf mögliche Beschädigungen der Türdichtungsflächen zu besichtigen und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
10. Falls während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät tritt, ist die Gerätetür geschlossen zu halten, und das Gerät ist abzuschalten sowie der Netzstecker zu ziehen.
11. Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Inanspruchnahme eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
12. Sind Stromkabel oder Stecker beschädigt, muss die Reparatur von geschultem Servicepersonal durchgeführt werden, um eine einwandfreie Instandsetzung zu gewährleisten.
13. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic-Kundendienst (siehe Kundendienstliste) erhältlich ist, ersetzt werden.
14. 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.
15. Es muß eine jährliche Kontrolle des Gerätes durch geschultes Servicepersonal ausgeübt werden. Ein schriftlicher Nachweis ist zu führen und auf Verlangen der Berufsgenossenschaft vorzulegen.

Der Emissionswert des Mikrowellengerätes liegt nach der Maschinenlärminformations-Verordnung (3. GSGV vom 18. Januar 1991) unter dem vorgeschriebenen Grenzwert von 70 dB (A).

## Außenansicht (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Display/Anzeigenfeld  
(siehe auch unten)
- (2) Anzeige für die Leistungsstufen
- (3) Leistungswahltasten
- (4) Drehknopf für die Zeiteingabe
- (5) Starttaste (◊)
- (6) Türgriff
- (7) Garraumbeleuchtung
- (8) Luftfilter
- (9) Kunststoff-Abdeckung
- (10) Einschub für den 2-Etagen-Betrieb  
(NE-2146-2)



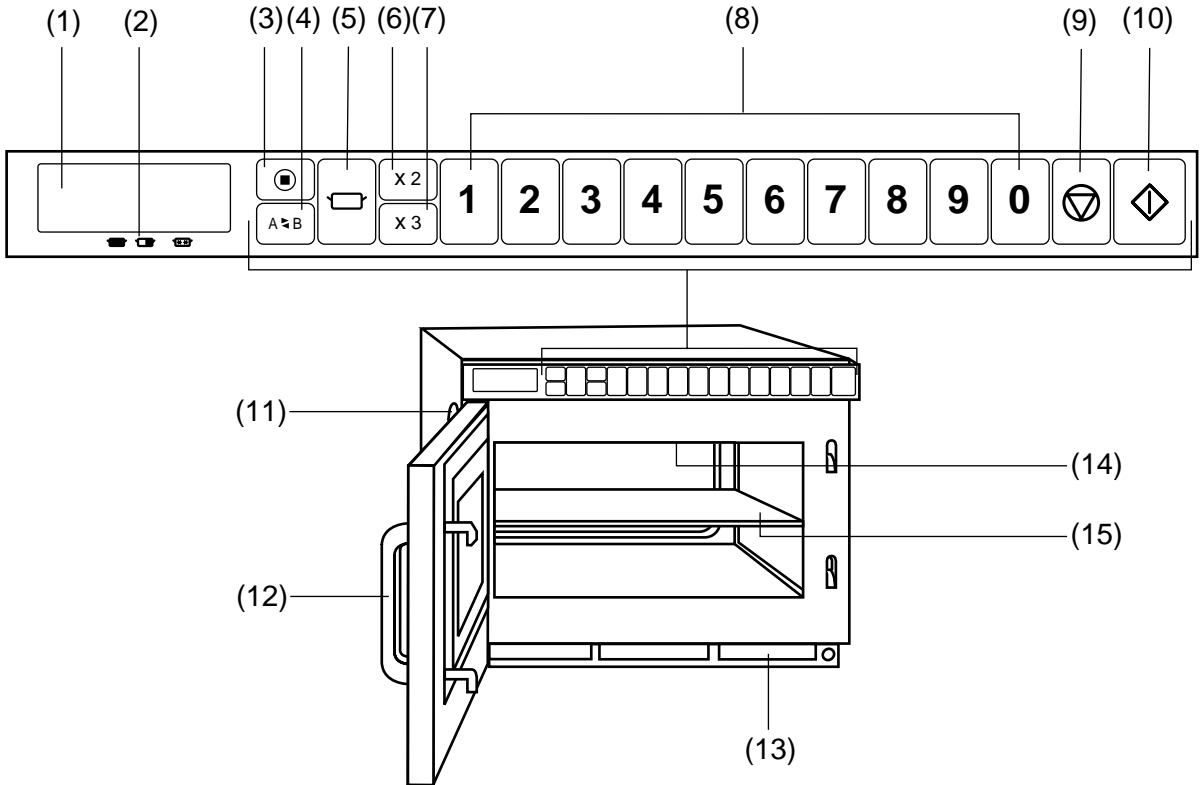
- A—Zeitanzeige (Min/Sek)
- B—Anzeige für die Leistungsstufen
- : maximale Leistung
- ◩: halbe Leistung
- ◪: Auftaustufe

## Bedienung (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		<b>Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie die Speisen in das Mikrowellengerät.</b> ↵ Versichern Sie sich, daß „0“ und die Leistungsstufen ■ im Display angezeigt werden.
2	oder	<b>Drücken Sie die Leistungswahltaste, falls eine andere Leistung als maximale Leistung ■ gewünscht wird.</b>
3		<b>Wählen Sie die gewünschte Zeit am Drehknopf für die Zeiteingabe.</b> ↵ bis zu 25 Min. mit ■ oder ◩, 30 Min. mit ◪
4		<b>Drücken Sie die Starttaste.</b>

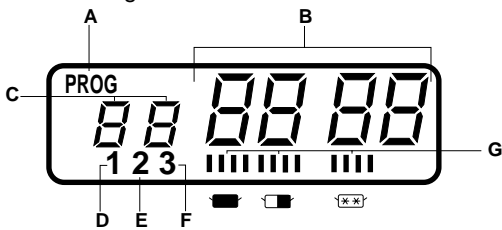
- Wenn Sie die Starttaste bei geöffneter Garraumtür drücken, springt die Zeit auf „0“ zurück.
- Sogar nach dem Wählen der Garzeit können Sie noch die Leistung wechseln.
- Wenn Sie während der Garzeit die Zeiteingabe verändern wollen, können Sie durch drehen am Drehknopf für die Zeiteingabe die Garzeit ändern.

# Außenansicht (NE-2156-2/NE-1656)



- (1) Display/Anzeigenfeld (siehe unten)
- (2) Anzeige für die Leistungsstufen
- (3) Programmier Taste (●)
- (4) Taste zur Wahl der Speicherplätze (A↔B)
- (5) Leistungswahl Taste (□)
- (6) Doppel-Taste
- (7) Dreifach-Taste
- (8) Programmspeichertasten bzw. Zeiteingabetasten

- (9) Stop/Löschtaste (⊙)
- (10) Starttaste (◊)
- (11) Abdeckung der Garraumbeleuchtung
- (12) Türgriff
- (13) Luftfilter
- (14) Kunststoff-Abdeckung
- (15) Einschub für den 2-Etagen-Betrieb (NE-2156-2)



- A .. Anzeige/Programmspeicher
- B .. Anzeige/Zeit in Min. und Sek.
- C .. Anzeige/Programmnummer der Speichertasten
- D .. Anzeige/Ein-Phasen-Betrieb
- E .. Anzeige/Zwei-Phasen-Betrieb
- F .. Anzeige/Drei-Phasen-Betrieb
- G .. Anzeige/Leistungsstufen
- : maximale Leistung
- : halbe Leistung
- ☐: Auftaustufe

## Das Gerät ist ab Werk wie folgt modifiziert:

- ◆ Manueller Betrieb
- ◆ Die Programmspeichertasten bzw. Zeiteingabetasten A1 bis A0 sind bei maximaler Leistung mit folgender Betriebszeit programmiert.

1=10 sek.    2=20 sek.    3=30 sek.    4=40 sek.    5=50 sek.    6=1 min.  
7=1 min. 15 sek.    8=1 min. 30 sek.    9=1 min. 45 sek.    0=2 min.

(Die Programmspeicher B1–B0 sind nicht vorprogrammiert.)


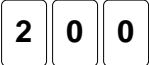




Alle o.g. Einstellungen können Sie nach Ihren Wünschen ändern.

# Bedienung (NE-2156-2/NE-1656)

## A. MANUELLER BETRIEB

### ◆ Ein-Phasen-Betrieb

**Beispiel: Zweiminütiges Garen von Speisen bei voller Leistung**

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür und stellen Sie die Speisen in das Mikrowellengerät. ☞ Versichern Sie sich, daß die „0“ im Display erscheint.
2		Drücken Sie einmal die Leistungswahltaste.
3		Stellen Sie mit den Zeiteingabetasten die Zeit ein. ☞ bis zu 25 Min. mit  oder  , 30 Min. mit 
4		Drücken Sie die Starttaste.

- Wenn Sie die Starttaste bei geöffneter Garraumtür drücken, springt die Zeit auf „0“ zurück.
- Sogar nach dem wählen der Garzeit können Sie die Leistung wechseln.
- Wenn Sie während der Garzeit die Zeiteingabe verändern wollen, können Sie durch drehen am Drehknopf für die Zeiteingabe die Garzeit ändern.

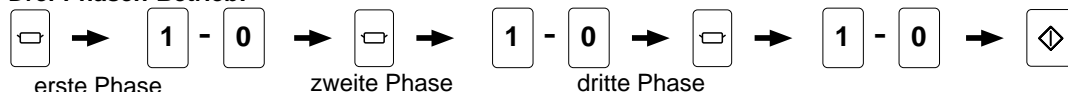
### ◆ Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb

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

**Zwei-Phasen-Betrieb:**





**Drei-Phasen-Betrieb:**




## B. BETRIEB MIT SPEICHERTASTEN


### ◆ Betriebsart manueller Betrieb nicht gesperrt

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

### ◆ Betriebsart manueller Betrieb gesperrt (Direktstart)

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

Um die Programmspeicher B1–B0 zu benutzen,

drücken Sie die Taste , bevor Sie die gewünschte Programmspeichertaste drücken.

Zur Erhitzung von doppelten (dreifachen) Mengen,

drücken Sie zuerst die Doppel- (oder Dreifach-) Taste bevor Sie die gewünschte Programmspeichertaste drücken.



## Bedienung (NE-2156-2/NE-1656)








### C. PROGRAMMIEREN DER SPEICHERTASTEN/ ZEITEINGABETASTEN

#### ◆ Ein-Phasen-Betrieb

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

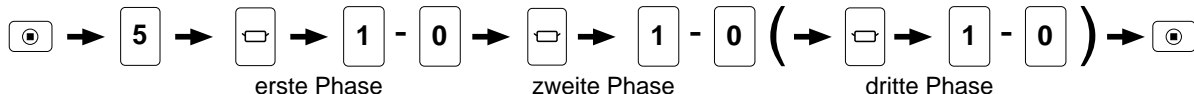
WÄHRED DES PROGRAMMIERENS DIE GARRAUMTÜR NICHT ÖFFNEN!

**Beispiel: Belegung von Programmspeichertaste Nr. 5 mit einminütigem Auftauen**


	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Halten Sie die Garraumtür geschlossen. ☞ Versichern Sie sich, daß Display leer ist.
2		Drücken Sie die Programmirtaste.
3		Drücken Sie die Programmspeichertaste „5“.
4		Drücken Sie die Leistungswahltaste drei mal.
5	  	Stellen Sie mit den Zeiteingabetasten die Zeit ein.
6		Drücken Sie die Programmirtaste.

#### ◆ Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb

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



Um die Programmspeicher B1–B0 zu benutzen,







drücken Sie die Taste , bevor Sie die gewünschte Programmspeichertaste drücken.

### D. PROGRAMMIEREN DER DOPPEL- BZW. DREIFACH-TASTE

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

WÄHRED DES PROGRAMMIERENS DIE GARRAUMTÜR NICHT ÖFFNEN!

**Beispiel: Programmieren der 1,5 fachen Garzeit for doppelte Mengen für Programmspeichertaste Nr. 5**


	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Halten Sie die Garraumtür geschlossen. ☞ Versichern Sie sich das Display leer ist.
2		Drücken Sie die Programmirtaste.
3		Drücken Sie die Programmspeichertaste „5“.
4	 x 2	Drücken Sie die Doppel-Taste.
5	 	Geben Sie den Verlängerungsfaktor ein. (Minimum 0,1–Maximum 3,0) <b>Bemerkung:</b> 1,6 fach ist bereits fabrikseitig voreingestellt.
6		Drücken Sie die Programmirtaste.

Möchten Sie den Multiplikator für die Dreifach-Taste verändern,  
drücken Sie in Schritt 4 die Dreifach-Taste.

# Bedienung (NE-2156-2/NE-1656)

## E. SPEICHERTASTEN



### ◆ Direktstart über die Speichertasten einrichten

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



#### Hinweis:

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

### ◆ Direktstart über die Speichertasten aufheben

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür.
2	 + 	Während Sie Stop-/Löschtaste drücken, drücken Sie sie gleichzeitig die Programmieraste bis „PROG“ und „P“ erscheinen (mehr als fünf Sekunden).


#### Hinweis:

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



## F. AKUSTISCHES SIGNAL

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



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

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür.
2		Drücken Sie die Programmieraste.

### ◆ Lautstärke einstellen

3		Wahl der Lautstärke des akustischen Signales durch Drücken der Programmspeichertaste „0“. ☞ Die Lautstärke wird angezeigt durch eine Zahl gefolgt von dem Wort „bEEP“; „3bEEP“=laut, „2bEEP“=mittel, „1bEEP“=am leise, „0bEEP“=aus
4		Drücken Sie die Programmieraste.


### ◆ Tonlänge einstellen

5		Innerhalb von drei Sekunden nach drücken der Programmspeichertaste „0“ in Schritt 4, wählen Sie die Lautstärke des akustischen Signales durch drücken der Programmspeichertaste „0“. ☞ Die Tonlänge wird angezeigt durch die Anzeige für den 1 oder 2 Phasenbetrieb im Display; „1“=Drei Töne, „2“=60 Sekunden Kurztonfolge
6		Drücken Sie die Programmieraste.

## Bedienung (NE-2156-2/NE-1656)

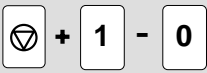

### G. ABRUF DER GESPEICHERTEN PROGRAMME

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

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür.
2		Während Sie die Stop/Löschtaste drücken, drücken Sie gleichzeitig die Starttaste.

### H. ABLESEN DER GESAMTBENUTZUNGSZYKLEN


#### ◆ Ablesen der Benutzungszyklen der Programmspeichertasten

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür.
2		Während Sie Stop-/Löschtaste drücken, drücken Sie gleichzeitig die gewünschte Programmspeichertaste. <b>Bemerkung:</b> Zum Ablesen der Programmspeichertaste auf Ebene B, drücken Sie die Taste zur Wahl der Speicherplätze  während das Display die Benutzungszyklen anzeigt.

#### ◆ Ablesen der Gesamtbenutzungszyklen





3		Schließen Sie die Tür, während das Display die Benutzungszyklen der einzelnen Programmspeichertasten anzeigt.
---	--	---

#### ◆ Ablesen der Benutzungszyklen im manuellen Betrieb

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
4		Öffnen Sie die Garraumtür.
5		Während Sie Stop-/Löschtaste drücken, drücken Sie gleichzeitig die Leistungswahltaste.

### I. LUFTFILTER

**Beispiel: Luftfilterreinigung alle 600 Stunden Programmieren**

	BEDIENELEMENTE	BEDIENUNG
1		Öffnen Sie die Garraumtür.
2		Halten Sie die Starttaste gedrückt, schließen und öffnen Sie die Tür.
3		Drücken Sie Programmspeichertaste „3“.
4		Wählen Sie die gewünschten Stunden bis 9999 Stunden.
5		Drücken Sie die Programmiertaste.

Wenn „FILT“ im Display erscheint,

den Luftfilter entfernen und mit Seifenwasser reinigen. Durch Drücken der Stop-/Löschtaste wird das Display gelöscht.

**Überprüfung der bisher abgelaufenen Betriebszeit,**

- ◆ Öffnen Sie die Tür.
- ◆ Während Sie die Starttaste gedrückt halten, betätigen Sie die Taste „3“ der Programmspeichertasten bzw. Zeiteingabetasten.
- ◆ Im Display erscheint die Anzeige die bisher abgelaufene Betriebszeit in Stunden („H“).

**Bemerkung:** Falls sich das Gerät nach kurzer Benutzung abschaltet, prüfen Sie ob der Luftfilter sauber ist, bevor Sie einen Servicetechniker benachrichtigen.

## Zwei Geräte übereinander installieren

### HINWEIS

Mit der dem Gerät beigelegten Verbindungsplatte können 2 Geräte auch platzsparend übereinander installiert werden.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Installation beider Geräte beginnen.
2. Verwenden Sie nur die dem Gerät beigelegte Verbindungsplatte.
3. Folgende Modelle von Panasonic können raumsparend übereinander installiert werden:

NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047, NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

4. Nicht mehr als maximal 2 Geräte übereinander installieren.
5. Stellen Sie sicher, daß der Garraum beider Geräte zur Montage leer ist.

### INSTALLATION

1. Stellen Sie die Geräte übereinander und entfernen Sie die fünf Schrauben (a) auf der Rückseite (siehe Abb. 1).
2. Lösen Sie die Schraube (b).
3. Setzen Sie die Verbindungsplatte mit dem Vorsprung nach außen auf die Schraube (b).
4. Fügen Sie die fünf Schrauben (a) wieder ein.
5. Ziehen sie alle Schrauben [(a) und (b)] fest.

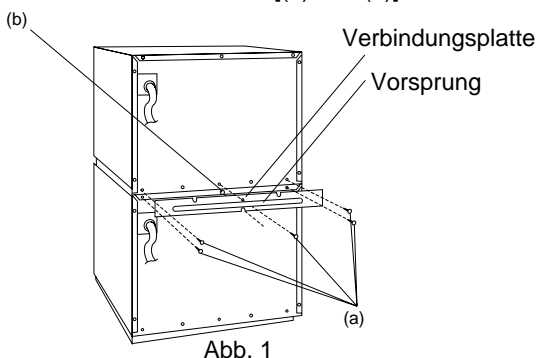


Abb. 1

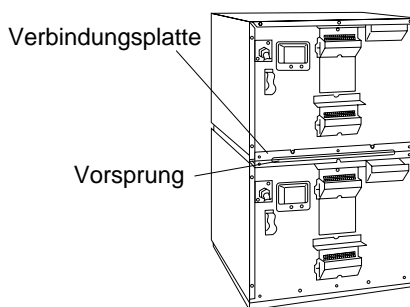


Abb. 2

## Automatische Fehlerdiagnose

Durch die automatische Fehlerdiagnose überwacht sich das Gerät in allen wesentlichen Funktionen selbständig. Durch Vergleich der angezeigten Codenummer im Display mit der nachfolgenden Tabelle kann die Fehlerursache schnell und einfach festgestellt werden.

CODE-NUMMER	URSACHE	ABHILFE
F01	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch	Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose. Es ertönt ein fortlaufender Signalton. Sofern das Gerät abgekühlt ist, setzt der Betrieb ein. Stellen Sie das Gerät an einen kühleren Platz. Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
F33–34	Der Thermistor ist defekt (Temperaturschutz)	Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose. Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
F05	Der Programmspeicher IC ist defekt	Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst. Das Gerät kann wieder in Betrieb genommen werden, nachdem die Stop-/Löschstaste betätigt wurde; allerdings mit verminderter Leistung. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
F81–82	Ein Relais ist defekt	Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst. Das Gerät kann wieder in Betrieb genommen werden, nachdem die Stop-/Löschstaste betätigt wurde; allerdings mit verminderter Leistung. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
F86–87	Kurzschluß eines Relais	Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose. Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.
F44	Das Bedienfeld ist defekt	Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose. Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

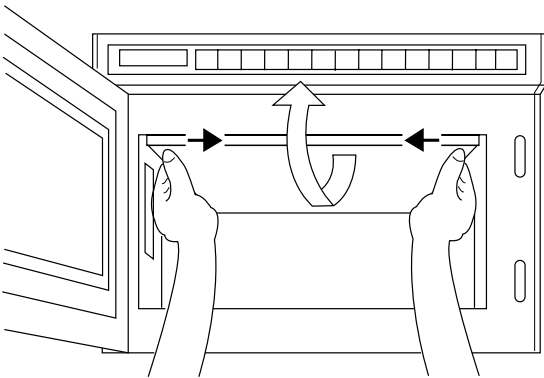
**Hinweis:** Die vorgenannte Tabelle beinhaltet nur die wichtigsten Fehlerursachen, die auftreten können.

# Pflege des Mikrowellengerätes

1. Ziehen Sie zur Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie den Garraum der Mikrowelle [und den Einschub (NE-2146-2/2156-2)] stets sauber. Speisereste oder Flüssigkeitsspritzer, die an den Garraumwänden, der Türdichtung oder der Türoberfläche haften, werden von den Mikrowellen absorbiert und können Funken oder Funkenüberschläge verursachen. Entfernen Sie deshalb alle Speisereste oder Flüssigkeitsspritzer mit einem feuchten Tuch. Bei starker Verschmutzung können milde Reinigungsmittel benutzt werden. Von dem Gebrauch aggressiver Reinigungs- und Scheuermittel wird jedoch abgeraten. Der Einschub kann in heißem Spülwasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
3. Die Außenfläche des Gerätes ggf. mit einem milden Reinigungsmittel säubern und trocken wischen. Stellen Sie sicher, daß kein Wasser in die Geräteöffnung gelangt. Das Gerät könnte Schaden nehmen.
4. Das Türfenster vorsichtig mit Seife und Wasser reinigen. Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, die Kratzspuren hinterlassen.

## REINIGUNG DER KUNSTSTOFFABDECKUNG IM GARRAUM

1. Halten Sie die Abdeckung beidseitig an den Schnappverschlüssen fest und drücken Sie diese gleichzeitig zur Mitte und nach unten.



2. Reinigen Sie die Kunststoffabdeckung außerhalb des Gerätes.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein, bevor Sie das Gerät benutzen.

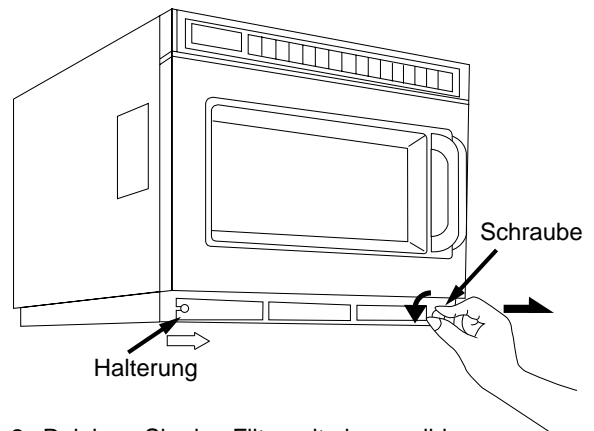
### HINWEIS

Achten Sie darauf, daß die Kunststoffabdeckung im Gerät wieder fest arretiert ist.

## REINIGUNG DES LUFTFILTERS

Der Luftfilter an der Frontseite des Gerätes sollte regelmäßig gereinigt werden, um den Betrieb nicht zu beeinträchtigen (\*).

1. Lösen Sie den Luftfilter aus der Halterung, indem Sie zuerst die rechte Schraube nach links drehen. Ziehen Sie den Filter anschließend heraus.



2. Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel.
3. Setzen Sie den Luftfilter wieder ein, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.

(\*) Ein verstopfter Luftfilter führt zur Überhitzung des Gerätes.

---

## **Das geeignete Geschirr (NE-2146-2/2156-2)**

1. 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.
2. 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.
3. Einweggeschirr aus Kunststoff und beschichtete Pappgefäße eignen sich nur zum kurzfristigen Regenerieren, nicht aber zum Garen, da diese Materialien leicht entflammbar sind.
4. 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.
5. Falls Sie nicht sicher sind, ob sich ein Geschirr für den Mikrowellenbetrieb eignet, stellen Sie es ohne Inhalt für 20 Sekunden bei maximaler Leistung ins Gerät. Das Geschirr sollte kalt oder höchstens lauwarm werden.
6. Bei Nichtbenutzung der mittleren Einschubplatte sollte diese außerhalb des Gerätes aufbewahrt werden und darf nicht auf den Garraumboden gelegt werden.

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

## **Hinweise zur Zubereitung** **—Zeittabelle für das Auftauen und Erwärmen—**

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

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

Gekühlte Lebensmittel . . . . . ca. +5°C

Tiefgekühlte Lebensmittel . . . . . ca. -18°C

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

Funktion	Lebensmittel	Gewichte	Leistungs-Einstellung	Zeitdauer (ca.)		
				NE-2156-2/2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Auftauen</b>	Fischfilets	500 g		8 min	8 min	8 min
	Hackfleisch	500 g		5 min	5 min	5 min
	Hähnchen (ganz)	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Komplettes Gericht					
	Mehrere Portionen	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	Eine Portion	275 g		8 min	8 min	8 min
	Apfelkuchen	1 Portion		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
	Kuchen	1 Portion		2 min	2 min	2 min
Brötchen	1 Portion 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Kochen von gekühlten, nicht vorgekochten Lebensmitteln</b>	Rührei	2 Eier+ 2 Eßl. Milch		20–25 s	25–30 s	30–40 s
	Broccoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	Fischfilets	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	Schinken	2 dünne Scheiben Schinken		40 s	50 s	1 min
Hähnchenteile	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s	
<b>Kochen und/oder Aufwärmen von tiefgekühlten Lebensmitteln</b>	Erbsen	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Vorgekochter Reis	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Gebrühte Würstchen	3 Stück à 50 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Vorgegarte Chicken Wings	7 Stück		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Fertig-Cheeseburger	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Schokokuchen	1 Portion		30 s	30 s	30 s
<b>Aufwärmen von vorgekochten gekühlten Gerichten</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	Apfelkuchen	1 Portion		14 s	16 s	18 s
	Pfeffersoße	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Baked Beans	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Suppe	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s

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

# Jährliche Prüfung gewerblicher Mikrowellenherde

## 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 <sup>2</sup> Öffnungen: <1 mW/cm <sup>2</sup> Sichtprüfung: O.K.	Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Falls erforderlich, bitte weitere Seite hinzufügen!

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. \_\_\_\_\_



# Installation et consignes de sécurité

## 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

Si l'étiquette concernant les précautions d'emploi est jointe à votre four, l'étiquette de mise en garde doit être collée avant l'utilisation. Veuillez sélectionner l'étiquette adéquate fournie et la coller sur le dessus de votre appareil.

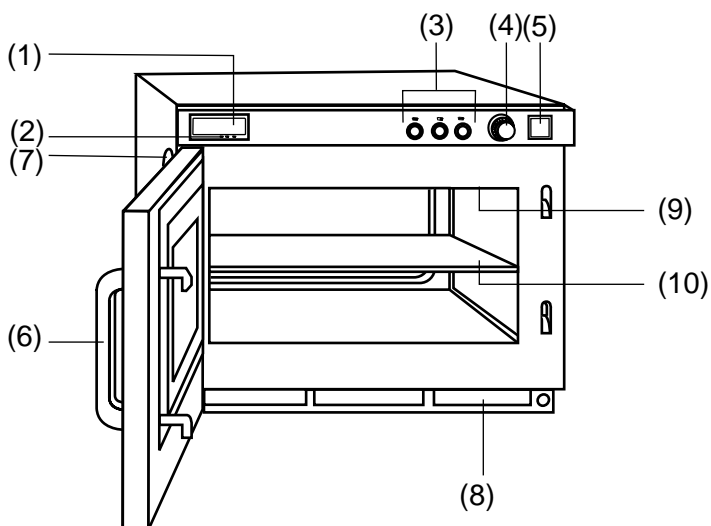
Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie 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.

# Installation et consignes de sécurité

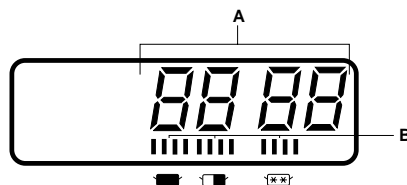
## Sécurité

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

## Schéma descriptif (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
- (2) Affichage du niveau de puissance
- (3) Sélecteur de niveau de puissance
- (4) Sélecteur de minuterie
- (5) Bouton de mise en Marche
- (6) Poignée de porte
- (7) Cache de la lampe du four
- (8) Filtre à air
- (9) Ecran anti-éclaboussures (voûte du four)
- (10) Étagère intermédiaire amovible en céramique (sur le NE-2146-2 uniquement)



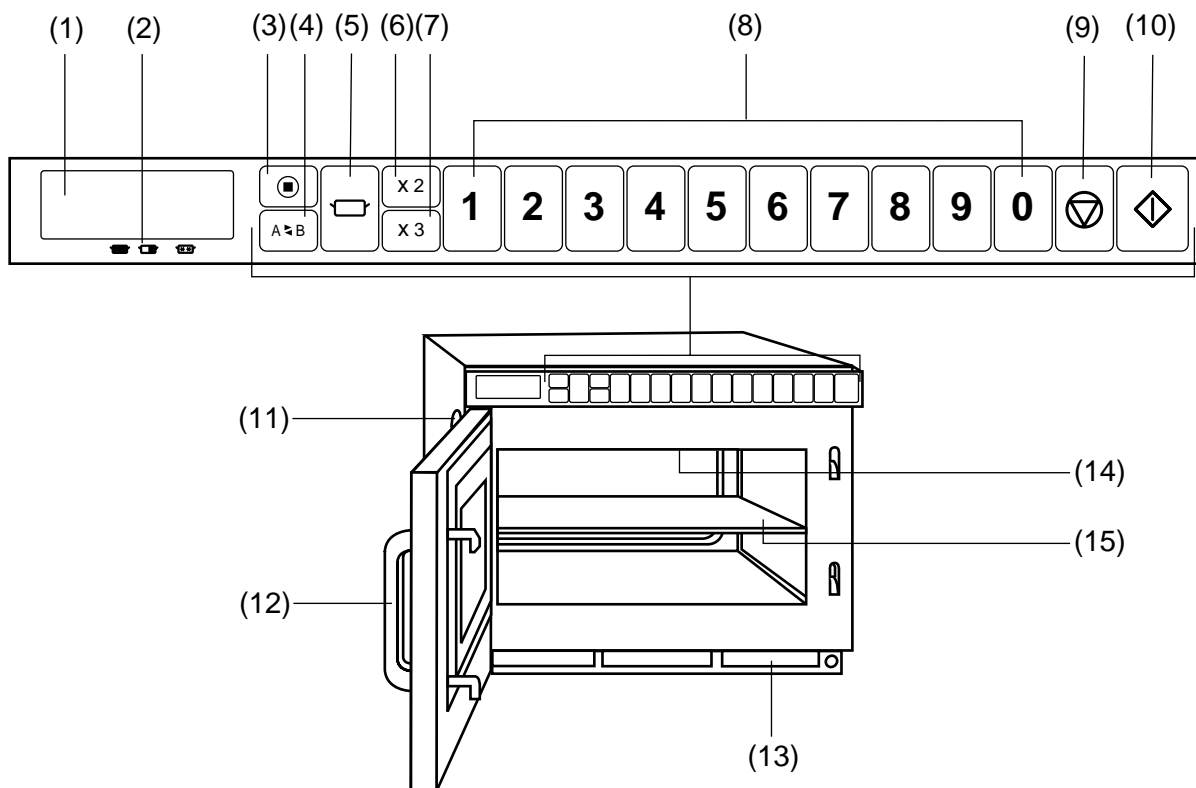
- A—Affichage du temps de cuisson (min. sec.)  
 B—Indicateur du niveau de puissance
- : FORT
  - : MOYEN
  - : DECONGELATION

## Mode d'emploi (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

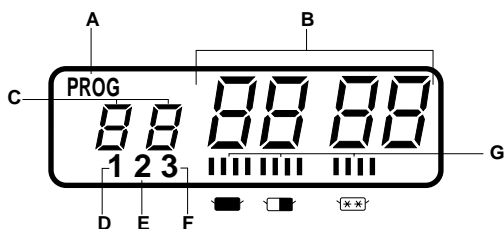
	Touche	Comment procéder
1		<b>Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four.</b> ← "0" ainsi que le niveau de puissance ■ doivent s'afficher dans la fenêtre.
2		<b>Si vous desirez une autre puissance que ■ (Fort), pressez la touche de puissance appropriée.</b>
3		<b>Afficher le temps de cuisson désiré.</b> ← jusqu'à 25 min. à ■ ou ■, 30 min. à ■
4		<b>Presser le bouton de mise en Marche.</b>

- Dans tous les cas, lorsque la porte est ouverte et que vous pressez le bouton 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.

## Schéma descriptif (NE-2156-2/NE-1656)



- |  |   |
|--|---|
| <p>(1) Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)</p> <p>(2) Affichage du niveau de puissance</p> <p>(3) Touche de programme (●)</p> <p>(4) Touche de zone de mémoire (A↔B)</p> <p>(5) Touche de sélection du niveau de puissance (□)</p> <p>(6) Touche de doublement du temps</p> <p>(7) Touche de triplement du temps</p> | <p>(8) Touches de mémoire numérotées</p> <p>(9) Touche d'Arrêt/Annulation (⊘)</p> <p>(10) Touche de mise en Marche (◊)</p> <p>(11) Cache de la lampe du four</p> <p>(12) Poignée de porte</p> <p>(13) Filtre à air</p> <p>(14) Ecran anti-éclaboussures (voûte du four)</p> <p>(15) Étagère intermédiaire amovible en céramique (sur le NE-2156-2 uniquement)</p> |
|--|---|



- A .. Affichage du programme  
 B .. Affichage du temps de cuisson (min. sec.)  
 C .. Affichage du numéro de touche de mémoire  
 D .. Indicateur de 1ère étape de cuisson  
 E .. Indicateur de 2ème étape de cuisson  
 F .. Indicateur de troisième étape de cuisson  
 G .. Indicateur du niveau de puissance
- : FORT  
 □: MOYEN  
 □: DECONGELATION

### Le four est préréglé en usine comme suit:

- ◆ Fonctionnement manuel
- ◆ Touches mémoire préréglées sur puissance FORT suivant les temps de cuisson indiqués pour une cuisson à une étape.
 

1=10 sec.	2=20 sec.	3=30 sec.	4=40 sec.	5=50 sec.
6=1 min.	7=1 min. 15 sec.	8=1 min. 30 sec.	9=1 min. 45 sec.	0=2 min.

 (Il y a 2 zones de mémoires, A et B. Seule la zone A est préréglée.)

- ◆ Déverrouillage des programmes

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

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

# Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)

## 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. ↩ jusqu'à 25 min. à  ou , 30 min. à
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.

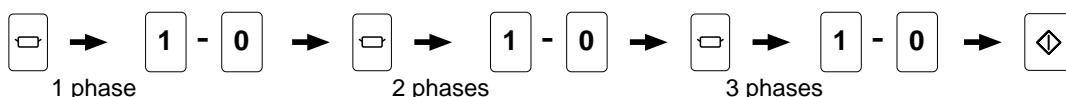
### ◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

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

Cuisson en 2 phases:



Cuisson en 3 phases:



## B. CUISSON PAR TOUCHE MÉMOIRE

### ◆ En mode déverrouillé

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

### ◆ En mode verrouillé

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

Pour utiliser une mémoire de la zone B,

presser la touche de zone de mémoire avant de presser la touche mémoire désirée.

Pour cuire une double ou triple portion,

presser la touche de doublement ou de triplement avant de presser la touche mémoire désirée.






## Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)

### C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE


#### ◆ Cuisson en 1 phase

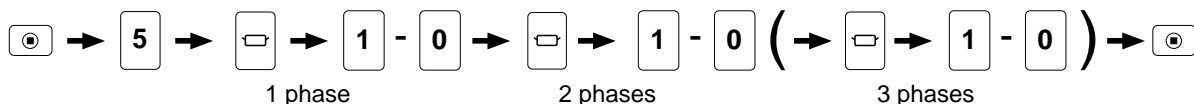
LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ TANT QUE LA FONCTION DE VERROUILLAGE EST ACTIVÉE!  
N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LA PROGRAMMATION!

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

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ↩ La fenêtre d'affichage doit être vide.
2		Presser la touche de programme.
3		Presser la touche mémoire N°=5.
4		Presser 3 fois la touche de sélection du niveau de puissance.
5		Afficher le temps de cuisson désiré.
6		Presser la touche de programme.

#### ◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 4 et 5 ci-dessus avant de presser la touche de programme .






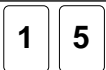

Pour programmer la zone de mémoire B,

presser la touche de zone de mémoire avant de choisir la touche mémoire désirée.

### D. POUR ADAPTER LE DOUBLEMENT (×2) OU LE TRIPLEMENT (×3) SELON LES TOUCHES MÉMOIRES

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 un temps de réchauffage×1,5 en touche double portion pour la touche mémoire N°=5

	Touche	Comment procéder
1		Maintenir la porte fermée. ↩ La fenêtre d'affichage doit être vide.
2		Presser la touche de programme.
3		Presser la touche mémoire N°=5.
4		Presser la touche de Double portion.
5		Programmer le coefficient multiplicateur. (Minimum 0,1–maximum 3,0) <b>Note:</b> Le four est pré-réglé en usine avec le coefficient 1,6.
6		Presser la touche de programme.


Pour une triple portion,

répétez les opérations ci-dessus, en pressant la touche triple portion (au lieu de double portion) à l'étape 4.

## Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)

### E. 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		Maintenir appuyée la touche de programme 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 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		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2		Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, maintenir appuyée la touche de programme 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 (touche mémoire plus touche 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.

### F. BIPS SONORES



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

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2		Presser la touche de programme.

#### ◆ Pour régler le niveau d'intensité

3		Choisissez l'intensité du son voulue en appuyant sur la touche mémoire N°=0. ← Le niveau d'intensité s'affiche de 3 à 0 suivi du mot "bEEP". "3bEEP"=fort, "2bEEP"=moyen, "1bEEP"=faible, "0bEEP"=silencieux
4		Presser la touche de programme.



#### ◆ Pour choisir la longueur des bips

5		Après avoir presser la touche de programme (étape 4 ci-dessus), appuyer rapidement (dans les 3 secondes) sur la touche mémoire "0". ← La longueur des bips est affichée par l'indicateur d'étape de cuisson; "1"=3 bips, "2"=bips courts pendant 60 secondes.
6		Presser la touche de programme.

## Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)




### G. LISTE DES PROGRAMMES

Tous les paramètres programmés (programme de cuisson de chaque touche mémoire (zones A et B), bips sonores et verrouillage des touches), défileront en continu.

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2	 + 	Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche Marche.

### H. COMPTEUR DE CYCLES



#### ◆ Pour connaître le nombre d'utilisations de chaque touche mémoire

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2	 +  - 	Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche mémoire désirée. <b>Note:</b> pour lire le nombre d'utilisations de chaque touche de la zone de mémoire B, presser la touche de zone de mémoires pendant que la fenêtre affiche encore le cumul.

#### ◆ Pour connaître le nombre total d'utilisations du four







3		Fermer la porte pendant que la fenêtre affiche encore le cumul de chaque touche mémoire.
---	--	--

#### ◆ Pour connaître le nombre d'utilisations du four en mode manuel

	Touche	Comment procéder
4		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
5	 + 	Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche de sélection du niveau de puissance.

### I. FILTRE À AIR

**Exemple: Pour programmer le nettoyage du filtre à air au bout de 600 utilisations**

	Touche	Comment procéder
1		Ouvrir la porte et la laisser ouverte.
2		Tout en pressant la touche Marche, ouvrir puis fermer la porte.
3		Presser la touche mémoire N°=3.
4	  	Afficher ou modifier la durée désirée jusqu'à 9999 heures.
5		Presser la touche de programme.

Lorsque "FILT" s'affiche dans la fenêtre, retirer le filtre à air et le nettoyer à l'eau savonneuse. Presser la touche d'arrêt/annulation pour vider l'affichage.

**Pour vérifier le nombre total d'heures d'utilisation.**

◆ Ouvrir la porte et la laisser ouverte.

◆ Tout en pressant la touche Marche, presser la touche mémoire N°=3.

◆ L'affichage indiquera le nombre d'heures d'utilisation du four déjà écoulées, ainsi que "H".

**Note:** Si le four s'arrête après quelques secondes d'utilisation, vérifiez la propreté du filtre avant d'appeler un technicien.



# Instructions de montage pour superposer deux appareils

## Important

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au montage.
2. Pour superposer deux appareils, vous devez utiliser la "plaque de fixation" PANASONIC, qui est fournie avec cet appareil.
3. La superposition de fours n'est possible qu'avec les modèles PANASONIC suivants:

NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047, NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

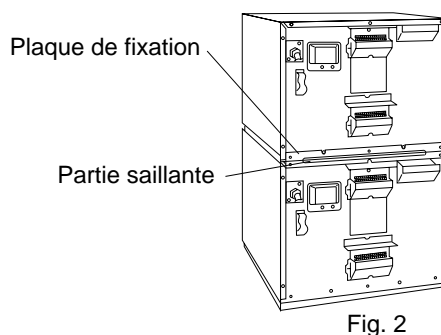
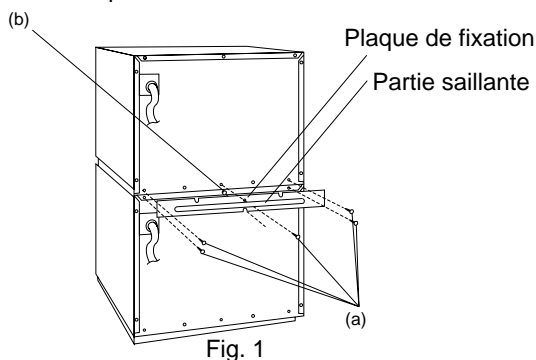
4. Il est possible de superposer deux appareils au maximum.

## Préparation

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

## Installation

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



## 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.

**Que faire lorsqu'un code de panne apparaît:** débrancher le four, attendre plus de 10 secondes avant de le rebrancher. Si le dysfonctionnement persiste, référez-vous au tableau ci-dessous.

Code	Panne détectée	Que faire?
F01	Température trop élevée de l'air expulsé	Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Le four émet un bip continu. Le four peut à nouveau être utilisé quand il est refroidi. Déplacez le four vers un endroit plus frais. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.
F33-34	Panne du circuit de thermostat	Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.
F05	Panne du circuit intégré mémoire	Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien. Le four peut fonctionner même si un code de panne est affiché, mais pas comme prévu. Survient lors de l'utilisation d'une mémoire. Presser la touche d'Arrêt/Annulation. Les autres touches mémoires ainsi que le réchauffage en mode manuel sont alors disponibles.
F81-82	Panne du circuit de commande des relais	Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien. Le four peut fonctionner même si un code de panne est affiché, mais pas comme prévu. Presser la touche d'Arrêt/Annulation, et essayer de nouveau.
F86-87	Panne du circuit de commande des relais	Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.
F44	Panne du panneau de commandes	Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.

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

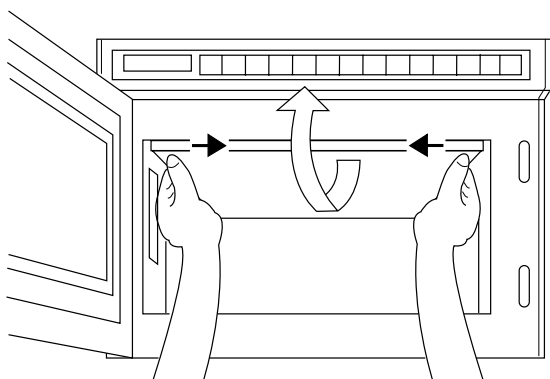
## Entretien du four à micro-ondes

1. Debranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à garder propre l'intérieur du four (et l'étagère amovible sur le NE-2146-2/2156-2). Si des particules de nourriture ou des projections liquides adhèrent aux parois du four ou sur les joints ou la surface de la porte, elles peuvent absorber les micro-ondes et être la cause d'étincelles ou même d'arcs électriques. Nettoyez soigneusement les salissures avec une éponge humide.  
Vous pouvez nettoyer le four avec du liquide détergent ou un produit désinfectant pour surface alimentaire. N'utilisez pas de décapants ou de produits abrasifs.

- L'étagère amovible peut être lavée dans l'eau savonneuse ou dans le lave vaisselle.
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 nettoyants abrasifs.

### Nettoyage de l'écran anti-éclaboussures

1. Prenez à deux mains les arrêts latéraux encliquetables, rentrez-les et abaissez-les. Sortez ensuite l'écran anti-éclaboussures du four.



2. Lavez l'écran anti-éclaboussures à l'eau savonneuse.
3. Veillez à remettre l'écran anti-éclaboussures avant d'utiliser le four.

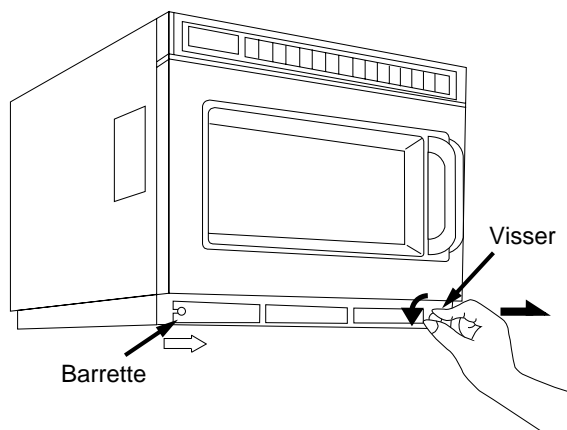
#### ATTENTION

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

### Nettoyage du filtre à air

Nettoyez le filtre à air de temps à autre en suivant les instructions ci-dessous. Le bon fonctionnement du four peut être compromis quand le filtre à air est obstrué par la poussière (\*).

1. Retirer le filtre à air de la plinthe avant en tournant sur la gauche la vis placée à droite de la plinthe.



2. Lavez le filtre à l'eau savonneuse.
3. Veillez à remettre le filtre à air en place avant d'utiliser le four.

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

### Cuisson sur 2 niveaux (sur le NE-2146-2/2156-2 uniquement)

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. Laissez un peu d'espace entre chaque assiette. Ne pas empiler les plats.
6. Si l'étagère amovible n'est pas utilisée, il faut la ranger à l'extérieur du four et ne pas la poser sur la sole du four.

## —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-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Décongélation</b>	Filets de poisson	500 g		8 min	8 min	8 min
	Viande hachée	500 g		5 min	5 min	5 min
	Volaille entière	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Plat cuisiné					
	Multi portions	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	Portion unique	275 g		8 min	8 min	8 min
	Tarte aux pommes	1 portion		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
	Gâteau	1 portion		2 min	2 min	2 min
Petit pain	1 portion 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Cuisson d'aliment réfrigéré cru</b>	Oeufs brouillés	2 oeufs+2 cs lait		20-25s	25-30 s	30-40 s
	Brocolis	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	Filets de poisson	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	Bacon	2 rashes		40 s	50 s	1 min
Morceaux de poulet	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s	
<b>Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé</b>	Petits pois	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Riz cuit	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Saucisses cuites	3×50 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Cheeseburgers cuits	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Gâteau au chocolat	1 portion		30 s	30 s	30 s
<b>Réchauffage d'aliment réfrigéré</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chili con carne	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	Tarte aux pommes	1 portion		14 s	16 s	18 s
	Sauce au poivre	10 cl		40 s	50 s	56 s
	Flageolets	100 g		40 s	50 s	56 s
	Soupe	12,5 cl		48 s	56 s	1 min 10 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.

# Veiligheidsvoorschriften

## Installatie

### Aarden

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

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

### Waarschuwing betreffende voltage

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

### Plaatsing van de oven

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

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

De magnetronoven moet zodanig geplaatst worden dat de stekker goed bereikbaar is.

## Voorzorgsmaatregelen

### Waarschuwings-sticker.

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

### Schakel de oven niet in, wanneer deze leeg is.

Om de goede kwaliteit van de magnetronbuizen te behouden, moet u de oven nooit inschakelen zonder dat er zich voedsel in bevindt.

### Open nooit de behuizing.

Het apparaat functioneert op hoogspanning. Reparaties en afregelingen dient u aan een gekwalificeerd vakman over te laten.

### Blokkeer nooit de ventilatie-openingen.

De magnetronoven heeft voor een goede koeling een maximale ventilatie ruimte aan de achterzijde nodig. Tijdens het koken moeten alle ventilatie-openingen goed vrij zijn.

### Droog nooit kleding in de oven.

Droog geen kleding in de oven omdat er dan kans bestaat op verbranding.

### Bevestig de waarschuwingslabel.

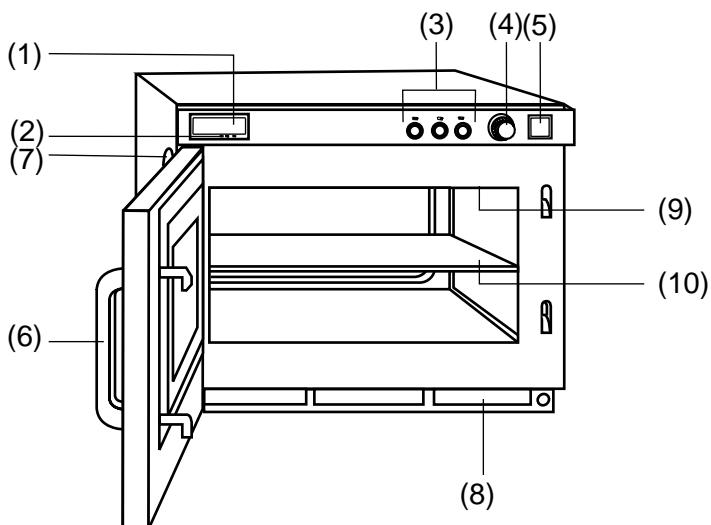
Indien een waarschuwings-sticker is bijgesloten, dient u deze aan de bovenzijde van de magnetronoven te bevestigen.

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.

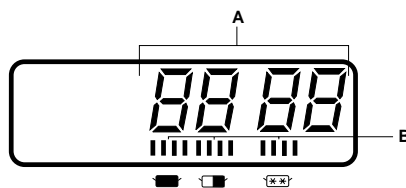
## Waarschuwing

1. Deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek.
2. Voor aflevering is dit toestel nagekeken op beschadigingen aan de deurafdichtingen, mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag het toestel pas in gebruik worden genomen nadat de oven is gerepareerd of nagekeken door hiervoor gekwalificeerd servicepersoneel.
3. Het is gevaarlijk zelf reparaties uit te voeren of deze te laten verrichten door niet gekwalificeerd servicepersoneel.
4. Als u tijdens het gebruik van de magnetronoven rook ziet, dan dient u altijd de deur gesloten te houden en direct op de stop toets te drukken of de stekker uit het stopcontact te halen. Waarschuw uw leverancier.
5. Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het vervangen te worden door uw leverancier.
6. Het te gebruiken kookgerei moet magnetronoven bestendig zijn.
7. Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en drank opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt beginnen te spatten op de binnenwand van de oven. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:
  - a) Gebruik geen vierkante schotels met smalle rand.
  - b) Niet oververwarmen.
  - c) Roer de vloeistof voor en nog een keer halverwege de kooktijd.
  - d) Zodra de vloeistof op de juiste temperatuur gebracht is, laat ze nog even in de oven rusten en roer ze goed door voordat u de schotel uit de oven haalt.
8. Blijf bij het toestel indien gebruik wordt gemaakt van brandbare verpakkingen, zoals papier of plastic.
9. De inhoud van babyflesjes en potjes dienen halverwege de bereidingstijd geschud of omgeroerd te worden. Controleer altijd de temperatuur voor gebruik om verbranding te voorkomen.
10. Vloeistoffen en ander (vast) voedsel in luchtdichte verpakking dienen niet in de oven te worden verwarmd in verband met ontploffingsgevaar.
11. Ongekookte eieren in schaal en hardgekookte eieren mogen niet in de oven worden verwarmd in verband met ontploffingsgevaar.
12. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan plotseling "nakoken" tot gevolg hebben. Wees daarom voorzichtig bij het verwijderen van de beker.
13. Laat kinderen alleen gebruik maken van de magnetronoven nadat ze zorgvuldig geïnstrueerd zijn.

## Functieschema (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Digitaal uitleesvenster (zie onder)
- (2) Vermogensaanduiding
- (3) Tijdschakelaar
- (4) Vermogenstoetsen
- (5) Starttoets
- (6) Deurgreep
- (7) Deksel ovenlamp
- (8) Luchtfilter
- (9) Spatscherm (bovenkant binnenruimte)
- (10) Glasplaat (NE-2146-2)



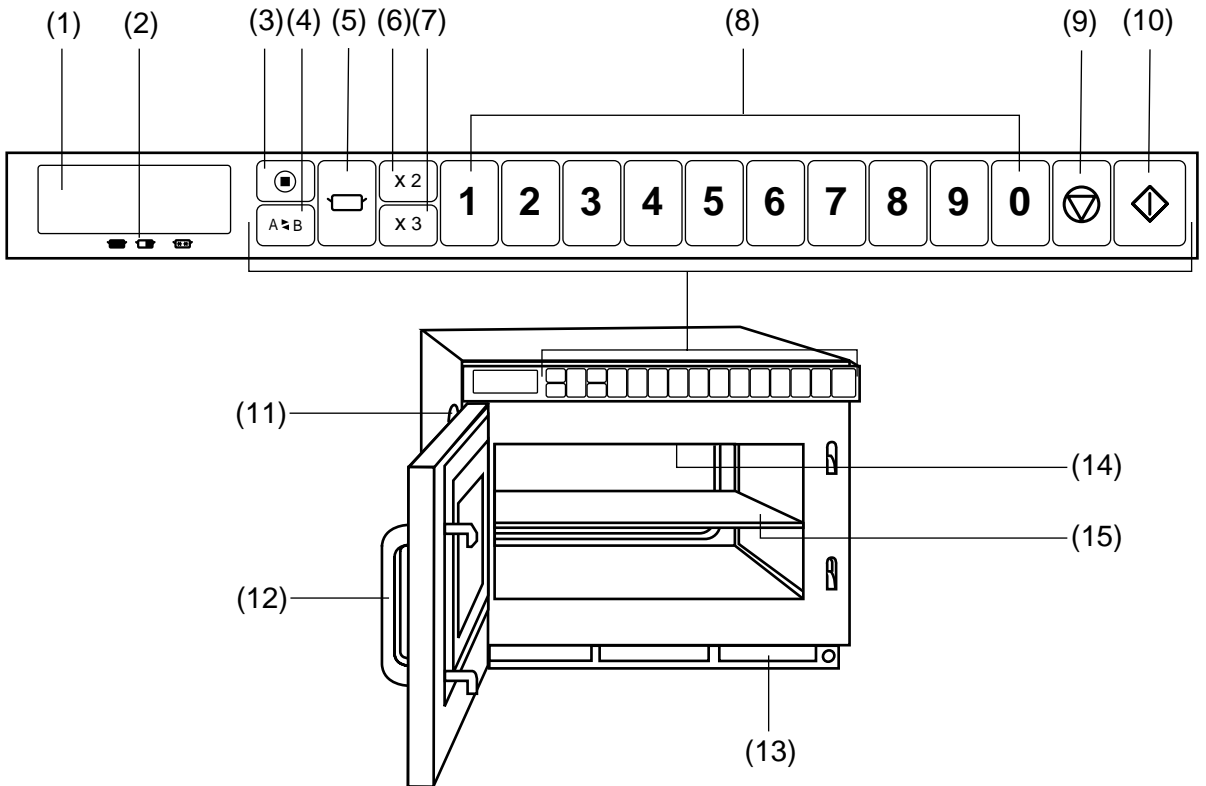
- A—Uitlezing kooktijd in min./sec.
- B—Vermogensaanduiding
  - : HOOG
  - ▬: MIDDEN
  - ☒: ONTDOOIEN

## Bediening van de magnetronoven (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

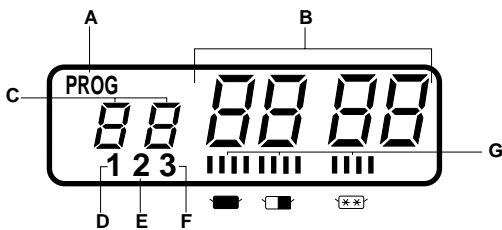
	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		<b>Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven.</b> ⚡ Let op dat "0" en het vermogenssymbool ■ in het uitleesvenster verschijnen.
2		<b>Druk een van de toetsen in indien u een ander vermogen wilt gebruiken dan ■ HOOG.</b>
3		<b>Stel de gewenste kookduur in.</b> ⚡ Tot 25 min. op stand ■ of ▬, 30 minuten op stand ☒
4		<b>Druk de starttoets in.</b>

- Indien u de starttoets indrukt terwijl de ovendeur open is, zal "0" in het uitleesvenster verschijnen.
- Na het instellen van de kooktijd kan het vermogen worden gewijzigd.
- Gedurende het kookproces kan de kooktijd worden gewijzigd met de tijdknop.

## Functieschema (NE-2156-2/NE-1656)



- |   |  |
|---|--|
| (1) Digitaal uitleesvenster (zie onder) | (8) Tijdsinstelling-/voorkeuzetoetsen    |
| (2) Vermogensaanduiding                 | (9) Stop-/hersteltoets (⊖)               |
| (3) Programmeertoets (⊕)                | (10) Starttoets (▶)                      |
| (4) Wisseltoets (A↔B)                   | (11) Deksel ovenlamp                     |
| (5) Keuzetoets vermogen (□)             | (12) Deurgreep                           |
| (6) Dubbele portietoets                 | (13) Luchtfilter                         |
| (7) Drievoudige portietoets             | (14) Spatscherm (bovenkant binnenruimte) |
|   | (15) Glasplaat (NE-2156-2)               |



- A—Programma uitlezing  
 B—Uitlezing kooktijd in min./sec.  
 C—Nummer geheugentoets  
 D—Indikatie 1e stap kookprogramma  
 E—Indikatie 2e stap kookprogramma  
 F—Indikatie 3e stap kookprogramma  
 G—Vermogensaanduiding  
 ■: HOOG  
 □: MIDDEN  
 ☒: ONTDOOIEN

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

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

1=10 seconden	2=20 seconden	3=30 seconden	4=40 seconden
5=50 seconden	6=1 minuut	7=1 minuut 15 seconden	
8=1 minuut 30 seconden	9=1 minuut 45 seconden	0=2 minuten	

 (Er zijn twee mogelijkheden A en B. Alleen A is voorgeprogrammeerd.)

- ◆ Programma ontgrendeling

- ◆ De bedrijfsteller is voor alle toetsen op "0" ingesteld.







Voor andere gewenste functies gelieve u de handleiding door te lezen, om na te gaan, hoe zij in werking worden gesteld.

# Bediening van de magnetronoven (NE-2156-2/NE-1656)

## A. HANDINSTELLING KOOKPROCES


### ◆ Eénstaps koken

Voorbeeld: Koken op HOOG vermogen gedurende 2 minuten

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het getal "0".
2		Druk de vermogenstoets 1 × in.
3		Stel de gewenste kookduur in. ☛ Tot 25 min. op stand  of  , 30 minuten op stand 
4		Druk de starttoets in.

- Indien u de START toets indrukt met geopende deur, zal in alle gevallen "0" in het display verschijnen.
- Ook na het instellen van de kooktijd kunt u het ingestelde vermogen wijzigen.
- Als de oven aanstaat is het mogelijk de ingestelde kooktijd met de cijferstoetsen te wijzigen.

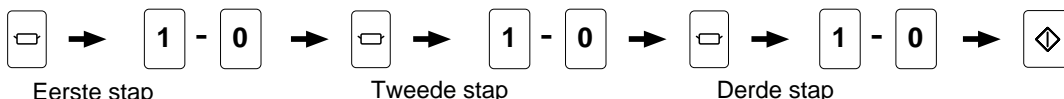
### ◆ Twee- of driestaps koken

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

Tweestaps koken:





Driestaps koken:




## B. GEPROGRAMMEERD KOKEN

### ◆ In de gedeblokkeerde stand

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

### ◆ In de geblokkeerde stand

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

Het programmeren met de wisseltoets B,

druk eerst op de wisseltoets , voordat u de gewenste geheugentoets kiest.

Voor het verwarmen van dubbele (of 3-voudige) porties,

druk de dubbele (of 3-voudige) portietoets in voordat u de gewenste geheugentoets kiest.



# Bediening van de magnetronoven (NE-2156-2/NE-1656)

## C. HET PROGRAMMEREN VAN DE GEHEUGENTOETSEN

### ◆ Eénstaps koken

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

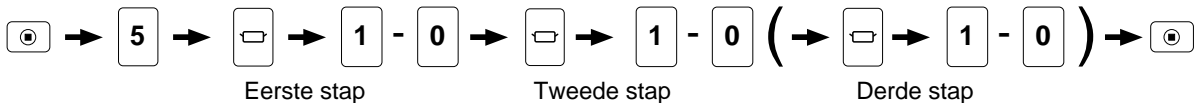
ZORG DAT DE DEUR GESLOTEN BLIJFT TIJDENS HET PROGRAMMEREN!

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

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Houdt de deur gesloten. ☞ Het uitleesvenster moet leeg zijn.
2		Druk de programmeertoets in.
3	voorb.	Druk de geheugentoets "5" in.
4		Druk drie maal op de vermogentoets.
5		Stel de gewenste kooktijd in.
6		Druk de programmeertoets in.

### ◆ Twee- of driestaps koken

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



Het programmeren met de wisseltoets B,

druk eerst op de wisseltoets , voordat u de gewenste geheugentoets kiest.

## D. INSTELLING VAN DE VERMENIGVULDIGINGSFACTOR VOOR DUBBELE OF DRIEVOUDIGE PORTIES

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

ZORG DAT DE DEUR GESLOTEN BLIJFT TIJDENS HET PROGRAMMEREN!

**Voorbeeld: Het programmeren van 1,5 keer de kooktijd van een dubbele portie onder geheugentoets "5"**

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Houdt de deur gesloten. ☞ Het uitleesvenster moet leeg zijn.
2		Druk de programmeertoets in.
3		Druk de geheugentoets "5" in.
4		Druk op de dubbele portietoets.
5		Stel de vermenigvuldigwaarde in. (minimum 0,1–maximum 3,0) Noot: Vanuit de fabriek is 1,6 keer voorgeprogrammeerd.
6		Druk de programmeertoets in.

Voor driedubbele hoeveelheid,

herhaal de bovenstaande stappen, druk bij stap 4 de driedubbele-hoeveelheid toets in, in plaats van de dubbele hoeveelheid.


# Bediening van de magnetronoven (NE-2156-2/NE-1656)

## E. PROGRAMMA BLOKKERING


### ◆ Programma blokkering

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Houdt de deur gesloten. ☞ Het uitleesvenster moet leeg zijn.
2		Druk de programmeertoets in tot "PROG", "P" en "L" verschijnen (langer dan 5 seconden).


#### programma blokkering:

- De oven wordt in werking gesteld door de gewenste geheugentoets aan te tippen. Het is niet nodig de starttoets  aan te tippen.
- De oven kan niet met de hand worden geprogrammeerd of met de hand worden geregeld voordat het programma is gedeblokkeerd.

### ◆ Deblokkering van het programma

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2		Houdt de stop/hersteltoets ingedrukt terwijl u op de programmeertoets drukt en "PROG" en "P" verschijnen (langer dan 5 seconden).

#### programma deblokkering:

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



## F. HET KIEZEN VAN DE PIEPTOONAFSTELLINGEN

Het volume en de lengte van de pieptoon aan het einde van de kookcyclus, kunnen ingesteld worden.

Het hoogste volume en 3 pieptootjes zijn reeds door de fabriek ingesteld.

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2		Druk de programmeertoets in.

### ◆ Het kiezen van het volume

3		Selecteer het geluidsniveau door het indrukken van geheugentoets "0". ☞ Het niveau wordt aangegeven door een nummer gevolgd door het woord "bEEP"; "3bEEP"=hoog volume, "2bEEP"=gemiddeld, "1bEEP"=laag, "0bEEP"=stil
4		Druk de programmeertoets in.



### ◆ Het kiezen van de pieptoon lengte

5		Binnen 3 seconden nadat u de programmeertoets in stap 4 heeft ingedrukt, kunt u de lengte van de pieptoon instellen door de geheugentoets "0" in te drukken. ☞ De lengte wordt aangegeven door de 1° of 2° stap kookindicatie; "1"=3 pieptootjes, "2"=korte pieptootjes gedurende 60 seconden.
6		Druk de programmeertoets in.

## Bediening van de magnetronoven (NE-2156-2/NE-1656)

### G. HET AFLEZEN VAN DE PROGRAMMALIJST

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

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2	 + 	Houdt de stop/hersteltoets ingedrukt en druk de starttoets in.

### H. BEDRIJFSTELLER

#### ◆ Aflezen Hoe Vaak Iedere Geheugentoets Is Gebruikt

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2	 + <b>1</b> - <b>0</b>	Houdt de stop/hersteltoets ingedrukt terwijl u de geheugentoetsen indrukt. NOOT: Om de geheugentoetsen in B uit te lezen, drukt u op de <b>A↔B</b> toets terwijl het display nog het gebruiksaantal aangeeft.

#### ◆ Aflezen Van De Gebruiksteller



3		Sluit de deur terwijl het display nog het gebruiksaantal van de geheugentoetsen aangeeft.
---	--	---

#### ◆ Aflezen Hoe Vaak De Oven Is Gebruikt In Handmatige Bediening

	TOETSEN	INSTRUCTIES
4		Open de ovendeur.
5	 + 	Houdt de stop/hersteltoets ingedrukt terwijl u de vermogenstoets indrukt.

### I. LUCHTFILTER

Voorbeeld: Het programmeren van het luchtfilter onderhoud na 600 uur


	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2		Terwijl u de starttoets indrukt, sluit en opent u de deur.
3	<b>3</b>	Druk de geheugentoets "3" in.
4	<b>6</b> <b>0</b> <b>0</b>	Stel de gewenste tijd in tot maximaal 9999 uur.
5		Druk de programmeertoets in.

Als in het display de melding "FILT" verschijnt, verwijdert u het filter en reinigt het in een sopje.

Druk de stop/hersteltoets in om de filtermelding in het display te verwijderen.

Om het, reeds verstreken, aantal uren te bepalen, handelt u als volgt:

◆ Open de deur en laat deze open.

◆ Houdt de  toets ingedrukt en druk op de "3" toets.

◆ Het display toont nu de verstreken tijd terwijl "H" in het display verschijnen.

**Noot:** Als de oven na een korte tijd stopt, controleer dan eerst het filter voordat u een servicemonteur waaschuw.

# Installatie instructies voor gestapelde opstelling

## BELANGRIJK

1. Voordat u begint met installeren moet de stekker van de oven uit het stopcontact worden verwijderd.
2. Maak bij een gestapelde opstelling uitsluitend gebruik van de Panasonic verbindingsplaat, welke bij het toestel is ingesloten.
3. Alleen de volgende magnetronoven types van Panasonic kunnen worden gecombineerd:  
NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047,

## HET INSTALLEREN

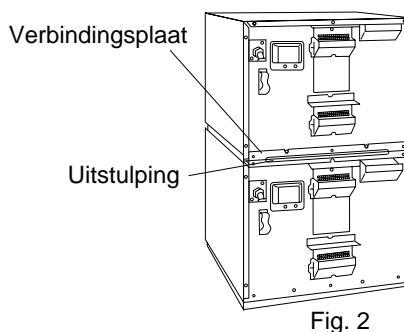
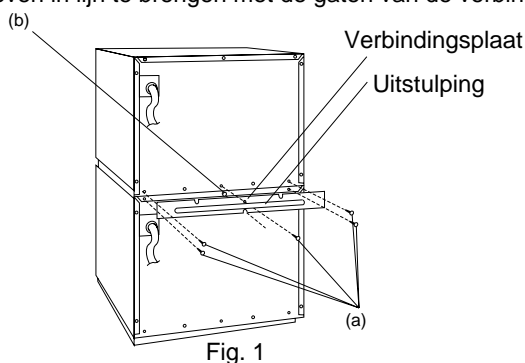
1. Stapel de ovens en verwijder, per apparaat, de vijf schroeven (a) zoals in fig. 1 aangegeven.
2. Draai schroef (b) los.
3. Breng de Panasonic verbindingsplaat aan en draai schroef (b) aan volgens fig. 2.  
N.B.: Breng de verbindingsplaat zodanig aan dat de uitstulping in de plaat van de oven af staat.
4. Schuif nu voorzichtig de bovenste oven richting de verbindingsplaat om zo de schroefgaten van de bovenste oven in lijn te brengen met de gaten van de verbindingsplaat. Nu kunt u de vijf schroeven opnieuw aanbrengen.

NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856,  
NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2,  
NE-2146-2

4. Er mogen slechts twee ovens op elkaar worden gestapeld.

## VOORBEREIDING

Vergewis u ervan, dat de oven leeg is.



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

Code	Probleem	Wat te doen
F01	Uitblaasttemperatuur te hoog	De oven schakelt automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact. De oven laat constant een pieptoon horen. De oven schakelt zichzelf weer in, nadat deze is afgekoeld. Plaats de oven in een koelere omgeving. Indien dit euvel zich blijft voordoen, roep dan de hulp van de servicedienst in.
F33-34	Storing in thermistor circuit	De oven schakelt automatisch uit. Indien dit euvel zich blijft voordoen, roep dan de hulp van de servicedienst in.
F05	Defekt geheugen IC	Indien dit euvel zich blijft voordoen, roep dan de hulp van de servicedienst in. De oven werkt zelfs indien er een foutcode verschijnt. Deze foutcode kan verschijnen bij het koken met de geheugentoetsen. Druk op de reset toets en vervolgens op een andere geheugentoets teneinde de over te gaan op handmatige bediening.
F81-82	Storing in relais circuit	Indien dit euvel zich blijft voordoen, roep dan de hulp van de servicedienst in. De oven werkt zelfs indien er een foutcode verschijnt. Druk op de reset toets en probeer nogmaals.
F86-87	Storing in relais circuit	De oven schakelt automatisch uit. Indien dit euvel zich blijft voordoen, roep dan de hulp van de servicedienst in.
F44	Defekt bedieningspaneel	De oven schakelt automatisch uit. Indien dit euvel zich blijft voordoen, roep dan de hulp van de servicedienst in.

**Opmerking:** De bovengenoemde codes die verschijnen in het uitleesvenster, geven slechts een beperkt aantal storingsmogelijkheden aan.

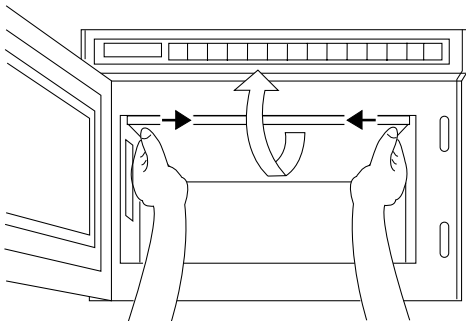
## Onderhoud en verzorging van uw magnetronoven

1. Verwijder eerst de steker van de magnetronoven uit het stopcontact voordat u begint deze schoon te maken.
2. Houdt de binnenzijde van de oven (en tussenplaat type NE-2146-2/2156-2) schoon. Indien voedselresten of gemorste vloeistoffen achterblijven op de bodem of zijden van de wanden, of tussen randen en oppervlakte van de deur zullen deze microgolven absorberen en kunnen deze tevens leiden tot vonkvorming. Reinig alle resten met een vochtige doek. U kunt gebruik maken van een keuken schoonmaakmiddel indien de oven erg vuil is geworden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

3. De buitenkant van de magnetronoven moet worden schoongemaakt met water en zeep en vervolgens worden afgedroogd met een zachte doek. Zorg ervoor, dat er geen water in de ventilatie openingen aan de achterkant van het toestel kan lopen-op deze wijze zou het toestel beschadigd kunnen worden.
4. Het deurvenster moet worden afgewassen met een zeer zachte water en zeepoplossing. Maak altijd gebruik van een zachte doek. Maak nooit gebruik van een ruiten schoonmaakmiddel. Het venster kan krassen bij het gebruik van een agressieve zeepsoort of schoonmaakmiddelen.

## SCHOONMAKEN VAN HET SPATSCHERM

1. Houd de pallen van het spatscherm met beide handen vast en trek deze naar beneden. Haal het spatscherm dan uit de oven.



2. Reinig het spatscherm in zeepwater.
3. Let er goed op, het scherm weer in de oven te plaatsen, voordat u deze weer in gebruik neemt.

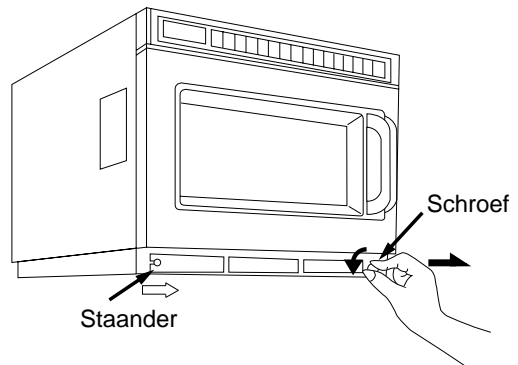
### WAARSCHUWING

Tijdens het gebruik van de oven moet het spatscherm precies op zijn plaats zitten.

## REINIGING VAN HET LUCHTFILTER

Maak het luchtfilter zo af en toe schoon op basis van de volgende aanwijzingen. Er zouden problemen kunnen ontstaan indien het luchtfilter vol met stof zit (\*).

1. Verwijder het luchtfilter door de rechterschroef los te draaien (naar links).



2. Was het filter met zeepsop.
3. Let er goed op, het filter weer op zijn plaats te zetten voordat u de oven weer in gebruik neemt.

(\* ) NOOT: Een vuil filter kan oververhitting van de oven tot gevolg hebben.

## Koken op twee niveau's (NE-2146-2/2156-2)

1. Indien u 1 portie opwarmt, moet u deze altijd in het midden van bodemplaat plaatsen.
2. Indien de oven hoofdzakelijk gebruikt wordt voor het verwarmen van kleine portie's, verwijder dan de keramische tussenplaat.
3. Voor het verwarmen van 2 portie's dient u deze naast elkaar op de bodemplaat te zetten. Voor grotere schalen kunt u ook gebruik maken van de tussenplaat.
4. Indien u meerdere portie's wilt verwarmen, moeten de portie's evenredig over de twee platen verdeeld worden.
5. Laat wat ruimte open tussen de portie's, plaats niet teveel voedsel tegelijk in de oven.
6. Indien de tussenplaat niet wordt gebruikt, dan dient u deze uit de oven te halen en niet enkel de bodemplaat te gebruiken.

# Kook-instructies

## —Tabellen voor verwarmen en ontdooien—

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

gekoeld voedsel . . . . . ca. +5 graden.

bevroren voedsel . . . . . ca. -18 graden.

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

Functie	Voedsel	Gewicht	Mag- netron ver- mogen	Tijd		
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Ontdooien</b>	visfilet	500 g		8 min	8 min	8 min
	gehakt	500 g		5 min	5 min	5 min
	hele kip	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	samengestelde maaltijd					
	meervoudige portie	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	enkelvoudige portie	275 g		8 min	8 min	8 min
	appeltaart	1 punt		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
taart	1 punt		2 min	2 min	2 min	
broodjes	1 punt 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Koken van gekoeld, ongekookt voedsel</b>	roerei	2 eieren+ 2 eetl. melk		20–25 s	25–30 s	30–40 s
	broccoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	visfilet	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	spek	2 lapjes		40 s	50 s	1 min
kip portie's	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s	
<b>Koken en/of opwarmen van bevroren voedsel</b>	erwten	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	gekookte rijst	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	gekookte worst	150 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	kippevleugels	×7 stuks		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	kant en klaar cheeseburger	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
chocolade cake	1 portie		30 s	30 s	30 s	
<b>Opwarmen van gekookt, gekoeld voedsel</b>	lasagna	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	appeltaart	1 portie		14 s	16 s	18 s
	peper saus	100 ml		40 s	50 s	56 s
	gebakken bonen	100 ml		40 s	50 s	56 s
soep	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s	

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

## Importante: Instrucciones de seguridad

### Instalación

#### Conexión a tierra

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

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

#### Advertencia relativa al voltaje

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

#### Colocación del horno

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

Es importante que el aire circule libremente alrededor del horno.

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

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

### Precauciones

#### Saque la película protectora

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

#### No conecte el horno cuando esté vacío

A fin de mantener la alta calidad de los tubos de magnetrón, así como de los otros componentes, tenga la precaución de no conectar el horno si no hay alimentos en su interior.

#### No abra la caja del horno

Dentro del aparato hay alto voltaje. Las reparaciones y los ajustes sólo debe realizarlos personal de servicio cualificado.

#### No tape las aberturas de ventilación

Este Horno Microondas necesita que el aire circule libremente por su parte posterior, para la máxima eficacia en su refrigeración. Durante el funcionamiento, procure que las aberturas de ventilación estén despejadas.

#### No ponga ropas a secar dentro del horno

No ponga ropas a secar dentro del Horno Microondas, ya que podrían quemarse si se dejaran en él demasiado tiempo.

#### Etiqueta De Precaucion Adjunta

Si la etiqueta de precaución está incluida en su horno, está deberá estar pegada antes de usarlo. Por favor seleccione una apropiada etiqueta preventiva y peguela encima del aparato.

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.

---

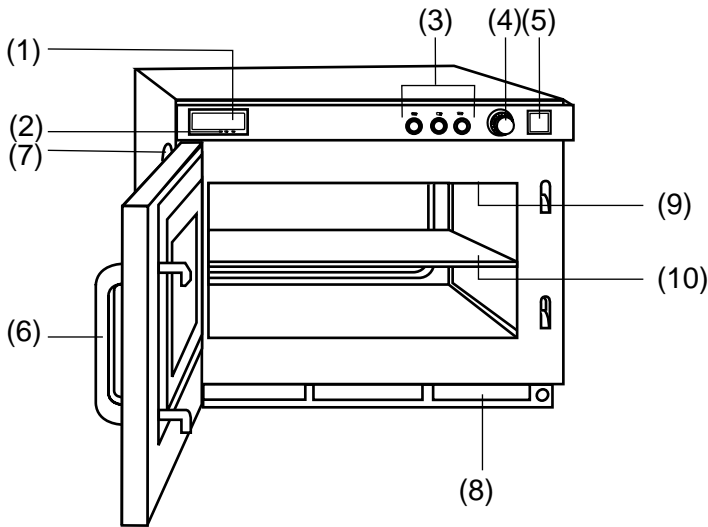
## ***Importante: Instrucciones de seguridad***

### **Consejos**

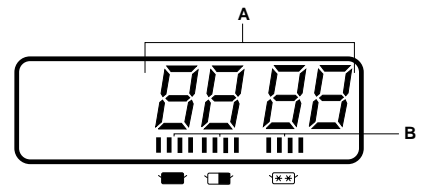
1. Los cierres de la puerta y áreas adyacentes deben estar siempre limpios. Use un trapo húmedo para ello.
2. Deben revisarse los cierres de la puerta y áreas adyacentes por si han sufrido algún desperfecto. En caso afirmativo, el aparato no debe utilizarse hasta que lo haya reparado un operario de servicio técnico autorizado por el fabricante.
3. Es peligroso para cualquier persona que no sea un operario de servicio técnico autorizado por el fabricante, efectuar la reparación.
4. Si los materiales colocados en el horno se encendieran, mantenga las puertas del mismo cerradas, pulse el botón de PARO, desconecte el aparato y desenchúfelo de la base, si es posible. O bien desconecte el interruptor magnetotérmico.
5. Si el cable de la corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o por un servicio técnico autorizado para prevenir posibles riesgos.
6. Previamente, el usuario debe comprobar que los accesorios son apropiados para el uso correcto de los hornos microondas.
7. 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.
8. Al calentar comida en recipientes de plástico ó papel, no deje de vigilar el horno debido a la posibilidad de ignición.
9. El contenido de los biberones y tarritos para bebés deben ser agitados. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemaduras.
10. Líquidos u otras comidas no deben ser calentados en recipientes precintados debido a una posible explosión.
11. No cocine huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el microondas.
12. Cuando caliente líquidos en el microondas puede producirse una ebullición retardada, con lo cual tenga cuidado al sacar el recipiente.
13. Permítase a los niños usar el horno sin supervisión, sólo en el caso de haberles dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar el horno conociendo los peligros y los usos indebidos del mismo.



## Esquema descriptivo (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Ventanilla indicadora digital (vea la ampliación más abajo)
- (2) Ventanilla indicadora del nivel de potencia
- (3) Botón del selector de nivel de potencia
- (4) Botón del temporizador
- (5) Botón de cocción
- (6) Tirador de la puerta
- (7) Tapa de acceso a la lámpara del horno
- (8) Filtro de aire
- (9) Protección contra salpicaduras (parte superior de la cavidad interior)
- (10) Repisa Central (NE-2146-2)



- A — Indicador de tiempo (minutos segundos)  
 B — Indicador del nivel de potencia

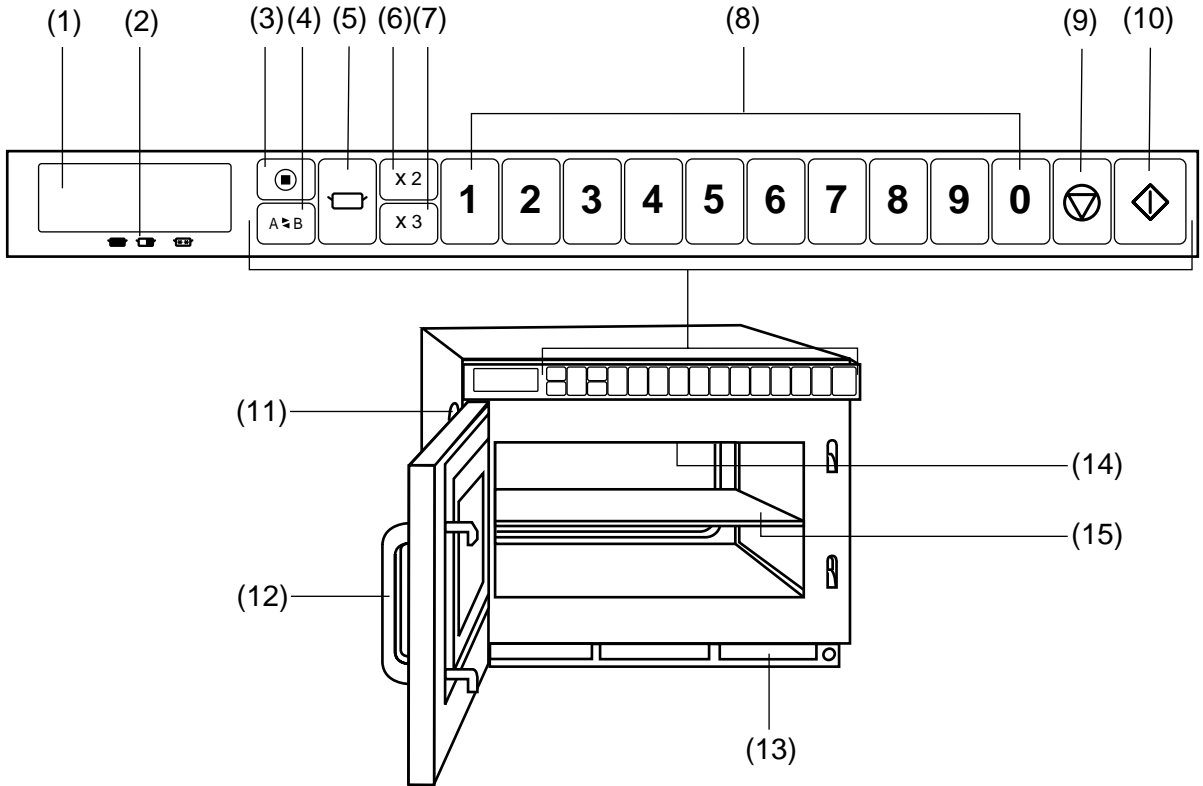
- : ALTA
- ▣ : MEDIA
- ☐ : DESCONGELACIÓN

## Modo de funcionamiento (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

	Mandos	Información
1		<b>Abra la puerta y ponga la comida en el horno.</b> ↶ Asegúrese de que en el display digital aparezca "0" y el indicador de nivel de potencia ■ .
2		<b>Pulse otro botón de selección de potencia que no sea el de máxima potencia ■ .</b>
3		<b>Seleccione el tiempo de cocción deseado.</b> ↶ hasta 25 minutos para ■ y ▣ , 30 minutos para ☐
4		<b>Presione el botón de cocción.</b>

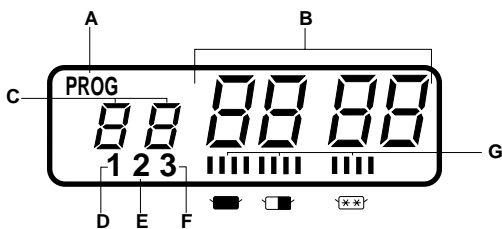
- Cuando presione el botón de comienzo con la puerta abierta, aparecerá "0" en el display.
- Aun habiendo establecido el tiempo de cocción, puede cambiar el nivel de potencia.
- Si desea cambiar el tiempo de cocción durante la cocción, simplemente ajuste el dial al tiempo deseado.

## Esquema descriptivo (NE-2156-2/NE-1656)



- (1) Ventanilla indicadora digital (vea la ampliación más abajo)
- (2) Ventanilla indicadora del nivel de potencia
- (3) Sensor de programa
- (4) Tecla de cambio
- (5) Sensor selector del nivel de potencia
- (6) Tecla de cantidad doble
- (7) Tecla de cantidad triple

- (8) Sensores de memoria/números
- (9) Sensor de parada/reposición
- (10) Sensor de inicio
- (11) Tapa de acceso a la lámpara del horno
- (12) Tirador de la puerta
- (13) Filtro de aire
- (14) Protección contra salpicaduras (parte superior de la cavidad interior)
- (15) Repisa Central (NE-2156-2)



- A . .Indicador de programa
- B . .Indicador de tiempo (minutos/segundos)
- C . .Indicador numérico del sensor de memoria
- D . .Indicador de la primera etapa
- E . .Indicador de la segunda etapa
- F . .Ciclo de calentamiento en tres etapas
- G . .Indicador del nivel de potencia
  - : ALTA
  - ▬ : MEDIA
  - ☐ : DESCONGELACIÓN

### Este horno es preajustado en fábrica para lo siguiente:

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







1 = 10 segundos	2 = 20 segundos	3 = 30 segundos	4 = 40 segundos	5 = 50 segundos
6 = 1 minuto	7 = 1 minuto 15 segundos	8 = 1 minuto 30 segundos		
9 = 1 minuto 45 segundos	0 = 2 minutos			
  - ◆ Desbloqueo de programas.
  - ◆ Contador cíclico se ajusta a "0" en todos los sensores.
- Si usted desea cualquier otra característica, por favor consulte el manual para encontrarla.

# Modo de funcionamiento (NE-2156-2/NE-1656)

## A. Función manual

### ◆ Funcionamiento en una etapa

Ejemplo: para cocinar comida a alta potencia durante 2 minutos

Mandos	Información
1	Abra la puerta y ponga la comida en el horno. ☛ Asegúrese de que aparezca "0".
2 	Presione el selector de nivel de potencia una vez.
3 	Seleccione el tiempo de cocción deseado. ☛ hasta 25 minutos para  ó  , 30 minutos para 
4 	Pulse el sensor de inicio.

- Cuando presione el sensor de inicio de puesta en marcha con la puerta abierta, aparecerá "0" en el display.
- Aunque haya seleccionado el tiempo de cocción, Vd. puede cambiar el nivel de potencia.
- Si desea cambiar el tiempo de cocción durante la cocción, simplemente ajuste el dial al tiempo deseado.

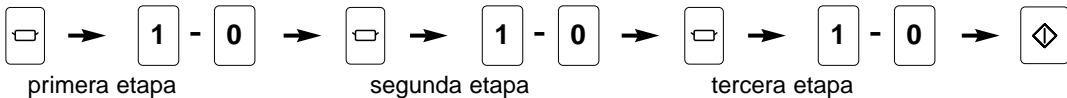
### ◆ Funcionamiento en dos o tres etapas

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

Calentar en dos etapas:





Calentar en tres etapas:




## B. Calentamiento programado

### ◆ Modo Programa Unlock

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

### ◆ Modo Bloqueo de Programa

Mandos	Información
1	Abra la puerta y ponga la comida en el horno. ☛ Asegúrese de que aparezca "0".
2 Ej.  3	Presione el sensor de memoria/número deseada. ☛ La cocción empezará automáticamente.

Para usar programas de la cara B,

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

Para calentar doble (o triple) cantidad,

presione doble (o triple) cantidad antes de seleccionar el sensor de memoria/número deseada.








## Modo de funcionamiento (NE-2156-2/NE-1656)

### C. Programación de sensores de memoria/número


#### ◆ Funcionamiento en una etapa

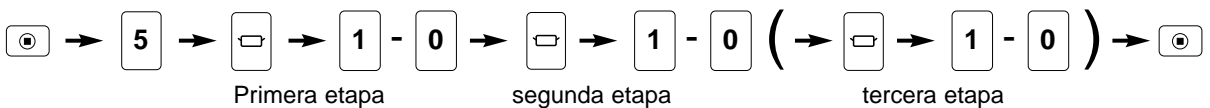
¡EL HORNO NO PUEDE SER PROGRAMADO CUANDO ESTÁ ACTIVADO EL BLOQUEO DE PROGRAMAS!  
¡Tampoco deberá abrir la puerta durante la programación!

Ejemplo: Para programar con potencia descongelación durante 1 minuto en el número de memoria "5"

	Mandos	Información
1		Mantenga la puerta cerrada. ☛ Asegúrese de que la pantalla del display aparece en blanco.
2		Presione el sensor de programa.
3		Presione el sensor de memoria/número "5".
4		Presione el selector de nivel de potencia tres veces.
5	  	Seleccione el tiempo de cocción.
6		Presione el sensor de programa.

#### ◆ Funcionamiento en dos o tres etapas

Repita los pasos 4 y 5 anteriores antes de presionar el sensor de programa  .









Para programar el área de memoria B,

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

### D. Programación de cantidad doble o triple

¡EL HORNO NO PUEDE SER PROGRAMADO CUANDO ESTÁ ACTIVADO EL BLOQUEO DE PROGRAMAS!  
¡Tampoco deberá abrir la puerta durante la programación!

Ejemplo: Para programar 1,5 veces el tiempo de recalentamiento para doble cantidad, en el sensor de Memoria "5"


	Mandos	Información
1		Mantenga la puerta cerrada. ☛ Asegúrese de que la pantalla del display aparece en blanco.
2		Presione el sensor de programa.
3		Presione el sensor de memoria/número "5".
4		Presione la tecla de cantidad doble. ☛ Aparecerá en la pantalla el anterior número de aumentos.
5	 	Fije el aumento deseado pulsando las teclas de los números correspondientes. (Mínimo 0,1 - Máximo 3,0)
6		Presione el sensor de programa.

Si desea usted cambiar a la tecla de cantidad triple,  
en el paso 4 anterior pulse dicha tecla.

## Modo de funcionamiento (NE-2156-2/NE-1656)

### E. Bloqueo de programas


#### ◆ Para activar el bloqueo del programa

Mandos	Información
1	<b>Mantenga la puerta cerrada.</b> ☛ Asegúrese de que la pantalla del display aparece en blanco.
2 	<b>Presione el sensor de programa (más de 5 segundos) hasta que “PROG”, “P” y “L” aparezcan.</b>

#### En el “Bloqueo de programas”:

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

#### ◆ Para desactivar el panel de control

Mandos	Información
1	<b>Abra la puerta y déjela abierta.</b>
2 	<b>Mientras está pulsando el sensor de parada/reposición, presione el sensor de programación hasta que “PROG” y “P” aparezcan en el display (más de cinco segundos).</b>


#### En el “Desbloqueo de programas”:

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



### F. Para seleccionar las opciones de tono “Bip”

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



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

Mandos	Información
1	<b>Abra la puerta y déjela abierta.</b>
2 	<b>Presione el sensor de programa.</b>

#### ◆ Para seleccionar el nivel de compensación

3 	<b>Seleccione el nivel del tono “BIP”, pulsando el sensor de memoria/número “0”.</b> ☛ La posición se indica con un número seguido por la palabra “bEEP”; “3bEEP” = máximo, “2bEEP” = medio, “1bEEP” = mínimo, “0bEEP” = silencio
4 	<b>Presione el sensor de programa.</b>



#### ◆ Para seleccionar la duración del tono

5 	<b>Tres segundos después de pulsar el sensor de programación en el paso 4, seleccione el nivel del tono “BIP”, presionando el sensor de memoria/número “0”.</b> ☛ Se mostrará con el primer ó segundo botón del indicador de cocción.; “1” = 3 “bips”, “2” = 60 segundos de “Bips”
6 	<b>Presione el sensor de programa.</b>

## Modo de funcionamiento (NE-2156-2/NE-1656)


### G. Lista de programas

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

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y déjela abierta.
2	 + 	Mientras presione el sensor de parada/reposición, presione el sensor de inicio.

### H. Contador cíclico



#### ◆ Para leer las veces que el sensor de memoria ha sido utilizado

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y déjela abierta.
2	 + <b>1</b> - <b>0</b>	Mientras presione el sensor de parada/reposición, seleccione el sensor de memoria/número deseado. <b>NOTA:</b> Para leer las veces de cada sensor en la posición de programa B, presione la tecla de cambio de programa (A/B) mientras el display está mostrando las veces.

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



3		Cierre la puerta mientras el display está mostrando la veces que cada sensor ha sido utilizado.
---	--	---

#### ◆ Para leer las veces que el horno ha sido utilizado en el modo manual

	Mandos	Información
4		Abra la puerta y déjela abierta.
5	 + 	Mientras presiona el sensor de parada/reposición, seleccione el nivel de potencia.

### I. Filtro de aire

Ejemplo: Para programar la limpieza del filtro de aire cada 600 horas

	Mandos	Información
1		Abra la puerta y déjela abierta.
2		Mientras presione el sensor de inicio, cierre y abra la puerta.
3	<b>3</b>	Pulse el sensor de memoria/número "3".
4	<b>6</b> <b>0</b> <b>0</b>	Seleccione la hora deseada hasta un máximo de 9999 horas.
5		Presione el sensor de programa.

Cuando la señal de "FILT" aparezca en el display, saque el filtro de aire y límpielo con agua jabonosa. Presione el sensor de parada/reposición.

Para verificar el número total de horas de utilización,

- ◆ Abra la puerta y déjela abierta.
  - ◆ Pulse la tecla "3" al mismo tiempo que el sensor de inicio.
  - ◆ El indicador señalará el número de horas de utilización y aparecerán en él las indicaciones "H".
- Nota:** Si el horno no funcionase después de haberlo utilizado unas pocas veces, compruebe si el filtro de aire está limpio antes de contactar con el Servicio Técnico.

# Instrucciones de instalación para apilar

## Importante

1. Desconecte el cable de potencia del enchufe antes de intentar la instalación.
2. Para ello debe utilizar la varilla de unión de PANASONIC que se incluye con este aparato.
3. La combinación de aparatos para apilar está limitada sólo en los siguientes modelos

NE-1057, NE-1457, NE-1257, NE-1757, NE-1247, NE-1747, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

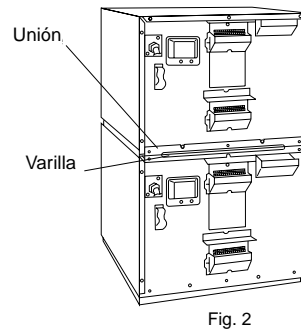
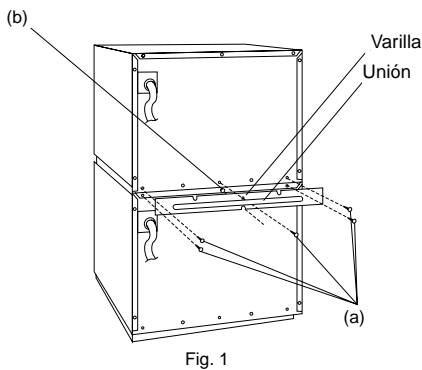
4. Se pueden apilar dos aparatos como máximo.

## Preparación

Asegúrese de que el interior del horno esté vacío.

## Instalación

1. Apile las unidades y retire 5 tornillos (a) tal y como se indica en la Fig.1.
2. Afloje el tornillo (b).
3. El saliente de la Placa de Unión debe mirar hacia fuera del horno. Coloque la Placa de Unión en el tornillo (b).
4. Ponga y apriete los 5 tornillos (a) y el tornillo (b).



## Códigos de auto-comprobación

Este horno monitoriza su funcionamiento y cuando ocurre un problema muestra un código de fallo en la ventanilla indicadora del display.

CÓDIGO	PROBLEMA	GUÉ HAY QUE HACER
F01	La temperatura del aire expulsado es demasiado alta	El horno se desconecta automáticamente. Desconecte el cable de potencia de la toma de corriente. El horno hace "bips" continuamente. El horno se repone para funcionar cuando se enfríe. Mueva el horno hacia un lugar más frío. Si el problema persiste llame a un Agente del Servicio Técnico.
F33-34	Circuito del termistor defectuosa	El horno se desconecta automáticamente. Desconecte el cable de potencia de la toma de corriente. Si el problema persiste llame a un Agente del Servicio Técnico.
F05	Circuito integrado de memoria defectuosa	Si el problema persiste llame a un Agente del Servicio Técnico. El horno funcionará incluso si aparece un código de fallo. Ocurrirá cuando se caliente La memoria, Pulse la tecla de reposición ("Reset"). Es posible utilizar otros programas de memoria y el calentamiento manual.
F81-82	Circuito de relé defectuoso	Si el problema persiste llame a un Agente del Servicio Técnico. El horno funcionará incluso si aparece un código de fallo. Pulse la tecla de reposición ("Reset") e inténtelo de nuevo.
F86-87	Circuito de relé defectuoso	El horno se desconecta automáticamente. Desconecte el cable de potencia de la toma de corriente. Si el problema persiste llame a un Agente del Servicio Técnico.
F44	Panel de control defectuoso	El horno se desconecta automáticamente. Desconecte el cable de potencia de la toma de corriente. Si el problema persiste llame a un Agente del Servicio Técnico.

**Note:** Los códigos mostrados arriba en el display no indican todos los fallos posibles del aparato.

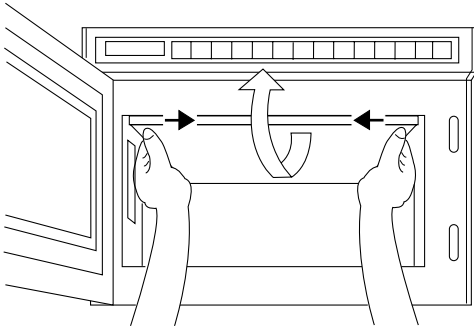
## Cuidado de su horno microondas

1. Desenchufe el cable del aparato antes de limpiarlo.
2. Mantenga el interior del microondas (y la repisa central en el modelo NE-2146-2/2156-2) limpia. Si restos de comida o líquidos se adhieren a las paredes del microondas, al cierre de la puerta o la superficie de la puerta, pueden causar chispas. Limpie el líquido con un trapo húmedo. Detergente de cocina debe ser utilizado si el microondas esta muy sucio. No utilizar detergentes abrasivos.

3. La superficie exterior de este horno microondas debe de ser limpiada con agua y jabón y luego secada con un trapo suave. Asegúrese de que el agua no penetra dentro de la ventilación trasera pues esto dañaría la unidad.
4. La ventanilla de la puerta debe ser limpiada con agua y jabón. Pásele luego un trapo suave para secar. Nunca utilice limpiacristales.

### Limpieza del protector contra salpicaduras

1. Sujete los retenes laterales del protector contra salpicaduras con las dos manos y tire de ellos hacia dentro y hacia abajo. Sáquelo del interior del horno.
2. Aclárelo con agua jabonosa.
3. Asegúrese de situar la bandeja dentro del horno antes de utilizarlo.



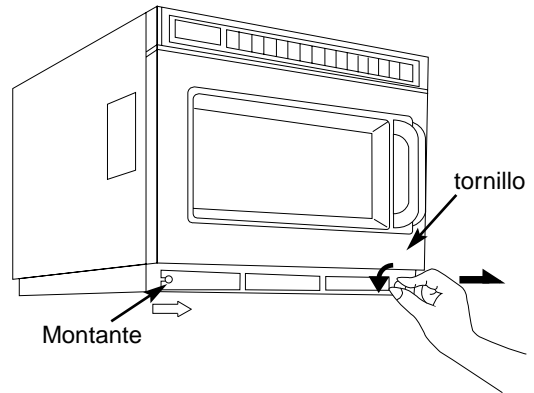
#### PRECAUCIÓN

Esta bandeja debe estar situada adecuadamente dentro del horno para poder poner en funcionamiento el aparato.

### Limpieza del filtro de aire

Limpie el filtro del aire ocasionalmente de acuerdo con las siguientes instrucciones. El horno causará problemas de funcionamiento cuando el filtro del aire empiece a atascarse de polvo.\*

1. Saque el filtro de aire del "borde" frontal inferior aflojando el tornillo derecho.



2. Limpie este filtro con agua y jabón.
3. Asegúrese de situar el filtro del aire antes de utilizar el horno.

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

## Cocción en 2 Etapas (NE-2146-2/2156-2)

1. En la cocción de un solo elemento, coloque siempre el recipiente en el centro del estante del microondas.
2. Al usar el microondas principalmente para recalentar un solo elemento en un determinado tiempo, extraiga el estante del microondas ó sitúe el recipiente sobre el plato de cristal del microondas.
3. Al calentar dos elementos a la vez, sitúe los dos platos en la base del estante, uno al lado del otro, a

- menos que los recipientes sean demasiado grandes (en ese caso, coloque cada uno de los recipientes en estantes distintos.)
4. Cuando cocine más de dos platos, sitúe los platos equitativamente en los dos estantes.
5. Deje algún espacio entre los platos y no sobrecargue con demasiada comida el horno.
6. Si la repisa central no se utiliza debe ser almacenada fuera del microondas, no debe almacenarse en la repisa inferior del microondas.



## Guía de cocción/Descongelación

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

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

Alimentos fríos . . . . .Aprox. +5°, 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		
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Descongelación</b>	Filetes de pescado	500 g		8 min	8 min	8 min
	Carne picada de buey	500 g		5 min	5 min	5 min
	Pollo entero	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Plato combinado					
	Varias porciones	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	Una sola porción	275 g		8 min	8 min	8 min
	Tarta de manzanas	1 porcion		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
	Pastel	1 porcion		2 min	2 min	2 min
Panecillos	1 porcion 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Cocción de alimentos crudos fríos</b>	Huevos revueltos	2 huevos + 2 cucharadas de leche		20–25 s	25–30 s	30–40s
	Brócoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	Filetes de pescado	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	Bacon	2 lonchas		40 s	50 s	1 min
	Porciones de pollo	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s
<b>Cocción y/o recalentamiento de alimentos congelados</b>	Guisantes	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Arroz cocido	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Salchichas cocidas	x 3 (50 g cada una)		50 s	1 min	1 min 5 s
	Hamburguesas con queso cocidas	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Pastel de chocolate	1 porción		30 s	30 s	30 s
<b>Reheating from Cooked Chilled</b>	Lasaña	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	Tarta de manzanas	1 porción		14 s	16 s	18 s
	Salsa de pimienta	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Judías en salsa de tomate	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Sopa	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s

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

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

# Istruzioni di Sicurezza

## Installazione

### Messa a terra

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

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

### Avvertenze su voltaggio e potenza

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

### Sistemazione del forno

Sistemate il forno su una superficie stabile e piana. Non collocate il forno in luoghi caldi o umidi, ad esempio vicino a sorgenti elettriche o di gas. Non fate funzionare il forno quando la temperatura dell'ambiente è superiore ai 40 gradi C. e/o il tasso di umidità è superiore all'85%. È importante mantenere attorno al forno un giusto ricambio di aria.

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

Il microonde deve essere posizionato in prossimità di una presa elettrica facilmente accessibile.

## Precauzioni

### Rimozione della pellicola protettiva.

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

### Non accendete il forno quando è vuoto.

Per mantenere inalterata l'alta qualità del magnetron e di altri componenti, vi preghiamo di non accendere il forno senza cibo all'interno.

### Non aprite l'apparecchio.

All'interno dell'unità sono presenti alti voltaggi, per questo motivo ogni tipo di manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.

### Non bloccate le feritoie.

Per la massima efficienza del sistema di raffreddamento, questo forno a microonde richiede un continuo flusso d'aria sul retro; è necessario quindi non ostruire le prese d'aria quando il forno è in funzione.

### Non asciugate vestiti nel forno.

Non asciugate vestiti nel forno per evitare che questi prendano fuoco se lasciati nel forno troppo a lungo.

### Non usate il forno senza la parte superiore.

Quando rimuovete la parte interna superiore per pulirla, risistemate la prima di far funzionare il forno, altrimenti rischiate di danneggiare il sistema di ventilazione.

### Attaccare l'etichetta con le avvertenze

Prima di usare l'apparecchio, bisogna attaccare allo stesso l'etichetta con le avvertenze. Scegliere tra quelle fornite, l'etichetta adatta, ed attaccarla sulla parte superiore dell'apparecchio.

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.

## Avvertenze

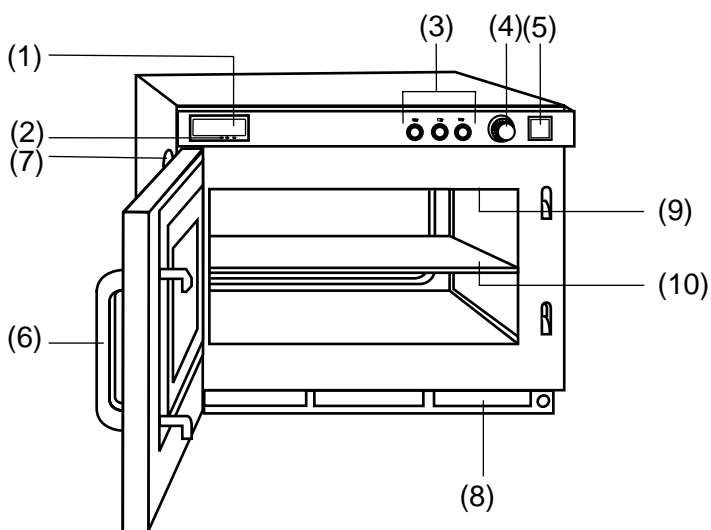
1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno morbido.
2. Se le guarnizioni del portello e le zone circostanti vengono danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato lo ripari.
3. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite dal servizio di assistenza tecnica autorizzato dal produttore. È pericoloso tentare di riparare il forno per qualsiasi persona che non sia un tecnico istruito dalla casa produttrice.
4. Se notate la presenza di fumo durante la cottura a microonde, tenete il portello chiuso e spegnete il forno dall'interruttore o estraendo la spina dalla presa. Contattate immediatamente un Centro di Assistenza autorizzato.
5. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, dev'essere sostituito per motivi di sicurezza dal fabbricante, dal centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato ad effettuare tale operazione.
6. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
7. Il riscaldamento dei liquidi (zuppe, salse e bevande) nel forno a microonde, può arrivare fino al punto di ebollizione senza evidenza di bolle in superficie ma con la formazione di grumi. Per prevenire questa possibilità basta prendere le seguenti precauzioni:
  - a) Evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto.
  - b) Non surriscaldare.
  - c) Mescolate i liquidi nei loro contenitori prima e durante il riscaldamento.
  - d) Dopo averli riscaldati, lasciateli riposare nel forno per qualche minuto, e mescolate con cura prima di rimuoverli dal contenitore.
8. Seguite attentamente la cottura di cibi i cui contenitori sono in carta, plastica o qualsiasi altro materiale combustibile.

Non usate utensili in carta riciclata (che potrebbe contenere impurità e causare scintille o fuoco) a meno che non sia espressamente indicata per l'uso nei forni a microonde.

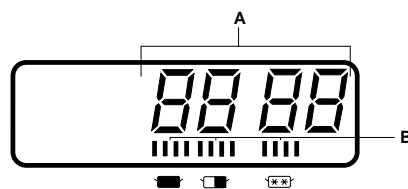
Controllate bene che ogni contenitore usato sia adatto per il forno a microonde.

Non mettete nel forno contenitori sottovuoto in quanto potrebbero esplodere.
9. Mescolate accuratamente le pappe per bambini o il contenuto dei biberon a fine programma, per evitare che scottino troppo controllare sempre la temperatura prima che l'alimento venga consumato.
10. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.
11. Le uova nel loro guscio possono esplodere, meglio non cuocerle né riscaldarle con le microonde.
12. Sistemate il forno in modo che la parte superiore sia ad almeno 20 cm. da un eventuale soffitto o mensola.
13. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo solo nel caso in cui al bambino siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

## Schema illustrativo (parte esterna) (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Display digitale (vedi particolare)
- (2) Display con indicazione del livello di intensità
- (3) Timer
- (4) Selettore di potenza
- (5) Pulsante di inizio
- (6) Maniglia portello
- (7) Copertura luce forno
- (8) Filtro aria
- (9) Protezione antischizzi (sul cielo del vano del forno)
- (10) Ripiano medio (NE-2146-2 solo)



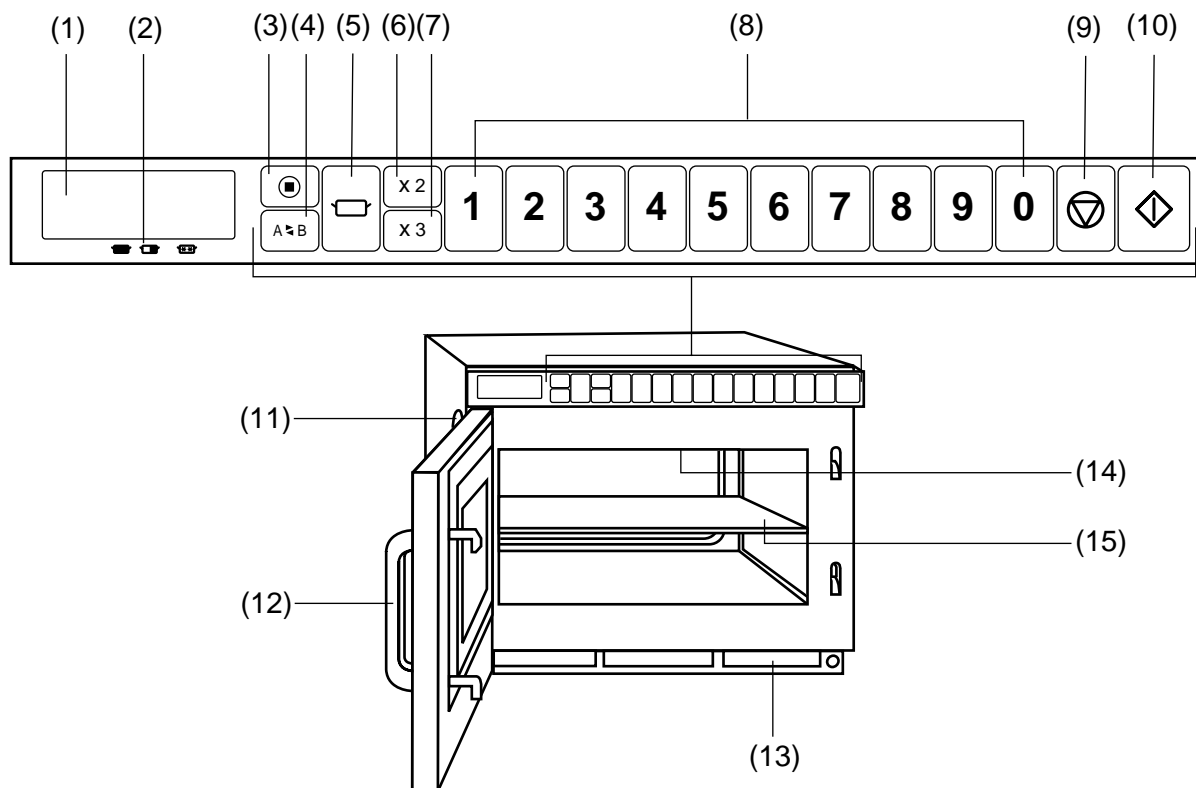
- A—Display dei tempi di cottura (min. e sec.)
- B—Indicatore livello intensità
  - : ALTA
  - ▬: MEDIA
  - ✕: SCONGELAMENTO

## Come usare il forno (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

	Tasto	Istruzione
1		<b>Aprirete la porta e mettete il cibo all'interno.</b> ➔ Assicuratevi che appaia nel display "0" e l'indicatore di livello di potenza ■.
2		<b>Premete il Selettore di potenza desiderata, se diverso da ■ (ALTA).</b>
3		<b>Selezionate il tempo di cottura.</b> ➔ Fino a 25 minuti a ■ o ▬, oppure 30 minuti a ✕
4		<b>Premete il pulsante di inizio.</b>

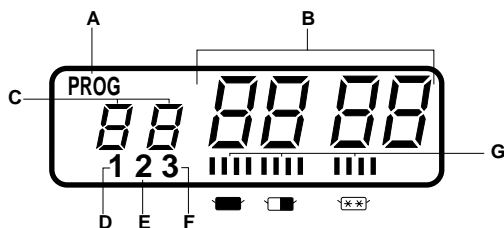
- Quando premete il pulsante di inizio con la porta aperta, "0" apparirà sul display in ogni caso.
- Anche dopo aver stabilito il tempo di cottura, potrete ancora cambiare il livello di potenza.
- Se desiderate cambiare il tempo di cottura durante la stessa, variate semplicemente con il timer i minuti/secondi desiderati.

## Schema illustrativo (parte esterna) (NE-2156-2/NE-1656)



- (1) Display digitale (vedi particolare)
- (2) Display con indicazione del livello di intensità
- (3) Tasto programma (●)
- (4) Tasto cambio (A↔B)
- (5) Tasto selettore livello intensità (□)
- (6) Tasto per porzioni doppie
- (7) Tasto per porzioni triple

- (8) Tasti numeri/memoria
- (9) Tasto stop/reset (⊖)
- (10) Tasto start (◊)
- (11) Copertura luce forno
- (12) Maniglia portello
- (13) Filtro aria
- (14) Protezione antischizzi (sul cielo del vano del forno)
- (15) Ripiano medio (NE-2156-2 solo)



- A .. Display programmi
- B .. Display dei tempi di cottura (min. e sec.)
- C .. Display numeri dei tasti di memoria
- D .. Indicatore del 1° stadio di cottura
- E .. Indicatore del 2° stadio di cottura
- F .. Indicatore del 3° stadio di cottura
- G .. Indicatore livello intensità
  - : ALTA
  - : MEDIA
  - ☒: SCONGELAMENTO

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

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

1=10 sec.	2=20 sec.	3=30 sec.	4=40 sec.	5=50 sec.
6=1 min.	7=1 min. 15 sec.	8=1 min. 30 sec.	9=1 min. 45 sec.	0=2 min.

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







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

## Come usare il forno (NE-2156-2/NE-1656)

### A. Riscaldamento manuale


#### ◆ Riscaldamento a 1 stadio

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

	Tasto	Istruzione
1		<b>Aprire la porta e mettere il cibo all'interno.</b> ☛ Assicuratevi che "0" appaia nel display.
2		<b>Premete il tasto Selettore di Potenza 1 volta.</b>
3		<b>Inserite il tempo di cottura.</b> ☛ Fino a 25 minuti a  o  , oppure 30 minuti a 
4		<b>Premete il tasto Start.</b>

- Quando premete il tasto Start con la porta aperta, "0" apparirà nel display in qualsiasi caso.
- Anche dopo aver fissato il tempo di cottura, potete cambiare il livello di potenza.
- Se desiderate cambiare il tempo di cottura durante la stessa, cambiate semplicemente il timer per il tempo desiderato (minuti/secondi).

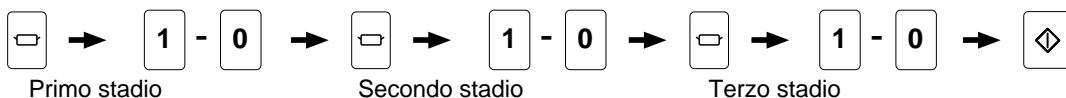
#### ◆ Riscaldamento a 2 o 3 stadi

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

**Cottura a 2 stadi:**





**Cottura a 3 stadi:**




### B. Riscaldamento programmato


#### ◆ Inserimento programma in modo sbloccato

	Tasto	Istruzione
1		<b>Aprire la porta e mettere il cibo all'interno.</b> ☛ Assicuratevi che "0" appaia nel display.
2	Es. 	<b>Premete il tasto Numero/Memoria desiderato.</b>
3		<b>Premete il tasto Start.</b>

#### ◆ Inserimento programma in modo bloccato

	Tasto	Istruzione
1		<b>Aprire la porta e mettere il cibo all'interno.</b> ☛ Assicuratevi che "0" appaia nel display.
2	Es. 	<b>Premete il tasto Numero/Memoria desiderato.</b> ☛ La cottura parte immediatamente.

Per selezionare il numero nel settore memorie B,

premete il tasto Cambio  prima del tasto Numero/Memoria desiderato.

Per quantità doppia (o tripla) di cottura,

premete il tasto Quantità due o tre volte prima di premere il tasto di Numero/Memoria prescelto.

## Come usare il forno (NE-2156-2/NE-1656)

### C. Tasti di programmazione NUMERO/MEMORIA

#### ◆ Riscaldamento a 1 stadio

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

**Esempio: Programmare la cottura a livello Scongelamento per 1 minuto nel tasto Numero/Memoria "5"**

	Tasto	Istruzione
1		Tenete la porta chiusa. ← Assicuratevi che il display sia spento.
2		Premete il tasto Programma.
3		Premete il tasto Numero/Memoria "5".
4		Premete il selettore Livello di potenza 3 volte.
5		Inserite il tempo di cottura.
6		Premete il tasto Programma.

#### ◆ Riscaldamento a 2 o 3 stadi

Ripetete i punti 4 e 5 su riportati prima di premere il tasto Programma .



Per programmare il settore memorie B,

premete il tasto Cambio prima di selezionare il tasto Numero/Memoria desiderato.

### D. Tasto di programmazione per quantità doppie o triple

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

**Esempio: Per programmare 1,5 volte il tempo di cottura per quantità doppia nel tasto Numero/Memoria "5"**

	Tasto	Istruzione
1		Tenete la porta chiusa. ← Assicuratevi che il display sia spento.
2		Premete il tasto Programma.
3		Premete il tasto Numero/Memoria "5".
4		Premete il tasto doppia quantità.
5		Impostate un numero moltiplicatore (minimo 0,1–massimo 3,0) quantità di cottura <b>Nota:</b> 1,6 volte impostato in fabbrica.
6		Premete il tasto Programma.


Per quantità triple,

ripetete come sopra, premendo il tasto Quantità tripla invece di premere il tasto Quantità doppia come al punto 4.

## Come usare il forno (NE-2156-2/NE-1656)

### E. Blocco programma


#### ◆ Per attivare la funzione di Blocco programma

	Tasto	Istruzione
1		<b>Tenete la porta chiusa.</b> ☛ Assicuratevi che il display sia spento.
2		<b>Premete il tasto Programma finché non apparirà "PROG", "P" e "L" (per più di 5 secondi).</b>

#### In "Blocco programma":

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

#### ◆ Per togliere la funzione Blocco programma


	Tasto	Istruzione
1		<b>Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.</b>
2		<b>Mentre premete il tasto Stop/Reset, premete il tasto Programma finché non apparirà "PROG" e "P" (per più di 5 secondi).</b>

#### In "Sblocco programma":



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

### F. Segnale sonoro



Il volume del segnale sonoro e la lunghezza dello stesso può essere stabilito alla fine di ogni ciclo di cottura.  
Il livello più alto e 3 segnali sono stabiliti in fabbrica.

	Tasto	Istruzione
1		<b>Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.</b>
2		<b>Premete il tasto Programma.</b>

#### ◆ Per scegliere il livello del volume

3		<b>Selezionate il livello di volume premendo il tasto Numero/Memoria "0".</b> ☛ Il livello indicato da un numero seguito dalla parola "Beep"; "3bEEP"=Alto, "2bEEP"=Medio, "1bEEP"=Basso, "0bEEP"=Silenzio
4		<b>Premete il tasto Programma.</b>

#### ◆ Per scegliere la lunghezza del segnale


5		<b>Entro 3 secondi dopo aver premuto il tasto Programma al punto 4, selezionate Livello Volume premendo il tasto Numero/Memoria "0".</b> ☛ La lunghezza indicata dall'indicatore di stadio di cottura 1 o 2 "1"=3 segnali, "2"=segnali brevi per 60 secondi
6		<b>Premete il tasto Programma.</b>



## Come usare il forno (NE-2156-2/NE-1656)


### G. Lista dei programmi

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

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.
2		Mentre premete il tasto Stop/Reset, premete il tasto Start.

### H. Contatore


#### ◆ Come leggere i tempi di uso di ciascun tasto memoria

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.
2		Mentre premete il tasto Stop/Reset, premete il tasto Numero/Memoria desiderato. <b>Nota:</b> Per leggere quante volte per ciascun tasto sul lato B, premete il tasto Cambio (A↔B) mentre il display sta ancora indicando i cicli di uso.

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





3		Chiudete la porta mentre il display sta ancora indicando quante volte ciascun tasto è stato usato.
---	--	--

#### ◆ Come leggere quante volte il forno stato è usato in modo manuale

	Tasto	Istruzione
4		Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.
5		Mentre premete il tasto Stop/Reset, premete il tasto selettore Livello di Potenza.


### I. Filtro aria

**Esempio: Per programmare la pulizia del filtro ogni 600 ore**

	Tasto	Istruzione
1		Aprire la porta del forno e lasciatela aperta.
2		Mentre premete il tasto Start, chiudere e aprire la porta.
3		Premete il tasto Numero/Memoria "3".
4		Inserite le ore desiderate fino a 9999 ore.
5		Premete il tasto Programma.

Quando il tasto "FILT" apparirà sul display, rimuovete il filtro dell'aria e pulitelo con acqua leggermente insaponata. Premete il tasto Stop/Reset per azzerare il display.

Per controllare il numero totale delle ore d'uso del forno:

- ◆ Aprite il portello e lasciatelo aperto.
- ◆ Premete contemporaneamente il tasto Start  e il tasto Numero/Memoria "3".
- ◆ Sul display apparirà il numero di ore d'uso del forno e "H".

**Nota:** Se il forno si interrompe dopo un breve tempo, controllate se il filtro Aria pulito, prima di chiamare un tecnico.

# Istruzioni per l'installazione di apparecchi sovrapposti

## Importante

1. Staccare la spina dalla presa prima di iniziare l'installazione.
2. Per sovrapporre gli apparecchi, usare la "piastra di giunzione" PANASONIC in dotazione al forno.
3. La possibilità di sovrapporre gli apparecchi esiste soltanto fra i modelli PANASONIC:  
NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047, NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

4. Il numero massimo di apparecchi sovrapponibili è 2.

## Preparazione

Assicuratevi che il forno sia vuoto.

## Installazione

1. Sistemate i due forni uno sull'altro e rimuovete le 5 viti (a) come in Fig. 1.
2. Svitare le viti (b).
3. Applicare la lastra di congiunzione (rivolta verso l'esterno) sulle viti (b).
4. Risistemate le viti A e B ed avvitatele—vedi fig. 2
5. Assicuratevi che il forno superiore sia in posizione sicura ed ad un'altezza adatta al lavoro.

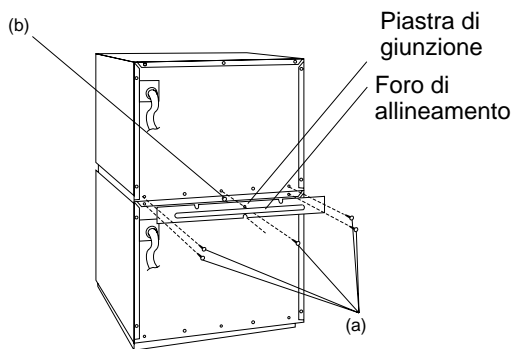


Figura 1

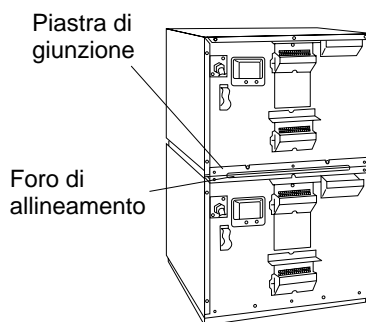


Figura 2

## Codice guasti per autodiagnosi

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

Codice	Problema	Cosa fare
F01	Temperatura dell'aria di scarico troppo alta	Il forno si ferma automaticamente. Togliere la spina dalla presa. Il forno emette continuamente segnali sonori. Il forno sceglie nuovamente le funzioni quando è freddo. Spostare il forno in un luogo più fresco. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza tecnica.
F33-34	Circuito termico guasto	Il forno si ferma automaticamente. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza tecnica.
F05	Circuito Memoria guasto	Se il problema persiste, chiamare l'assistenza tecnica. Il forno funziona anche se appare il codice guasti, ma non come programmato. Riscaldamento del circuito memoria. Premete il tasto Stop/Reset.
F81-82	Circuito Relay guasto	Se il problema persiste, chiamare l'assistenza tecnica. Il forno funziona anche se appare il codice guasti, ma non come programmato. Premete il tasto Reset e riprovate.
F86-87	Circuito Relay guasto	Il forno si ferma automaticamente. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza tecnica.
F44	Pannello di Controllo guasto	Il forno si ferma automaticamente. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza tecnica.

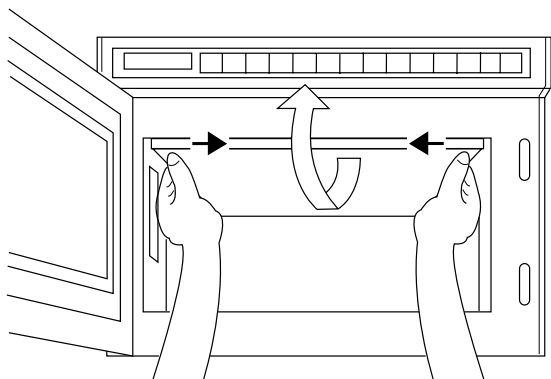
**N.B.:** I suddetti codici che appaiono sul display non indicano tutti i guasti possibili del forno.

## Manutenzione del vostro forno a microonde

1. Prima di pulire il forno, assicuratevi che sia spento e la presa sia staccata.
2. Tenere l'interno del forno pulito (e il ripiano medio NE-2146-2/2156-2 solo).  
Se dei pezzi di cibo o liquidi rimangono attaccati alle pareti del forno o tra la guarnizione e la chiusura della porta, potrebbero assorbire le microonde e creare archi voltaici o scintille. Pulire accuratamente con un panno umido.  
Se il forno è molto sporco, potete utilizzare detersivi per la cucina.  
Non utilizzate detersivi aggressivi o abrasivi.  
Il ripiano medio può essere lavato con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
3. L'esterno del forno deve essere pulito con acqua tiepida e sapone quindi risciacquato ed asciugato con un panno morbido. Assicuratevi che non vi siano infiltrazioni d'acqua attraverso le aperture per la ventilazione, ciò per evitare danni alle parti operative del forno.
4. Il vetro del portello deve essere lavato con acqua e sapone. Usate un panno molto soffice. Non usate mai detersivi per i vetri. Il portello del forno può rigarsi con l'uso di detersivi troppo concentrati.

### Pulizia della protezione antischizzi

1. Tirare con entrambe le mani i fermi della protezione antischizzi. Estraetela dal forno.



2. Lavare la protezione con acqua saponata.
3. Assicuratevi che la protezione sia nuovamente al suo posto prima di mettere in funzione il forno.

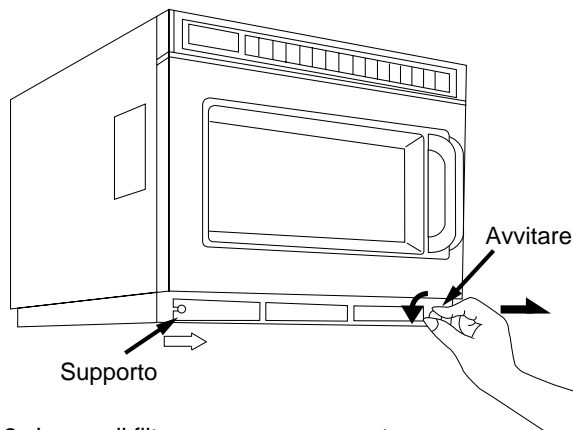
#### ATTENZIONE

La protezione antischizzi deve essere posizionata esattamente quando il forno viene usato.

### Pulizia del filtro dell'aria

Ogni tanto pulite il filtro dell'aria secondo le seguenti istruzioni. Il forno può avere degli inconvenienti se il filtro dell'aria si ostruisce per la polvere (\*).

1. Rimuovete il Filtro dell'Aria dalla fascia anteriore sul fondo del forno girando verso sinistra il fermo posto sul lato destro.



2. Lavare il filtro con acqua saponata.
3. Assicuratevi di aver rimesso a posto il filtro prima dell'uso del forno.

(\*) Se il filtro dell'aria inizia ad intasarsi di sporcizia, ciò causerà un problema di surriscaldamento del forno.

### Cottura a due livelli (NE-2146-2/2156-2 solo)

1. Quando riscaldate un piatto singolo, ponetelo sempre al centro del piano inferiore del forno.
2. Quando usate il forno principalmente per riscaldare un piatto alla volta, rimuovete il ripiano e lavorate sul piano inferiore.
3. Quando riscaldate 2 piatti alla volta, ponete entrambe sul piano inferiore affiancati: se dovessero essere troppo larghi poneteli in centro su ciascun piano.
4. Quando cuocete più di 2 piatti, disponeteli equamente sui 2 ripiani.
5. Lasciate un po' di spazio tra i piatti, non mettete troppo cibo nel forno.
6. Quando non utilizzate il ripiano medio, dovete riporlo fuori dal forno e non deve essere messo sul ripiano base.

## —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			
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646	
<b>Scongelamento</b>	Filetti di pesce	500 g		8 min	8 min	8 min	
	Carne trita (manzo)	500 g		5 min	5 min	5 min	
	Pollo intero	1,36 kg		25 min	25 min	25 min	
	Piatto composto	porzione multipla	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
		porzione singola	275 g		8 min	8 min	8 min
	Torta di mele	1 porzione		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s	
	Gateau	1 porzione		2 min	2 min	2 min	
Panini	1 porzione 50 g		30 s	30 s	30 s		
<b>Cottura di cibi crudi refrigerati</b>	Uova strapazzate	2 uova+ due cucchiari di latte		20-25 s	25-30 s	30-40 s	
	Broccoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s	
	Filetti di pesce	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min	
	Pancetta affumicata (bacon)	2 fettine		40 s	50 s	1 min	
	Porzioni di pollo	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s	
<b>Cottura e/o riscaldamento di cibi congelati</b>	Piselli	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s	
	Riso cotto	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s	
	Salsicce	×3 (50 g cad.)		50 s	1 min	1 min 5 s	
	Ali di pollo con salsa barbecue (cotte)	×7 pezzi		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s	
	Hamburger al formaggio (cotto)	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s	
	Torta al cioccolato	1 porzione		30 s	30 s	30 s	
<b>Riscaldamento di cibi cotti refrigerati</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s	
	Chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s	
	Torta di mele	1 porzione		14 s	16 s	18 s	
	Salsa al pepe	100 ml		40 s	50 s	56 s	
	Fagioli stufati	100 ml		40 s	50 s	56 s	
	Minestre	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s	

### 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.

# Viktiga Säkerhets Instruktioner

## Installation

### Skyddsjordning

VIKTIGT: DENNA APPARAT MÅSTE ANSLUTAS  
TILL ETT SKYDDSJORDAT ELUTTAG.

Låt en elektriker installera ett skyddsjordat eluttag  
nära apparatens plats, om det inte redan finns.

Använd aldrig provisoriska kablar eller  
förlängningskablar. Det kan vara livsfarligt.

### Varning för felaktig elanslutning

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

### Placering av ugnen

Placera ugnen på en plan och stabil yta. Placera inte  
ugnen på en varm eller fuktig plats, till exempel nära  
en gasspis eller elspis. Använd inte ugnen i högre  
rumstemperatur än 40°C eller högre relativ  
luftfuktighet än 85 %.

Om ugnen placeras under en hylla eller i ett skåp  
måste det finnas minst 20 cm fritt avstånd mellan  
ugnens ovansida och hindret. Mellan ugnens sida och  
hindret skall avståndet vara minst 5 cm. Mellan  
ugnens baksida och hindret skall avståndet vara minst  
5 cm.

Om mikrovågsugnen placeras för nära en radio eller  
TV, finns en risk för störningar av svaga stationer.  
Mikrovågsugnen måste placeras så att nätkontakten  
är lättillgänglig.

## Försiktighetsåtgärder

### Borttagning av skyddsfilm

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

### Starta inte ugnen utan mat.

För att den höga kvaliteten i magnetron-röret och  
andra komponenter ska bevaras, får ugnen aldrig  
startas när den är tom.

### Öppna inte höljet.

Det finns farlig högspänning innanför höljet. Överlåt  
alla reparationer och justeringar till kvalificerad  
servicepersonal.

### Blockera inte ventilationsöppningarna

För säker och effektiv användning skall ugnen ha fritt  
luftflöde för maximal kyleffekt.

Ställ inte ugnen nära en vägg och kontrollera att  
ventilationsöppningarna inte blockeras.

De säkerhetsavstånd som gäller är angivna under  
rubriken "Placering av ugnen".

### Torka inte kläder i ugnen.

Torka inte kläder i ugnen. Det finns en risk att de tar  
eld, om de värms upp för mycket.

### Klistra på varningsmärke

Om varningsmärke medföljer ugnen:

Välj ett passande varningsmärke och fäst det ovanpå  
ugnen före användning.

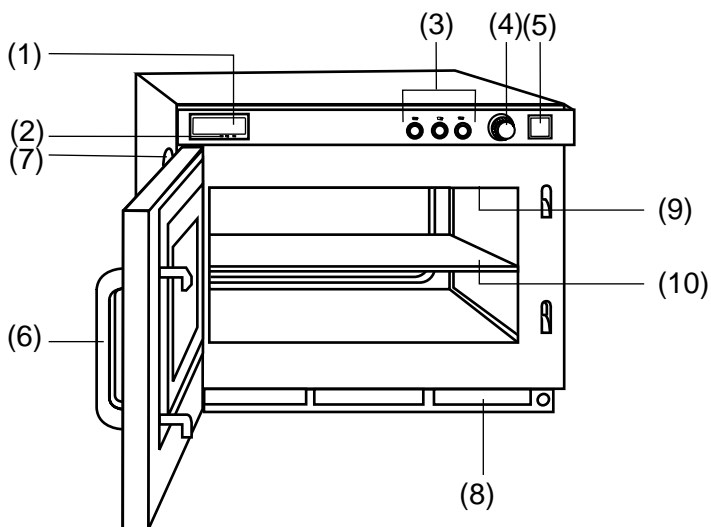
Denna produkt uppfyller de europeiska standard EN 55011 för EMC bestämmelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radio-frekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor,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

# Viktiga Säkerhets Instruktioner

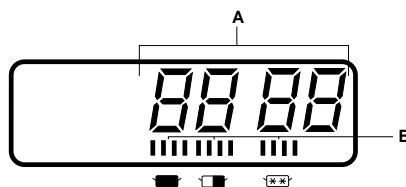
## Varning

1. Gör ren ugnsluckans tätningslist och tätningssytorna med en fuktig torkduk.
2. Kontrollera ofta att tätningslistan och tätningssytorna är rena och oskadade. Om de är skadade, får ugnen inte användas förrän den har undersökts och reparerats av en servicetekniker, som har utbildats av Panasonic.
3. Det är farligt för alla utom för servicetekniker, som har utbildats av Panasonic, att reparera ugnen.
4. Om du ser att ugnen ryker, tryck på Stopp/återställningsknappen och låt ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkabeln från eluttaget eller stäng av strömmen med huvudströmbrytaren eller en grupsäkring.
5. Reparation eller utbyte av skadad nätkabel skall utföras av fackman.
6. Kontrollera att kokkärlen är lämpliga för användning i en mikrovågsugn, innan du använder dem.
7. Vid uppvärmning av vätskor, till exempel soppa, sås och drycker, kan vätskan nå kokpunkten utan att det syns genom att vätskan bubblar. Därefter kan vätskan koka över plötsligt. Du kan undvika detta med följande åtgärder:
  - a) Använd inte kärl med raka sidor och liten öppning.
  - b) Värm inte vätskan för länge.
  - c) Rör om vätskan innan du placerar den i ugnen och en gång till, när halva uppvärmningstiden har gått.
  - d) Låt vätskan stå en stund i ugnen efter uppvärmningen och rör om den igen, innan du tar ut kärlet försiktigt.
8. Kontrollera ugnen då och då, när du värmer upp eller tillagar mat i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.
9. Skaka nappflaskor och rör om barnmat extra noga efter uppvärmningen. Kontrollera temperaturen så att barnet inte bränner sig på maten.
10. Vätskor och mat får inte värmas i kärl med tättslutande lock, eftersom de kan explodera.
11. Ägg i skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera.
12. Om du värmer drycker i mikrovågsugnen, kan de koka över sedan ugnen är avstängd. Värm dem inte för länge och var försiktig när du tar ut kärlet.
13. Låt inte små barn hantera mikrovågsugnen. Om större barn ska hantera ugnen, var noga med att tala om hur de måste göra och kontrollera att de förstår riskerna med att hantera ugnen.

## Översiktsgörbild (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Display (se nedan)
- (2) Effektnivådisplay
- (3) Effektväljare
- (4) Tidsinställning
- (5) Startknapp
- (6) Ugnsluckans handtag
- (7) Skydd för ugnslampan
- (8) Luftfilter
- (9) Stängskydd (ugnstaket)
- (10) Hylla (NE-2146-2)



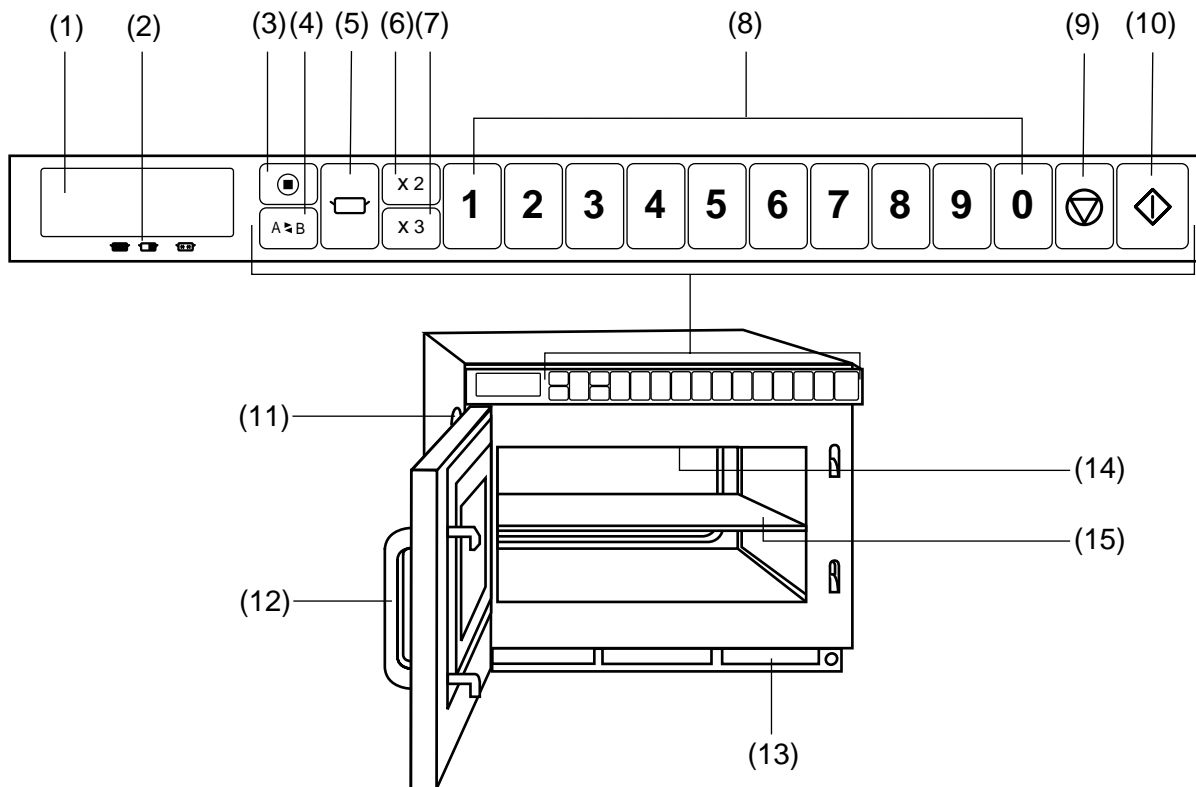
- A-Tidsdisplay för tillagning (min., sek.)
- B-Effektnivåindikator
- : HÖG
- ▣: MEDIUM
- ☐: UPPTINING

## Användning (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☛ "0" och effektnivån ■ visas i displayen.
2	eller	Välj önskad effektnivå med knappen Effektväljare, om du vill välja en annan effektnivå än ■ (HÖG).
3		Ställ in Tillagningstiden med tidsratten. ☛ upp till 25 min. för ■ och ▣, eller 30 min. för ☐
4		Tryck på Startknappen.

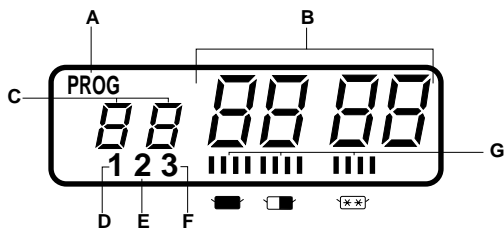
• Om du trycker på startknappen när ugnsluckan är öppen, visas alltid "0" i displayen.  
 • Du kan ändra effektnivån under tillagningen.  
 • Du kan ändra den inställda tiden under tillagningen. Vrid bara tidsratten till den önskade tiden.

## Översiktsbild (NE-2156-2/NE-1656)



- (1) Display (se nedan)
- (2) Effektnivådisplay
- (3) Programmeringsknapp (⊙)
- (4) Växlingsknapp (A↔B)
- (5) Effektivväljare (□)
- (6) Knapp för dubbel kvantitet
- (7) Knapp för tredubbel kvantitet

- (8) Siffer/programknappar
- (9) Stopp/återställningsknapp (⊖)
- (10) Startknapp (⏪)
- (11) Skydd för ugnslampan
- (12) Ugnsluckans handtag
- (13) Luftfilter
- (14) Stänkskydd (ugnstaket)
- (15) Hylla (NE-2156-2)



- A .. Programmeringsindikator
- B .. Tidsdisplay för tillagning (min., sek.)
- C .. Programknapparnas sifferindikator
- D .. Indikator för 1:a stegets tillagning
- E .. Indikator för 2:a stegets tillagning
- F .. Indikator för 3:e stegets tillagning
- G .. Effektnivåindikator
- : HÖG
- ◐: MEDIUM
- ☒: UPPTINING

### Ugnen är förinställd på fabriken för följande:

- ◆ Manuell manövrering
- ◆ Sifferknapparna är förinställda för hög effekt med tillagningstiderna.
 

1=10 sek.	2=20 sek.	3=30 sek.	4=40 sek.	5=50 sek.
6=1 min.	7=1 min. 15 sek.	8=1 min. 30 sek.	9=1 min. 45 sek.	0=2 min.

 (Det finns två sidor, A och B. Endast A-sidan är förinställd.)

- ◆ Ej Programlås

- ◆ Räkneverket på "0" för alla knappar.

Om du vill ändra dessa inställningar, se i bruksanvisningen hur du kan göra.











# Användning (NE-2156-2/NE-1656)

## A. MANUELL TILLAGNING


### ◆ En-steps tillagning

Exempel: Tillagning med HÖG effekt i 2 minuter

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☞ "0" visas i displayen.
2		Tryck på Effektväljaren för att ställa in effektnivån.
3	  	Ställ in tillagningstiden. ☞ upp till 25 min. för  och  , eller 30 min. för 
4		Tryck på Startknappen.

- När startknappen trycks in och ugnsluckan är öppen visas alltid "0" i displayrutan.
- Även efter det att uppvärmningstiden är inställd kan effektnivån ändras.
- Om tiden önskas ändras medan uppvärmning pågår, kan timern enkelt justeras till önskat antal minuter och sekunder.

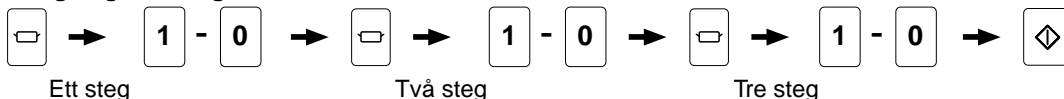
### ◆ Två-steps eller tre-steps tillagning

Upprepa steg 2 och 3 ovan innan du trycker på Startknappen .

Tillagning i två steg:



Tillagning i tre steg:





Ett steg

Två steg


Tre steg

## B. PROGRAMMERAD TILLAGNING

### ◆ Utan programlås

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☞ "0" visas i displayen.
2	Ex. 	Tryck på Siffer/programknappen.
3		Tryck på Startknappen.

### ◆ Med programlås

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och ställ in maten i ugnen. ☞ "0" visas i displayen.
2	Ex. 	Tryck på Siffer/programknappen. ☞ Tillagningen startar automatiskt.

För att programmera ett nummer på B-sidan:

tryck på Växlingsknappen  innan du trycker på programknappen.

För tillagning av dubbel (eller tredubbel) kvantitet:


tryck på knappen för dubbel (eller tredubbel) kvantitet innan du trycker på programknappen.



## Användning (NE-2156-2/NE-1656)

### E. PROGRAMLÅS


#### ◆ Aktivering av programlåset

	KNAPP	ANVISNING
1		Låt ugnsluckan vara stängd. ☛ Kontrollera att displayen är tom.
2		Håll Programmeringsknappen intryckt tills displayen visar indikatorerna "PROG", "P" och "L" (mer än 5 sekunder).

När programlåset är aktiverat:

- Ugnen startas genom att du trycker på en Siffer/programknapp. Du behöver inte trycka på knappen ◊.
- Om ugnsluckan öppnas raderas programmets återstående tid.
- Du kan inte programmera ugnen förrän programlåset har stängts av.

#### ◆ Avstängning av programlåset

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.
2		Medan du trycker på Stopp/återställningsknappen, skall du hålla Programmeringsknappen intryckt tills displayen visar indikatorerna "PROG" och "P" (mer än 5 sekunder).


När programlåset är avstängt:

- Ugnen är inställd för tvåknappsmanövrering (Siffer/programknapp plus knappen ◊).
- Funktionerna för repetering och avbrott kan användas.
- Siffer/programknapp kan programmeras.
- Kontrollerna för signalnivå och signallängd kan manövreras.



### F. PIPSIGNAL

När tillagningstiden är slut hörs en pipsignal. Du kan ställa in pipsignalens ljudnivå och längd.



Pipsignalen är grundinställd för den högsta nivån och för 3 pipsignaler.

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.
2		Tryck på Programmeringsknappen.

#### ◆ Inställning av ljudnivå

3		Ställ in önskad ljudnivå genom att trycka på knappen "0". ☛ Pipsignalen hörs med den inställda ljudnivån och displayen visar nivån med siffror (3 till 0—högt till tyst) följt av ordet "bEEP". "3bEEP"=Hög nivå, "2bEEP"=Medelnivå, "1bEEP"=Låg nivå, "0bEEP"=Helt tyst
4		Tryck på Programmeringsknappen.



#### ◆ Inställning av pipsignalens längd

5		Inom tre sekunder sedan du har tryckt på Programmeringsknappen i steg 4, tryck på Siffer/programknappen "0" för att ställa in pipsignalens längd. ☛ Indikatorn "1" för första stegets tillagning lyser=3 pipsignaler Indikatorn "2" för andra stegets tillagning lyser=pipsignaler under 60 sekunder
6		Tryck på Programmeringsknappen.

## Användning (NE-2156-2/NE-1656)






### G. PROGRAMLISTA

Information om all programmering (programmen för varje Programknapp och sida A/B, pipsignal och programlås) visas i följd.

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.
2	 + 	Håll Stopp/återställningsknappen intryckt och tryck på Startknappen.

### H. RÄKNEVERK



#### ◆ Avläsning av antalet gånger som varje program har använts

	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.
2	 +  - 	Håll Stopp/återställningsknappen intryckt och tryck på respektive Siffer/programknappar. <b>OBSERVERA:</b> Om du vill se hur många gånger ugnen har använts med programmen på B-sidan, tryck på växlingsknappen  . Håll sedan knappen  intryckt medan du trycker på varje programknapp.

#### ◆ Avläsning av antalet gånger som ugnen har använts







3		Stäng ugnsluckan snabbt medan displayen fortfarande visar räkneverket för en programknapp. Då visar displayen det totala antal gånger som ugnen har använts.
---	--	--

#### ◆ Avläsning av räkneverket

	KNAPP	ANVISNING
4		Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.
5	 + 	Håll Stopp/återställningsknappen intryckt och tryck på Effektväljaren.

### I. LUFTFILTRET

Exempel: Programmering för rengöring av luftfiltret efter 600 timmar


	KNAPP	ANVISNING
1		Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.
2		Håll Startknappen intryckt medan du stänger och öppnar ugnsluckan.
3		Tryck på Siffer/programknapp "3".
4	  	Ställ in önskat tidsintervall upp till 9999 timmar.
5		Tryck på Programmeringsknappen.

När "FILT" visas i displayen,

ta bort luftfiltret och gör ren det med ett lämpligt rengöringsmedel. Tryck på Stopp/återställningsknappen för att ta bort displayvisningen.

Du kan kontrollera användningstiden efter den senaste filterrengöringen,

◆ Öppna ugnsluckan och lämna den öppen.

◆ Håll knappen  intryckt och tryck på knappen "3".

◆ Displayen visar antalet timmar som ugnen har använts, "H" visas i displayen.

**Observera:** Om ugnen stängs av efter en kort användningstid, kontrollera att luftfiltret är rent innan du tillkallar en servicetekniker.

## Anvisningar för stapling

### VIKTIGT

1. Lossa nätkabeln från vägguttaget innan installationen påbörjas.
2. Vid stapling måste du använda PANASONICs "förbindningsplåt" som medföljer ugnen.
3. Endast följande PANASONIC-modeller kan kombineras för stapling.

### INSTALLATION

1. Ställ ugnarna på varandra och ta bort de fem skruvarna (a) som Fig. 1 visar.
2. Lossa skruv (b).
3. Flänsen på förbindningsplåten måste vara vänd från ugnen (b).
4. Fäst och dra åt de fem skruvarna (a) och skruv (b). Se Fig. 2.
5. Placera den nedre ugnen ganska lågt för stapling. Om den övre ugnen blir för högt placerad, kan den inte hanteras på ett säkert sätt.

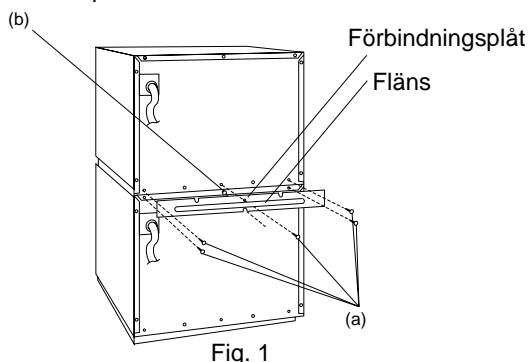


Fig. 1

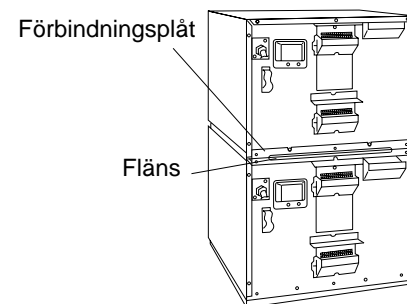


Fig. 2

## Förklaring av den automatiska felsökningens felkoder

Ugnen övervakar driften och tändar en felkod på displayen om ett problem uppstår.

**Gör så här om en felkod visas i displayen:** Dra ut nätkontakten från eluttaget och vänta minst 10 sekunder innan du sätter i den igen.

Om ugnen fortfarande visar en felkod, se betydelsen i tabellen.

KOD	PROBLEM	ÅTGÄRD
F01	För hög frånluftstemperatur	Ugnen stängs av automatiskt. Lossa nätkabeln från vägguttaget. Pipljud hörs hela tiden. Ugnen återställs för drift när den har svalnat. Flytta ugnen till en svalare plats. Kontakta våra reparatörer om problemet kvarstår.
F33–34	Defekt termistor	Ugnen stängs av automatiskt. Lossa nätkabeln från vägguttaget. Kontakta våra reparatörer om problemet kvarstår.
F05	Defekt minneskrets	Kontakta våra reparatörer om problemet kvarstår. Ugnen fungerar även om en felkod visas, vilket är fel. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. Kan inträffa med programmerad tillagning. Tryck på återställningsknappen. Sedan kan andra programknappar och manuell tillagning användas.
F81–82	Defekt relä	Kontakta våra reparatörer om problemet kvarstår. Ugnen fungerar även om en felkod visas, vilket är fel. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad. Tryck på återställningsknappen och försök igen.
F86–87	Defekt relä	Ugnen stängs av automatiskt. Lossa nätkabeln från vägguttaget. Kontakta våra reparatörer om problemet kvarstår.
F44	Defekt manöverpanel	Ugnen stängs av automatiskt. Lossa nätkabeln från vägguttaget. Kontakta våra reparatörer om problemet kvarstår.

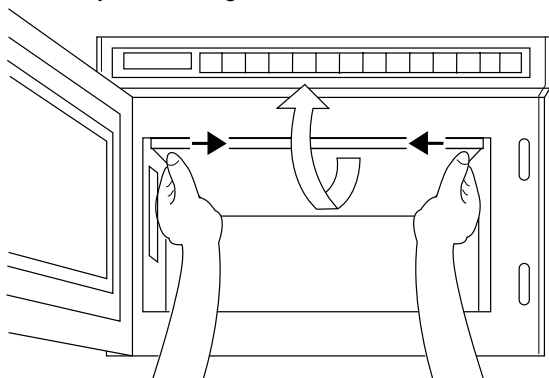
**Observera:** Ovanstående koder, som visas på displayen, anger inte samtliga tänkbara fel på apparaten.

## Mikrovågsugnens skötsel

1. Drag ur nätkabelns kontakt från vägguttaget före rengöring.
2. Rengör insidan av ugnen kontinuerligt [och mitten hyllplanet (gäller endast NE-2146-2/2156-2)]. Om matrester eller vätska fastnat på ugnens väggar, eller mellan dörr och karm, kommer dessa matrester absorbera mikrovågor, detta kan leda till gnistbildning under användning. Torka bort alla matrester med en fuktig trasa. Köksrengöringsmedel eller diskmedel kan användas om ugnen är mycket smutsig. Lösnings- eller skurmedel får inte användas. Det mittersta hyllplanet kan diskas med hett vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
3. Mikrovågsugnens utsida skall rengöras med en tvålvattenlösning, och torkas med en torr trasa. Var försiktig så att vatten inte kommer in i ventilationsöppningen på baksidan. Då kan ugnen skadas.
4. Ugnsluckans fönster skall rengöras med ett mycket mildt rengöringsmedel. Var noga med att använda en mjuk trasa. Fönstret kan skadas av kraftiga eller repande rengöringsmedel.

### Rengöring av stänkskyddet

1. Håll i stänkskyddets sidostoppers med båda händerna och drag dem inåt-nedåt. Tag därefter ut stänkskyddet från ugnen.



2. Rengör stänkskyddet med ett lämpligt rengöringsmedel.
3. Kom ihåg att sätta tillbaka stänkskyddet innan du använder ugnen nästa gång.

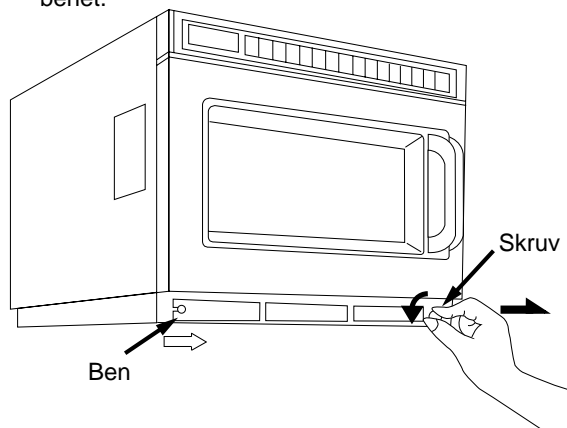
#### **OBSERVERA**

Stänkskyddet måste sitta fast ordentligt när ugnen används.

### Rengöring av luftfiltret

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

1. Tag bort luftfiltret från den främre bottenplåten genom att vrida den högra skruven. Skjut därefter filtret åt höger och lyft bort filtret vid det vänstra benet.



2. Rengör filtret med ett lämpligt rengöringsmedel.
3. Kom ihåg att sätta tillbaka luftfiltret innan ugnen används nästa gång.

(\*) Om luftfiltret täpps igen av damm eller fett, kan ugnen bli överhettad.

## Användning av hyllan (NE-2146-2/2156-2)

1. Om du vill värma upp eller tillaga mat i ett kärl, placera det alltid på botten av ugnen.
2. Om du i huvudsak använder ugnen för att värma upp ett kärl i taget, ta bort hyllan och placera kärlet på botten av ugnen.
3. Om du vill värma upp mat i två kärl, placera båda på botten av ugnen om de får rum bredvid varandra. Ställ annars ett kärl på botten av ugnen och det andra på hyllan.
4. Om du vill värma upp mat i flera kärl, fördela dem jämnt mellan botten av ugnen och hyllan.
5. Lämna litet plats mellan kärlet. Ställ inte in för mycket mat i ugnen samtidigt.
6. Om det mittersta hyllplanet inte används, skall det tas ut ur ugnen, det får inte placeras på det nedersta hyllplanet av ugnen.

## —Guide för upptining och tillagning—

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

Alla tider är testade med mat med dessa starttemperaturer;

Kylförvarad mat . . . . Cirka +5°C

Frost mat . . . . . Cirka -18°C

Kontrollera alltid temperaturen i mitten av maten med en termometer och anpassa hanteringen så att temperaturen överensstämmer med regler för livsmedelshandling och tillagning.

Funktion	Mat	Vikt	Effekt	Tid		
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
Upptining	Fiskfiléer	500 g		8 min	8 min	8 min
	Köttfärs	500 g		5 min	5 min	5 min
	Hel kyckling	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Färdig rätt					
	Flera portioner	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	En portion	275 g		8 min	8 min	8 min
	Äppelpaj	1 portion		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
	Tårta	1 portion		2 min	2 min	2 min
	Småfranska	1 portion 50 g		30 s	30 s	30 s
Tillagning av kylförvarade råa livsmedel	Äggröra	2 ägg+ 2 msk mjölk		20–25 s	25–30 s	30–40 s
	Broccoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	Fiskfiléer	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	Bacon	2 skivor		40 s	50 s	1 min
	Kycklingdelar	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s
Tillagning och/eller uppvärmning av frysta livsmedel eller fryst mat	Ärter	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Kokt ris	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Kokt korv	3×50 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Färdig hamburgare	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Kakor	1 portion		30 s	30 s	30 s
Uppvärmning av kylförvarad färdig mat	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	Äppelpaj	1 portion		14 s	16 s	18 s
	Pepparsås	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Vita bönor	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Soppa	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s

- TIPS:**
- Placera inte maten direkt på botten av ugnen—använd ett lämpligt fat eller kärl.
  - När du tinar upp flera portioner bör du dela på maten efter halva tiden för att mikrovågsenergin ska tränga igenom bättre.
  - Täta och tunga livsmedel bör inte tillagas från fryst tillstånd, eftersom de blir överkokta eller brända i kanterna innan de är klara i mitten.
  - Täck maten med ett lock eller en extra tallrik när det behövs för tillagning och uppvärmning. Det bevarar fukten i maten och hindrar stänk och spill.
  - Lätta på lock och stick hål i plastfilm, innan du tillagar eller värmer upp täckt mat.
  - Rör om eller skaka maten under upptining och tillagning för att fördela värmen jämnt.
  - Låt maten stå en tid för utjämning innan du kontrollerar temperaturen eller serverar maten.

# Vigtige informationer om sikkerhed

## Installation

### Jordforbindelse

VIGTIGT: AF SIKKERHEDSHENSYN SKAL  
DETTE APPARAT KORREKT  
TILSLUTTES JORD.

Hvis et apparat ikke kan jordes korrekt, er det kundens eget personlige ansvar at sikre sig, at dette bliver gjort muligt og gennemført.

### Strømstyrke

Strømstyrken skal være den samme som er angivet på ovnen. Brug af anden strømstyrke end den angivne kan medføre risiko for brand eller andre alvorlige problemer.

### Placering af ovnen

Placér ovnen på et stabilt fladt underlag. Placér ikke ovnen et varmt eller fugtigt sted som f.eks. nær en varmeafgivende el- eller gasinstallation. Benyt ikke ovnen i temperaturer over 40°C (104°F) eller hvis luftfugtigheden er højere end 85%. God luftcirkulation omkring ovnen er meget vigtig.

Der er risiko for at ovnens mikrobølger kan påvirke svage TV og/eller radiosignaler, hvis apparaterne står for tæt på hinanden.

For sikker og effektiv brug må ovnen have tilstrækkelig luft cirkulation. Der skal derfor være mindst 5 cm bagved og ved siderne af ovnen, samt mindst 20 cm fra toppen af ovnen op til loftet.

Mikrobølgeovnen skal placeres så stikkontakten er tilgængeligt.

## Bemærk

### Fjern beskyttelsesfilmen

For at beskytte ovnen mod skrammer o.l. under transport er der påført en beskyttelsesfilm. Fjern filmen før ovnen installeres og bruges.

### Tænd ikke for ovnen når den er tom

For at beskytte magnetronrørene og andre komponenter, bør man ikke tænde for ovnen, hvis den er tom.

### Åbn ikke kabinettet

Der er installationer med højt strømniveau inde i kabinettet. Reparationer og justeringer bør derfor kun foretages af autoriseret servicepersonale.

### Blokér ikke ventilationshullerne

Mikrobølgeovnen har behov for at luften kan cirkulere frit omkring den, for at sikre den højest mulige køleeffekt. Sørg derfor altid for at ventilationshullerne ikke er dækket til.

### Tør ikke tøj i mikrobølgeovnen

Undlad at forsøge at tørre tøj i mikrobølgeovnen, da der er risiko for at der går ild i tøjet hvis det ligger for længe.

### Placér advarselsetiketten på ovnen

Hvis advarselsmærkat følger med ovnen skal denne monteres oven på ovnen inden ibrugtagning.

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 danes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt, må anvendes i almindelige husholdninger.

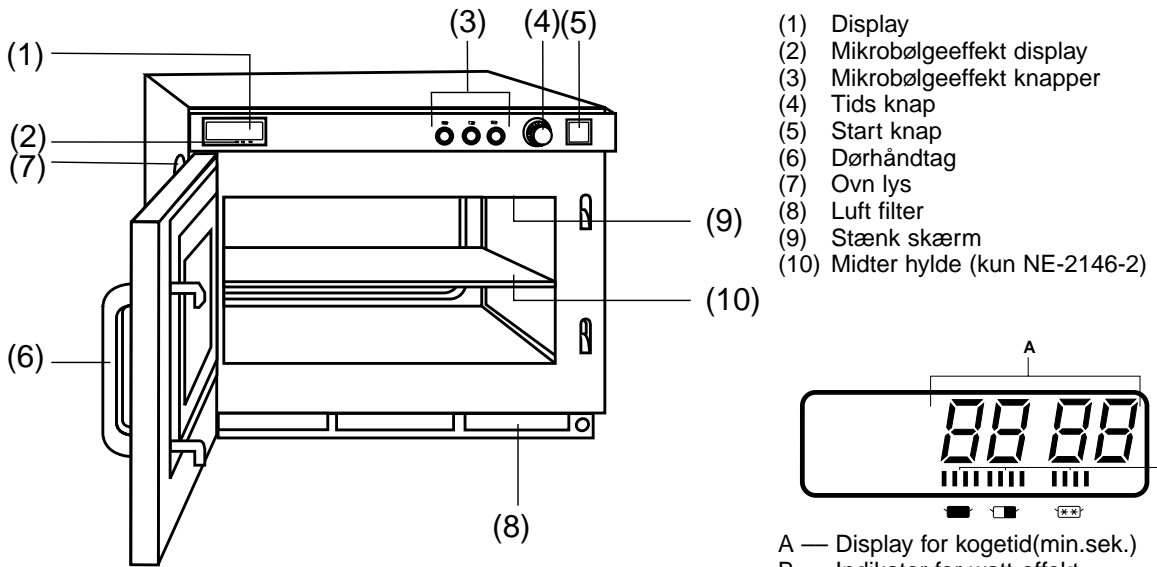


# Vigtige informationer om sikkerhed

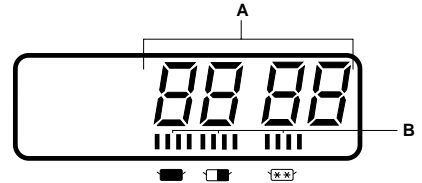
## Advarsel

1. Hængslerne på lågen, og områderne omkring, skal holdes rene med en fugtig klud.
2. Hold øje med eventuelle skader på hængslerne på lågen. Er der skader bør disse repareres før ovnen tages i brug igen.
3. Det er farligt for andre end autoriseret servicepersonale at udføre reparationer på ovnen.
4. Opstår der røg - hold lågen lukket. Sluk for strømmen på hovedafbryderen og træk stikket ud af kontakten.
5. Såfremt netledningen er ødelagt, skal den for at undgå ulykker, udskiftes af producenten, producentens service center eller en tilsvarende kvalificeret person.
6. Før brug, skal brugeren sikre sig, at servicet kan anvendes i mikrobølgeovn.
7. Når varme drikke eller supper og saucer befinder sig i mikrobølgeovnen kan man risikere at de koger over uden først at have boblet. Dette kan undgås på følgende måde:
  - a) Undgå ligesidede beholdere med smal hals.
  - b) Undgå at over-opvarme.
  - c) Rør i væsken før- og igen halvvejs gennem opvarmningen.
  - d) Efter opvarmning, lad væsken stå i ovnen et kort stykke tid. Rør i den igen, før den tages ud af ovnen.
8. Check ovnen fra tid til anden når der tilberedes eller opvarmes mad i plastic, papir eller andet brændbart materiale.
9. Indholdet i baby mad og sutteflasker skal rystes eller omrøres før brug. Husk at kontrollere temperaturen!
10. Flydende væsker og anden mad må ikke opvarmes i lukkede beholdere. Dette kan få dem til at eksplodere.
11. Hele æg og hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere.
12. **Flytbar hylde**  
Træk ikke i og skub ikke til den flytbare midterhylde når du tager mad ud eller sætter mad i ovnen. Dette kan skade hylden eller medføre at den tipper og maden ryger ud over personen ved ovnen.

## Funktionsoversigt af NE-2146-2/NE-1846/NE-1646



- (1) Display
- (2) Mikrobølgeeffekt display
- (3) Mikrobølgeeffekt knapper
- (4) Tids knap
- (5) Start knap
- (6) Dørhåndtag
- (7) Ovn lys
- (8) Luft filter
- (9) Stænk skærm
- (10) Midter hylde (kun NE-2146-2)



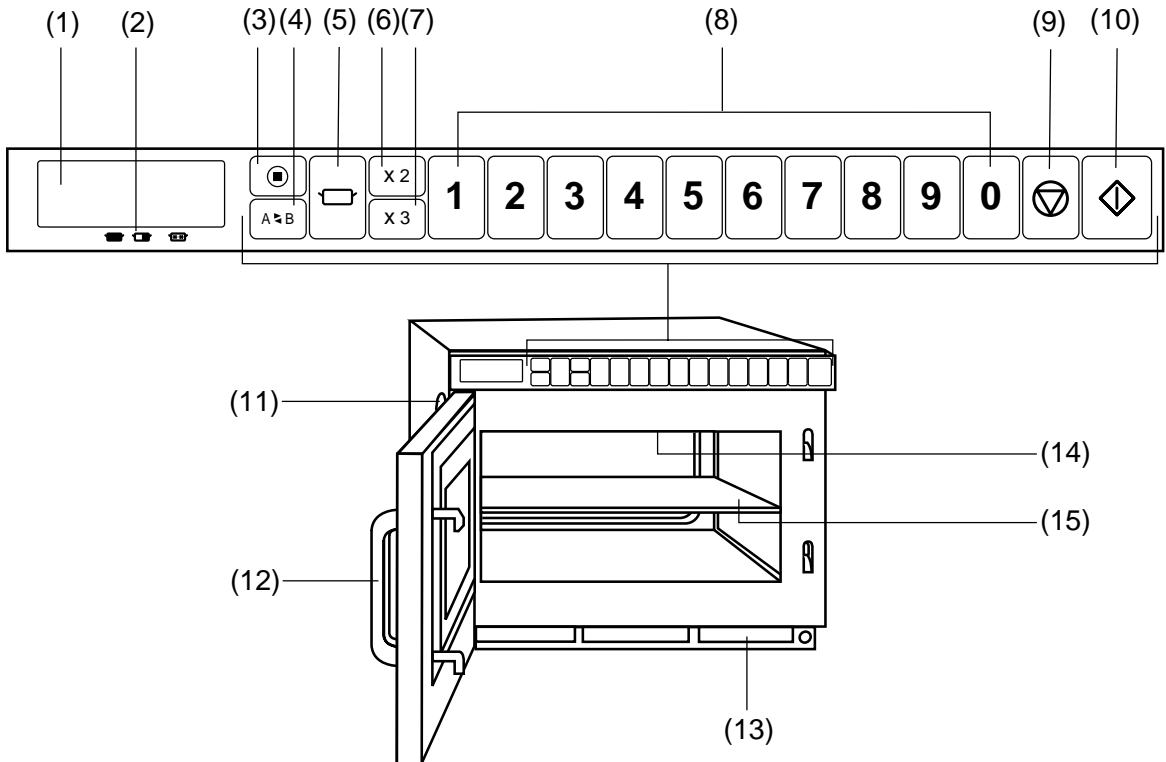
- A — Display for kogetid(min.sek.)
- B — Indikator for watt-effekt
- : HØJ
- ▤ : MELLEM
- ▣ : OPTØNING

## Betjening af NE-2146-2/NE-1846/NE-1646

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og sæt maden ind. ☛ Sørg for at "0" og watt effekten ■ vises i displayet.
2		Drej på mikrobølgeeffekt knappen, hvis anden effekt ønskes.
3		Sæt kogetiden. ☛ Op til 25 min. på ■ eller ▤, og 30 min. på ▣.
4		Tryk start.

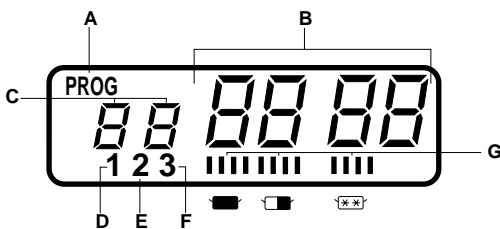
- Trykkes startknappen, når døren er åben, vil "0" vises i displayet.
- Der kan ændres til en anden mikrobølgeeffekt efter at kogetiden er sat.
- Tilberedningstiden kan ændres, mens ovnen er i gang. Drej tidsknappen for at vælge minutter og sekunder.

# Funktionsoversigt af NE-2156-2/NE-1656



- (1) Display
- (2) Mikrobølgeeffekt display
- (3) Programmeringsknap
- (4) Omskifter knap
- (5) Mikrobølgeeffekt knap
- (6) Dobbel portion
- (7) Tredobbel portion

- (8) Hukommelsesknapper
- (9) Stop/annuleringsknap
- (10) Start knap
- (11) Ovn lys
- (12) Dør håndtag
- (13) Luft filter
- (14) Stænk skærm
- (15) Midter hylde (kun NE-2156-2)



- A . . Program display
- B . . Kogetids display (min. sek.)
- C . . Hukommelses display
- D . . Indikator for 1. kogestadie
- E . . Indikator for 2. kogestadie
- F . . Indikator for 3. kogestadie
- G . . Indikator mikrobølgeeffekt
- : HØJ
- ▣ : MELLEM
- ▣\* : OPTØNING

Denne ovn er for programmeret fra fabrikken til følgende:

- ◆ Manuelt brug
  - ◆ Hukommelsesknapperne er forud indstillet til høj effekt med de viste tilberedningstider for tilberedning i et enkelt trin.
 

1 = 10 sek.	2 = 20 sek.	3 = 30 sek.	4 = 40 sek.	5 = 50 sek.
6 = 1 min.	7 = 1 min. 15 sek.	8 = 1 min. 30 sek.	9 = 1 min. 45 sek.	0 = 2 min.







 (Der er to sider, A og B. Kun A-siden er vist.)
  - ◆ Frakobling af programlås
  - ◆ Kredsløbtæller er indstillet til "0" på alle knapper.
- Hvis der ønskes andre egenskaber, se i brugsavisningen, hvordan de aktiveres.

# Betjening af NE-2156-2/NE-1656

## A. MANUEL TILBEREDNING


### ◆ Tilberedning i 1 trin

Eksempel: Tilberedning af ved høj mikrobølgeeffekt i 2 min.

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og sæt maden i ovnen. ☛ Sørg for at "0" vises i displayet.
2		Tryk 1 gang på mikrobølgeeffekt knappen.
3		Sæt kogetiden. ☛ Op til 25 min. på  eller  , og 30 min. på  .
4		Tryk start knappen.

- Trykkes startknappen, når døren er åben, vil "0" vises i displayet.
- Der kan ændres til en anden mikrobølgeeffekt efter at kogetiden er sat.
- Tilberedningstiden kan ændres, mens ovnen er i gang. Drej tidsknappen for at vælge minutter og sekunder.

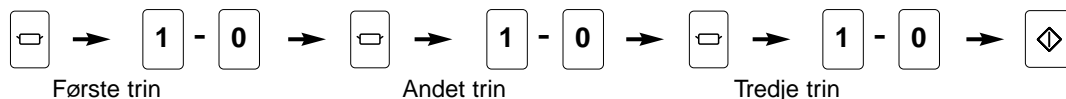
### ◆ 2 og 3 trin af tilberedning

Gentag andet og tredje trin fra foroven før ovnen startes .

2 tilberedningstrin :





3 tilberedningstrin:



## B. PROGRAMMERET TILBEREDNING

### ◆ I programlås

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og sæt maden i ovnen. ☛ Sørg for at "0" vises i displayet.
2	Ex. 	Tryk det ønskede hukommelses tal.
3		Tryk start knappen.

### ◆ I frakobling af programlås

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og sæt maden i ovnen. ☛ Sørg for at "0" vises i displayet.
2	Ex. 	Tryk det ønskede hukommelses tal. ☛ Opvarmningen vil starte automatisk.

For at vælge nummer fra B-siden;

Tryk på omskifter knappen før den ønskede hukommelses knap.

Tilberedningstid for 2 portioner (3 portioner);

Tryk x2(eller x3) knappen før hukommelses knappen.






# Betjening af NE-2156-2/NE-1656

## C. PROGRAMMERING AF HUKOMMELSESKNAPPEN


### ◆ Tilberedning i 1 trin

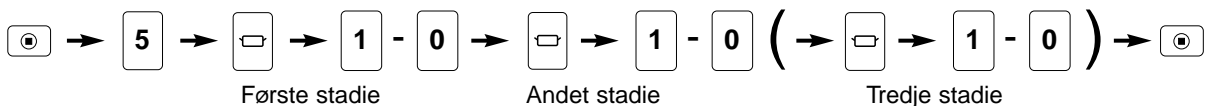
OVNEN KAN IKKE PROGRAMMERES, NÅR PROGRAMLÅSEN ER AKTIVERET!  
ÅBEN IKKE DØREN UNDER PROGRAMMERINGEN!

Eksempel: For at programmere tilberedning på optøning i 1 min. på Hukommelses knappen "5"

	KNAP	INSTRUKTION
1		Hold døren lukket. ☛ Sørg for at displayet er blankt.
2		Tryk program knappen.
3		Tryk Hukommelses knappen "5".
4		Tryk på mikrobølgeeffekt knappen 3 gange.
5		Sæt kogetiden.
6		Tryk program knappen.

### ◆ 2 og 3 tilberedningstid

Gentag trin 4 og 5 fra ovenover før programknappen trykkes  .






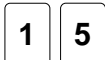

For at programmere B-siden;

Tryk på omskifter knappen før hukommelses knappen vælges.

## D. PROGRAMMERING AF DOBBEL ELLER TREDOBBEL PORTION

OVNEN KAN IKKE PROGRAMMERES, NÅR PROGRAMLÅSEN ER AKTIVERET!  
ÅBEN IKKE DØREN UNDER PROGRAMMERINGEN!

Eksempel: For at programmere 1,5 gang af tilberedningstiden for dobbel portion på nummerknappen "5"

	KNAP	INSTRUKTION
1		Hold døren lukket. ☛ Sørg for at displayet er blankt.
2		Tryk program knappen.
3		Tryk hukommelsesknappen "5".
4		Tryk på dobbel portion knappen.
5		Den beregnet tid udregnes og vises i displayet.
6		Tryk program knappen.


For 3 portioner;

Gentag som foroven, tryk tredobbelknappen i stedet for dobbelt portion knappen ved trin 4.

# Betjening af NE-2156-2/NE-1656

## E. PROGRAM LÅS


### ◆ Programlåsen

	KNAP	INSTRUKTION
1		Hold døren lukken. ☞ Sørg for at displayet er blankt.
2		Tryk program knappen indtil "PROG", "P" and "L" kommer frem (mere end 5 sekunder).

#### I "programlås":

- Ovnens startes ved at trykke på den ønskede hukommelsesknop. Det er ikke nødvendigt at trykke på startknappen.
- Afbrydelsesfunktionen er koblet fra - åbnes døren annulleres resten af tiden på programmet.
- Ovnens kan ikke programmeres eller bruges manuelt før programlåsen frakobles.

### ◆ Frakobling af programlås

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og lad den stå åben.
2		Tryk samtidig på Stop/Annulleringsknappen og program knappen indtil "PROG" og "P" kommer frem. (mere end 5 sekunder).


#### I frakobling af programlås:

- Ovnens indstilles til 2-tryks funktionmåde (hukommelsesknop + startknop).
- Gentag og afbryd funktioner kan bruges.
- Hukommelsesknappen kan programmeres.
- Kontrol af tonens lydstyrke og længde kan bruges.



## F. BIP LYDE

Lydstryken og længden af bibtonen ved slutningen af en opvarmningsfunktion kan indstilles.



**Bibtonen er på fabrikken indstillet til den højeste styrke og til 3 bip.**

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og lad døren stå åben.
2		Tryk program knappen.

### ◆ For at vælge lydstyrken

3		Vælg den ønskede lydstyrke ved at trykke på hukommelsesknappen "0". ☞ Styrken vises ved et nummer efterfulgt af ordet "bEEP"; "3bEEP" = højest, "2bEEP" = middel, "1bEEP" = lav, "0bEEP" = ingen lyd
4		Tryk program knappen.



### ◆ For at vælge lydlængden

5		3 sekunder efter at have trykket på program knappen ved trin 4, vælg lydlængden ved at trykke på hukommelsesknappen "0". ☞ Længden er bestemt efter 1. eller 2. tilberedningstid; "1" = 3 bip, "2" = korte bip i 1 min.
6		Tryk program knappen.

## Betjening af NE-2156-2/NE-1656


### G. PROGRAMLISTE

Al korrekt programmeret information (programmet bag hvert Hukommelsesknop, omskifterknop, bibtone, og programlås information) vil hele tiden komme frem.

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og lad den stå åben.
2	 + 	Tryk samtidig på stop/anulleringsknappen og start knappen.

### H. KREDSLØBSTAL



◆ *For at aflæse, hvor længe, hver hukommelsesknop har været brugt*

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og lad døren stå åben.
2	 + <b>1</b> - <b>0</b>	Tryk samtidig på stop/anulleringsknappen og den ønskede hukommelsesknop. OBS: For at aflæse tiden for hver knop på B-side, tryk omskifter knappen mens displayet viser tiden.

◆ *For at aflæse den samlede forbrugstid*



3		Luk døren mens displayet stadig viser tiden som hver hukommelsesknop har brugt.
---	--	---

◆ *For at aflæse den tid, som ovnen har været brugt manuelt.*

	KNAP	INSTRUKTION
4		Åben døren og lad den stå åben.
5	 + 	Tryk samtidig på stop/anulleringsknappen og mikrobølgeeffekt knappen.

### I. LUFT FILTER

Eksempel: For at programmere rensning af filter efter hver 600 timer.

	KNAP	INSTRUKTION
1		Åben døren og lad den stå åben.
2		Mens startknappen trykkes, lukkes og åbnes døren.
3	<b>3</b>	Tryk hukommelsesknappen "3".
4	<b>6</b> <b>0</b> <b>0</b>	Skriv det ønskede timetal op til 9999 timer.
5		Tryk på program knappen.

Når "FILT" tegnet vises i displayet;

Fjern filteret og rens det med sæbevand. Tryk stop/anulleringsknappen for at nulstille displayet.

For at tjekke det totale forbrugstimer:

- ◆ Åben døren og lad den stå åben.
- ◆ Tryk på hukommelsesknop "3" mens der trykkes på start knappen.
- ◆ Det totale antal forbrugstimer og "H" vil vises i displayet.

OBS: Hvis ovnen stopper efter få ganges brug, check om luftfilteret er rent før en reparatør tilkaldes.

# Instruktion til at sætte ovne ovenpå hinanden

## VIGTIGT

1. Tag netledningen ud af stikkontakten, før du installerer mikroovnen.
2. Hvis du installerer flere ovne ovenpå hinanden skal du bruge Panasonic's "mellemplade", som følger med denne mikroovn.
3. Kombinationen af mikroovne som kan anbringes ovenpå hinanden, er begrænset sig til følgende modeller:

NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047, NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

4. Der kan kun stables 2 mikroovne oven på hinanden.

## FORBEREDELSE

Forvis Dem om, at ovnen er tom.

## INSTALLATION

1. Sæt den ene ovn ovenpå den anden og fjern skrue(r) (a) fra hver ovn som vist i fig. 1.
2. Løs alle skrue(r) (b).
3. De to fremspring på mellempladen skal vende bort fra ovnen. Placer mellempladen på skrue(r) (b).
4. Stram de fem skrue(r) på øverste ovn (a) og de tre skrue(r) på nederste (b).
5. Du skal sikre, at den øverste enhed er i arbejdshøjde.

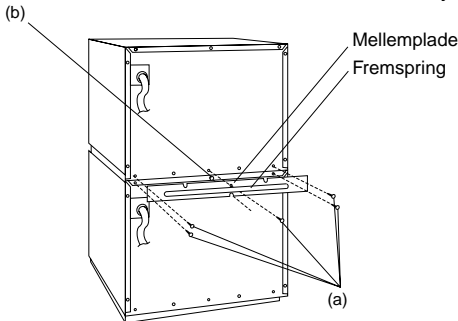


Fig. 1

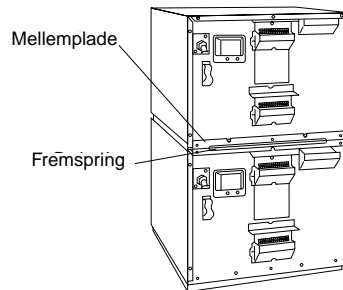


Fig. 2

## Forklaring af selvdiagnose fejlkode

Denne mikroovn overvåger sig selv og viser en fejlkode i displayet, hvis der opstår problemer.

**Hvad der skal gøres når en fejlkode fremkommer i displayet:** Tag stikket ud af stikkontakten og vent ca. 10 sekunder med at sætte stikket i stikkontakten igen. Såfremt ovnen ikke begynder at fungere normalt aflæs venligst nedenstående skema.

KODE	PROBLEM	LØSNING
F01	Temperaturen på udsugningsluften er for høj.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovnen stopper automatisk. Tag ledningen ud af stikkontakten.</li><li>• Ovnen bipper uafbrudt og er klar til brug, når den er kold.</li><li>• Flyt oven til et koldere sted.</li><li>• Hvis problemet fortsætter, så tilkald og informer servicemand om fejlen.</li></ul>
F33-34	Defekt termistor enhed.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovnen stopper automatisk. Fortsætter problemet, så tilkald og informer servicemand om fejlen.</li></ul>
F05	Defekt hukommelses IC	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fortsætter problemet tilkald og informer servicemand om fejlen.</li><li>• Selvom fejlkode vises, vil ovnen fungere - bare ikke efter hensigten. Tilkald servicemand.</li><li>• Hvis fejlen opstår under hukommelsesopvarmning, tryk stop/annuleringsknappen, så vil de andre hukommelsesprogrammer og manuel opvarmning virke.</li></ul>
F81-82	Defekt relæ enhed.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fortsætter problemet tilkald og informer servicemand om fejlen.</li><li>• Selvom fejlkode vises, vil ovnen fungere - bare ikke efter hensigten, så tilkald servicemand.</li><li>• Tryk stop/annuleringsknappen og prøv igen.</li></ul>
F86-87	Defekt relæ enhed.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovnen stopper automatisk. Fortsætter problemet tilkald og informer servicemand om fejlen.</li></ul>
F44	Defekt kontrolpanel.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovnen stopper automatisk. Fortsætter problemet tilkald og informer servicemand om fejlen.</li></ul>

**Bemærk:** De ovenstående fejlkoder viser ikke alle de tænkelige fejl i mikroovnen.

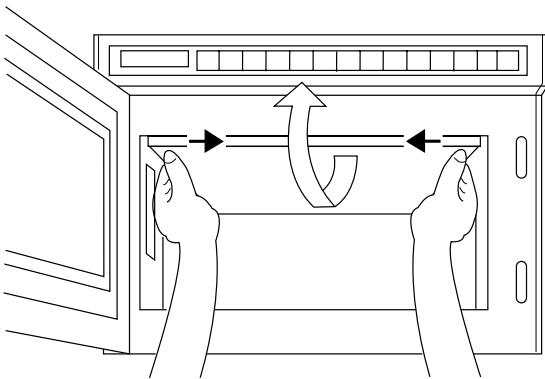


## Vedligeholdelse af mikrobølgeovnen

1. Tag netledningens stik ud af stikkontakten, før du rengør ovnen.
2. Hold indersiden af ovnen [og midterhylden (kun NE-2146-2/2156-2)] ren.  
Hvis madrester eller spildte væsker bliver siddende på ovnsiderne eller imellem tåtningslisten og ovnlågen, vil de optage mikrobølger og kan forårsage gnistbuer eller gnister.  
Tør ovnen ren med en våd lunken klud.  
Opvaskemiddel kan anvendes hvis ovnen bliver meget beskidt. Anvendes ikke skrape eller slibende rengøringsmidler.  
Den midterste hylde kan enten rengøres i varm såbevand eller i opvaskemaskinen.
3. Mikrobølgeovnens ydre bør rengøres med sæbe og vand og derefter aftørres med en tør klud. Sørg for, at vandet ikke trænger ind i ventilationsåbningerne på bagsiden, da dette kan beskadige ovnen.
4. Dørruden bør vaskes med meget mild sæbe og vand. Brug en blød klud. Brug aldrig vinduespudefmiddel. Frontdøren kan ridses, hvis du anvender for kraftige rensedmidler.

### RENGØRING AF STÆNKBESKYTTEREN

1. Tag fat i de stænkbeskytterens udtagelige sidestopper med begge hænder og træk den ind og ned. Tag derefter stænkbeskytteren ud af ovnen.



2. Rens stænkbeskytteren med sæbevand.
3. Husk at sætte beskytteren ind igen, før du bruger ovnen.

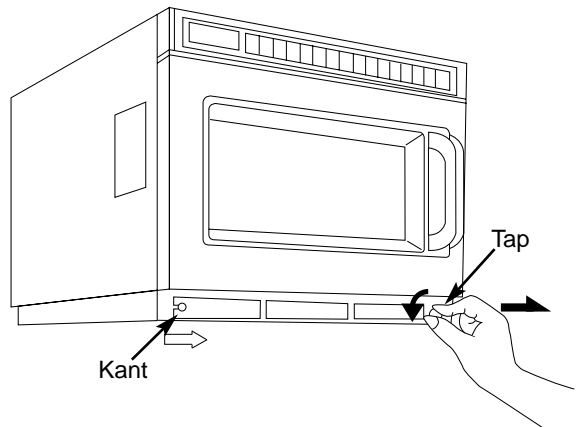
#### ADVARSEL

Stænkbeskytteren skal sidde rigtigt på plads, når du bruger ovnen.

### RENGØRING AF LUFTFILTERET

Rengør luftfilteret af og til som anvist herunder. Der kan være problemer med ovnen, hvis luftfilteret er tilstoppet af snavs. (\*)

1. Fjern luftfilteret fra forsiden bundkant ved at trække den højre tap lige ud. Tryk derefter filteret mod højre og løft det fri af kanten til venstre.



2. Vask filteret med sæbevand.
3. Husk at montere luftfilteret igen, før du bruger ovnen.

(\*) Hvis luftfilteret er tilstoppet af snavs eller fedt, vil dette føre til overophedning af ovnen.

### Tilberedning af flere ting samtidig (kun NE-2146-2/2156-2)

1. Hvis det kun er en enkelt genstand der skal tilberedes, sæt den i midten af ovnen.
2. Hvis mikroovnen benyttes til genopvarmning - en genstand ad gangen - fjern da hylde og brug kun grundpladen.
3. Er der to genstande der skal opvarmes, placér da en genstand i hver side af hylde, medmindre genstandene er for store. Placér da en genstand på hver hylde.
4. Når to tallerkener skal opvarmes, placér da de to tallerkener lige på hver sin hylde.
5. Tillad lidt rum mellem hver tallerken, pres ikke for meget mad ind i ovnen.
6. Hvis den midterste hylde ikke benyttes, skal den tages helt ud af ovnen. Den må ikke placeres i bunden af ovnen.

## Tilberednings — og optønings guide —

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

Alle tider er sat ud fra en starttemperatur på:

Kølevarer: . . . . .ca. +5°C

Frostvarer: . . . . .ca. -18°C

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

Funktion	Fødevaretype	Vægt	Effekt-niveau	Tid		
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Optøning</b>	Fiskefileter	500 g		8 min	8 min	8 min
	Hakket oksekød	500 g		5 min	5 min	5 min
	Kylling	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Gryderet					
	Flere portioner	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	Enkelt portioner	275 g		8 min	8 min	8 min
	Æble Pie	1 portion		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
	Kage	1 portion		2 min	2 min	2 min
Rundstykker	1 portion 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Tilberedning af rå kølevarer</b>	Røræg	2 æg + 2 spsk. mælk		20–25 s	25–30 s	30–40s
	Broccoli	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	Fiskefileter	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	Bacon	2 skiver		40 s	50 s	1 min
	Kylling - portion	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s
<b>Tilberedning/optøning fra frost</b>	Ærter	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Kogt ris	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Kogte pølser	3 x 50 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Cheese-burger	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Chokoladekage med creme	1 portion		30 s	30 s	30 s
<b>Opvarmning af tilberedt mad fra køl</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	Æble Pie	1 portion		14 s	16 s	18 s
	Peber sauce	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Baked Beans	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Suppe	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s

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

# Viktig Sikkerhetsregler

## INSTALLASJON

### JORDING

**VIGTIG:** AV SIKKERHETSGRUNNER MÅ DETTE APPARATET TILKOBLES JORDET NETTKONTAKT. Hvis stikkontakten ikke er jordet, er det brukerens eget ansvar å sørge for at den blir byttet ut og at den blir forskriftsmessig jordet.

### NETTSPENNING

Nettspenningen skal være den samme som den som er spesifisert på mikrobølgeovnen. Bruk av høyere spenning enn den som er spesifisert, er farlig og kan forårsake brann eller annen skade.

### PLASSERING AV OVNEN

Sett ovnen på en jevn og stabil flate. Sett den ikke på et varmt eller fuktig sted, f.eks. nær inntil annen ovn eller varmekilde. Ikke bruk ovnen i høyere romtemperatur enn 40°C og/eller i luftfuktighet over 85%. Det er viktig at det er fri luftflyt rundt ovnen. Mikrobølgeovnen kan forårsake noe interferens med svake singaler hvis den plasseres for nær radio eller TV.

For sikker installasjon må det være tilstrekkelig med ventilasjon rundt ovnen. min. 5 cm påsidene, bak og 20 cm over.

Plasser denne mikrobølgeovnen slik at stikkontakten er tilgjengelig.

## FORSIKTIG

### FJERNING AV BESKYTTELSFILM

Ovnen er dekket med en beskyttelsesfilm som hindrer riping under transport. Fjern denne filmen før installasjon og bruk.

### IKKE START TOM OVN

For å unngå å svekke strålerørene eller andre komponenter anbefales at man aldri starter ovnen uten at det er mat i den.

### IKKE ÅPNE OVNSKABINETTET

Det er høye spenninger inne i kabinettet. Reparasjoner og justeringer skal bare utføres av kvalifisert servicepersonale.

### IKKE BLOKKER LUFTVENTILENE

Mikrobølgeovnen må ha fri luftflyt på baksiden for maksimal kjøleeffekt. Luftventilene må ikke være tildekket under bruk.

### IKKE TØRK TØY I OVNEN

Tørk aldri tøy i ovnen. Det kan oppstå brann hvis tøyet blir liggende for lenge.

### SETT PÅ ADVARSEL—MERKE

Hvis et varsel-merke er levert med din ovn, sett det på før bruk! Velg riktig merke, og sett på toppen av ovnen!

Dette produktet oppfyller den europeiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og oppfyller kravene for dette. Gruppe 2 betyr at radio-frekvent energi dannes i form av elektromagnetiske bølger, med henblikk på oppvarming av mat. Klasse B betyr at dette produkt kan benyttes i almindelige husholdninger.

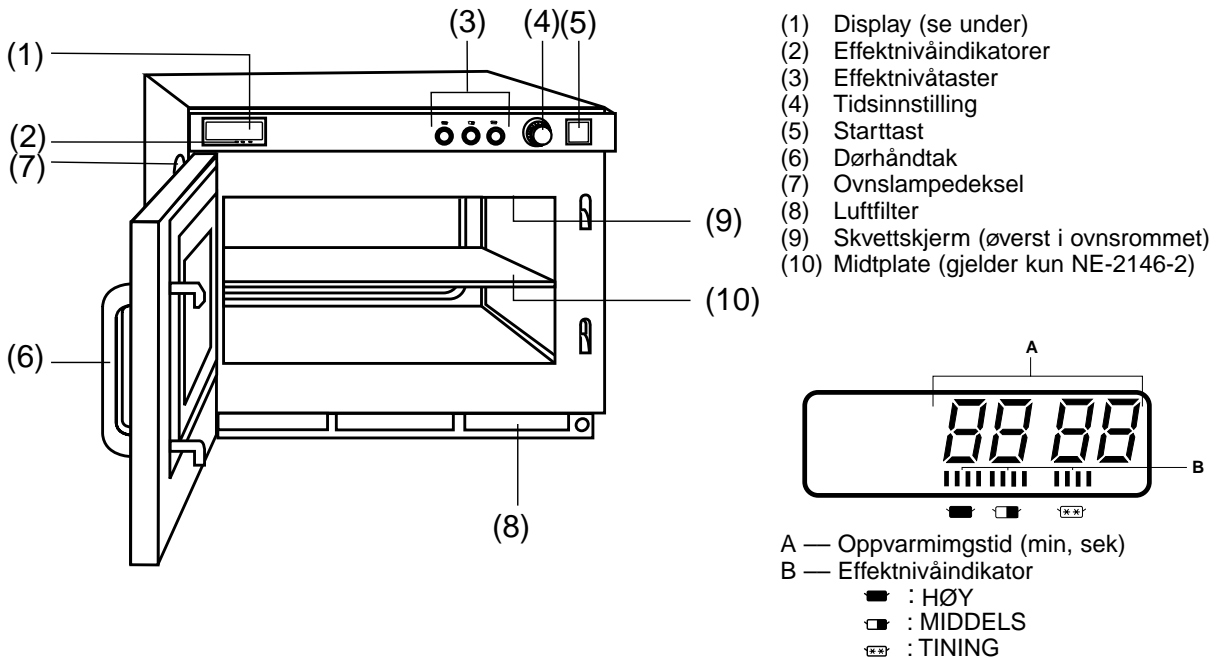
---

# Viktig Sikkerhetsregler

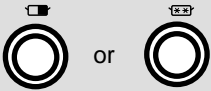


## ADVARSEL

1. Tetningslistene i døren og anleggsflatene bør rengjøres med en fuktig klut.
2. Ved skader på tetningslister eller anleggsflater må ovnen ikke brukes før den er reparert av kvalifisert servicepersonale.
3. Det medfører fare for andre enn kvalifisert servicepersonale å utføre reparasjon av ovnen.
4. Ved røykutvikling må stopp/resettasten trykkes inn og døren holdes lukket. Ta støpselet ut av nettkontakten.
5. Hvis nettleddningen skades, må den byttes ut på et kvalifisert verksted for å opprettholde sikkerheten.
6. Før bruk må det kontrolleres om kjøkkenredskapene er egnet for mikrobølgeovn.
7. Ved oppvarming av væsker, for eksempel supper, sauser og drikker, kan væsken koke over uten at den bobler. Dette kan gi plutselig overkoking av den varme væsken. For å unngå overkoking, bør følgende forholdsregler tas:
  - a) Ikke bruk beholdere med rette sider og smale halsler.
  - b) Ikke bruk for sterk varme.
  - c) Rør om i væsken før den helles i beholderen, og rør om på nytt etter halvgått oppvarmingstid.
  - d) Etter oppvarming bør beholderen få stå i ovnen en kort stund. Rør så om før den tas forsiktig ut.
8. Ved oppvarming av mat i plast eller papirbeholdere må det kontrolleres at beholderen ikke antennes.
9. Innholdet i tåteflasker og babymatglass må ristes eller røres om.
10. Væsker eller matvarer må ikke varmes i lukkede beholdere fordi de kan utvide seg og eksplodere.
11. Egg med skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere.
12. Oppvarming av drikker i mikrobølgeovn kan gi forsinket etteroppkoking, slik at beholderen må håndteres med varsomhet.
13. Barn må bare få bruke ovnen hvis man er helt sikker på at de virkelig skjønner betjeningen og forstår farene ved feil bruk.

## Oversiktsbilde NE-2146-2/NE-1846/NE-1646

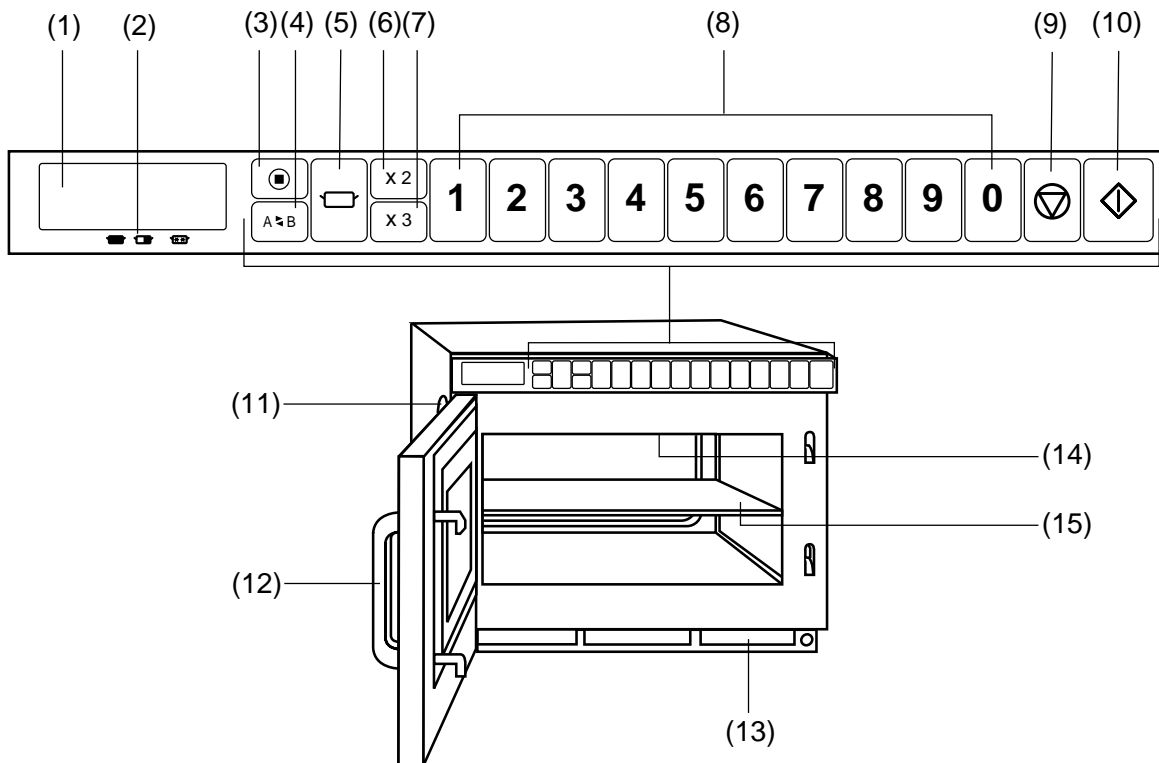


## Betjening NE-2146-2/NE-1846/NE-1646

BRYTER/TAST	ANVISNING
1	Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" og effektnivåindikator ■ vises på Displayet.
2 	Trykk på ønsket effektnivåast, hvis annen enn ■ (HØY).
3 	Still inn ønsket oppvarmingstid. ☛ opptil 25 min. på ■ eller □, 30 min. på ☒
4 	Trykk på starttasten.

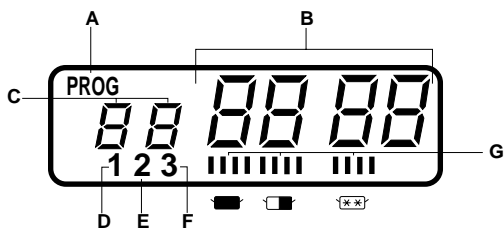
- Hvis du trykker på starttasten med døren åpen, vises "0" på displayet.
- Effektnivået kan endres også under oppvarmingstiden.
- Hvis du vil endre oppvarmingstiden under oppvarming, stiller du bare timerbryteren til ønsket antall minutter og sekunder.

## Oversiktsbilde over NE-2156-2/NE-1656



- (1) Display (se under)
- (2) Effektnivåindikator
- (3) Programtast
- (4) Skiftetast (A/B)
- (5) Effektnivåast
- (6) Tast for dobbel mengde
- (7) Tast for trippel mengde

- (8) Nummer/minnetaster
- (9) Stopp/resettast
- (10) Starttast
- (11) Ovnslampedeksel
- (12) Dørhåndtak
- (13) Luftfilter
- (14) Skvett skjerm (øverst i ovnsrommet)
- (15) Midtplate (gjelder kun NE-2156-2)



- A . . Programdisplay
- B . . Oppvarmingstid (min,sek)
- C . . Minnetastdisplay
- D . . Oppvarmingsingikator 1. trinn
- E . . Oppvarmingsingikator 2. trinn
- F . . Oppvarmingsingikator 3. trinn
- G . . Effektnivåindikator
  - : HØY
  - ▣ : MIDDELS
  - ▤ : TING

### Fabrikken har forhåndsinnstilt ovnen slik:







- ◆ Manuell betjening
  - ◆ Nummer/minnetaster forhåndsinnstilt for HØY effekt ved angitte tiberedningstider for ett-trinns tilberedning.
    - 1 = 10 sek    2 = 20 sek    3 = 30 sek    4 = 40 sek    5 = 50 sek
    - 6 = 1 min    7 = 1 min 15 sek    8 = 1 min 30 sek    9 = 1 min 45 sek    0 = 2 min
 (Minnevelgeren har A og B posisjon. Kun A er forhåndsinnstilt.)
  - ◆ Program Ulåst
  - ◆ Alle telleverk er satt til null.
- Ønsker du å forandre tidene, se annet sted i bruksanvisningen.

# Betjening NE-2156-2/NE-1656

## A. MANUELL TILBEREDNING


### ◆ Ett-trinns tilberedning

Eksempel: Tilberedning av mat med HØY effekt i 2 minutter

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" og vises på displayet.
2		Velg ønsket effektnivå med effektnivåbryteren.
3		Still inn ønsket oppvarmingstid. ☛ opptil 25 min på  eller  , 30 min på  .
4		Trykk på starttasten.

- Når innstilt tid er gått, vil oppvarmingen stanse og ovnslampen slås av. Pipetonen aktiveres. "0" vil blinke til døren åpnes. Etter ca. 1 minutt vil kjøleviften stoppe.
- Åpne døren og ta ut maten. Ovnslampen vil slås på når døren åpnes. Displayet vil vise opprinnelig innstilt tid og effekt.
- Lukk døren. Ovnslampen vil slås av, og etter et minutt vil displayet nullstilles.

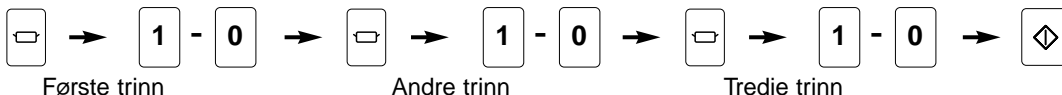
### ◆ For dobbel eller trippel mengde

Repeteer trinn 2 og 3 over før trykk på starttasten  .

To trinns tilberedning:





Tre trinns tilberedning:



## B. PROGRAMMERT TILBEREDNING

### ◆ I låst programfunksjon

Eksempel: Å velge minnetast 3 på A-siden, hvor ditt valgte program (ex. full effekt i 3 min., ett-trinns koking) er innstilt.

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Åpne døren og sett maten inn i ovnen. ☛ Påse at "0" og vises på displayet.
2	Ex. 	Trykk ønsket minnetast. ☛ Programmert informasjon vil vises i displayet.
3		Trykk på starttasten. ☛ Ovnslampen slås på, og oppvarming begynner. Tiden vil telles ned i displayet.

- Når innstilt tid er gått, vil oppvarmingen stanse og ovnslampen slås av. Pipetonen aktiveres. "0" vil blinke til døren åpnes. Etter ca. 1 minutt vil kjøleviften stoppe.
- Åpne døren og ta ut maten. Ovnslampen vil slås på når døren åpnes. Displayet vil vise opprinnelig innstilt tid og effekt.
- Lukk døren. Ovnslampen vil slås av, og etter et minutt vil displayet nullstilles.

### ◆ I låst programfunksjon:

Bare trykk ønsket minnetast. Oppvarming starter automatisk uten trykk på starttasten.

### // For dobbel eller trippel mengde:

Trykk knappen for dobbel (eller trippel), mengde før du trykker minnetasten.


# Betjening NE-2156-2/NE-1656

## C. PROGRAMMERING AV NUMMER/MINNETASTER

### ◆ *Ett-trinns tilberedning*

OVNEN KAN IKKE PROGRAMMERES NÅR PROGRAMLÅSEN ER AKTIVERT!  
DØREN MÅ IKKE ÅPNES UNDER PROGRAMMERING!

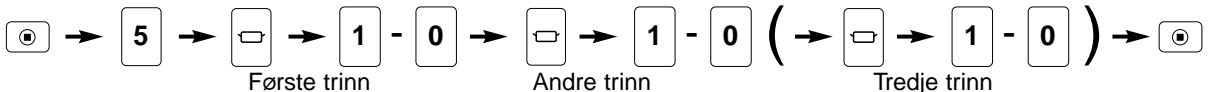
Eksempel: Programmering av tilberedning med TINE - effekt i 1 minutt inn på nummer/minnetast "5"

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Hold døren lukket. ☛ Påse at displayet er slettet.
2		Trykk på programtasten. ☛ "PROG" vil blinke.
3		Trykk på nummer/minnetast "5". ☛ Valgt tastnr. vil vises, og det tilhørende programmet.
4		Trykk på effektnivå-tasten tre ganger. ☛ Vagt effektnivå vil vises, første-stadie oppvarming indikator "1" vil blinke, og tidsdisplayet slettes.
5		Trykk "1", "0" og "0" (= ett minutt). ☛ Tiden vil vises i displayet. Merk: Opp til 15 min. på HØY eller MEDIUM effekt, 30 min. på TINE-effekt.
6		Trykk på programtasten. ☛ "PROG" og første-stadie oppvarming indikator "1" vil slutte å blinke. Programmeringen er ferdig.

- Tre sekunder senere vil displayet slettes.

### ◆ *For dobbel eller trippel mengde*

Gjenta trinn 4 og 5 over før trykk på programinnleggingstast  .







For å programmere B-siden, trykk minnevelger (A/B) knappen, før du trykker på minnetasten.

## D. Å PROGRAMMERE DOBBEL ELLER TRIPPEL MENGDE

OVNEN KAN IKKE PROGRAMMERES NÅR PROGRAMLÅSEN ER AKTIVERT!  
DØREN MÅ IKKE ÅPNES UNDER PROGRAMMERING!

Eksempel: Programmering av 1,5x oppvarmingstid for dobbel mengde på nummer/minnetast "5"

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		Hold døren lukket. ☛ Påse at displayet er slettet.
2		Trykk på programtasten. ☛ "PROG" vil blinke.
3		Trykk på nummer/minnetast "5". ☛ Valgt tastnr. vil vises, og det tilhørende programmet.
4		Trykk på tasten for dobbel mengde. ☛ Indikasjon for dobbel mengde vises. Merk: 1,6 ganger er fabrikkinstillingen.
5		Trykk tastene "1" og "5". ☛ Ny indikasjon for dobbel mengde vises.
6		Trykk på programtasten. ☛ "PROG" slutter å blinke, og programmet er ferdig.

- Etter tre sekunder slettes displayet.

#### Merk:


- For å programmere for trippel mengde, følg samme prosedyre som over, men vel i stedet knapp for trippel mengde (×3).



# Betjening NE-2156-2/NE-1656

## E. PROGRAMLÅS



### ◆Aktivering av Programlås

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		<b>Hold døren lukket.</b> ☛ Påse at displayet er slettet.
2		<b>Tykk inn programtasten til "PROG", "P" og "L" viser. (mer enn fem sekunder).</b> ☛ "PROG", "P" og "L" vil vises.

#### I programlåsfunksjon:

- Ovnens startes med trykk på ønsket minneknapp. Du behøver ikke trykke "Start".
- Åpning av døren vil slette gjenværende tid i programmet.
- Ovnens kan ikke programmeres etter kjøres manuelt før programlåsen de-aktiveres.

### ◆Deaktivering av programlås

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		<b>La døren stå åpen.</b> ☛ Ovnslampen slås på, og "0" vises i displayet.
2	 + 	<b>Hold Stopp/Resett-tasten inne og trykk på programtasten til "PROG" og "P" vises (mer enn frn sekunder).</b>

#### I funksjon program ulåst:

- Ovnens krever to-trykks betjening (Nummer/minnetaster+ Starttast).
- Repetisjons- og avbruddsfunksjoner kan brukes.
- Nummer/minnetaster kan programmeres.
- Kontrollene for lydstyrke og varighet på pipetone kan brukes.

## F. PIPETONE

Pipetonens styrke og varighet som varsel for avsluttet oppvarming, kan innstilles.

Det er 4 nivåer, og nivået indikeres av et tall etterfulgt av ordet "bEEP"

3bEEP = høyest

2bEEP = middels

1bEEP = stillest

0bEEP = ingen lyd

Pipetonens varighet har 2 valgmuligheter, indikert i displayet som "1" eller "2".

"1" = tre pip

"2" = korte pip i 60 sekunder

Høyeste nivå, og 3 pip er innstilt fra fabrikkens.

### ◆Å velge lydnivå og sette til 3 pip:

Eksempel: Velge høyeste nivå på pipetonen

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		<b>La døren vre åpen.</b> ☛ Ovnslampen tennes, og "0" vil vises i displayet.
2		<b>Trykk Prog tasten.</b>
3		<b>Trykk minnetast 0 en gang.</b> ☛ pipetonen slås på og displayet vil vise "3" og "bEEP". "PROG" vil begynne å blinke, og førstestadie-koking indikator "1" (tilsvare her 3 pip), vil vises. <b>Merk:</b> Repetererte trykk på "0" vil resultere i lavere lydnivå ("3bEEP" = høyest, "2bEEP" = middels etc.)
4		<b>Trykk Prog tasten.</b> ☛ "PROG" slutter å blinke, og programmeringen er ferdig. Etter tre sekunder viser displayet "0".

- Lukk døren. Etter ett minutt slettes displayet.

### ◆Å velge korte pip i 60 sekunder

Følg trinn 1 - 4 over. IKKE LUKK DØREN.

0



Innen 3 sek.

Fra trykk på PROG tasten i trinn 4 over, tast "0" en gang.

Trykk Prog.

- Lukk døren. Etter et minutt vil displayet slukkes.

# Betjening NE-2156-2/NE-1656


## G. PROGRAMLISTE

All innprogrammert informasjon (alle minneknapper, pipetone og evt. programlås) vil vises.

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		<b>La døren stå åpen.</b> ☛ Ovnslampen vil tennes, og "0" vises i displayet.
2	 + 	<b>Hold stopp/resettasten inne og trykk på starttasten.</b> ☛ All programmert info vil vises fortløpende i displayet.

## H. SYKLUSTELLEREN



### ◆ Avlesing av hvor mange ganger hver minnetast er benyttet

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		<b>La døren stå åpen.</b> ☛ Ovnslampen vil tennes, og "0" vises i displayet.
2	 + <b>1</b> - <b>0</b>	<b>Hold inne Stopp/Resettasten og trykk på ønsket Nummer/Minnetast.</b> <b>MERE:</b> For å se antall ganger på B-siden, trykk på skifttasten (A/B) mens displayet viser antallet. Antall ganger tasten har vært benyttet vises i displayet.

### ◆ Avlesing av total brukstid for ovnen

3		<b>Lukk døren mens displayet fortsatt viser antall ganger hver tast er benyttet.</b> ☛ Det samlede antall sykluser for programmene (både A og B) vises i displayet.
---	--	--

### ◆ Avlesing av hvor mange ganger ovnen er benyttet manuelt

	BRYTER/TAST	ANVISNING
4		<b>Åpne døren, og la den være åpen.</b> ☛ Ovnslampen går på, og "0" vises i displayet.
5	 + 	<b>Hold inne Stopp/Resettasten og trykk på effektnivå-tasten.</b> ☛ Antall ganger ovnen har vært benyttet i manuell modus vises.

## I. LUFTFILTER

### Eksempel: Programmering av luftfilterrengjøring hver 600 timer

	BRYTER/TAST	ANVISNING
1		<b>La døren stå åpen.</b> ☛ Ovnslampen vil tennes, og "0" vises i displayet.
2		<b>Mens du trykker Start-tasten, lukk døren, og åpne den igjen.</b>
3	<b>3</b>	<b>Trykk på Nummer/Minnetast "3".</b> ☛ Det nåværende intervall i antall timer vil vises i displayet.
4	<b>6</b> <b>0</b> <b>0</b>	<b>Trykk "6", "0" og "0".</b> ☛ Tallet vises i displayet.
5		<b>Trykk på programtasten.</b> ☛ Etter 3 sek. vil displayet vise "0".

Når "FILT" viser på displayet, tas luftfilteret ut og rengjøres i såpevann. Trykk på Stopp/Resettasten for å nullstille displayet.

### Kontroll av antall timer ovnen har vært i bruk,

- ◆ La døren stå åpen.
- ◆ Trykk på Nummer/Minnetast "3" hold starttasten inne.
- ◆ Totalt antall timer i bruk, og "H", vil vises i displayet.

**Merk:** Hvis ovnen slår seg av etter kort drift, knotrolleres at luftfilteret er rent før service bestilles.

# Installasjonsveiledning for stabling

## VIKTIG

1. Trekk støpselet ut av nettkontakten før installering.
2. Ved stabling må vedlagte PANASONIC koblingsplate benyttes.
3. Følgende PANASONIC-modeller kan stables:  
NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047,  
NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856,  
NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2,  
NE-2146-2

4. Det kan kun stables to pvnner i høyden.

## FORBEREDELSE

Påse at ovnen er tom.

## INSTALLASJON

1. Sett den ene ovnen oppå den andre og ta ut fem skruer (a) som vist i Fig.1.
2. Løsne skruen (b).
3. Utspringet på koblingsplaten skal vise bort fra ovnen. Plasser koblingsplaten på skruen (b).
4. sett inn de fem skruene (a) og skruen (b) og trekk til. Se Fig.2.
5. Påse at den øverste står i sikker og god arbeidshøyde.

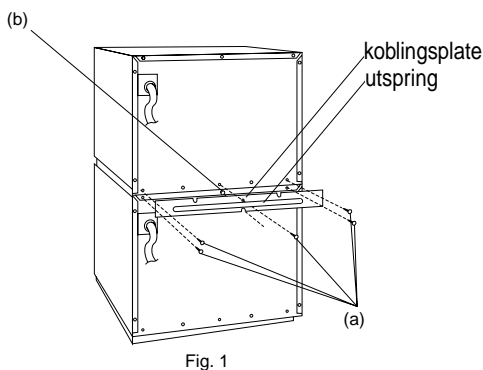


Fig. 1

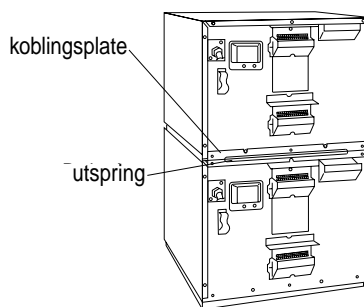


Fig. 2

## Selvdiagnose med Feilkoder

Ovnen overvåker egne funksjoner og viser en feilkode på displayet hvis det oppstår feil. Hvis en feilkode viser, trekk ut nettkontakten. Vent i ti sekunder og sett støpselet inn igjen. Hvis normal drift ikke gjenopptas, se nedenfor.

KODE	PROBLEM	TILTAK
F01	Utblåsningsluften har for høy temperatur	Ovnen slår seg automatisk av. Trekk støpselet ut av nettkontakten. Ovnen piper kontinuerlig og stilles tilbake for drift igjen når den er avkjølt. Flytt ovnen til et sted med bedre lufting/kjøling. Hvis problemet gjentar seg, ring etter service.
F33-34	Defekt termistorkrets	Ovnen slår seg automatisk av. Hvis problemet gjentar seg, ring etter service.
F05	Defekt minnekrets	Hvis problemet gjentar seg, ring etter service. Ovnen vil virke også ved visning av feilkode, men ikke helt som den skal. Ring etter service. Hvis problemet oppstår under minneoppvarming, trykk på Stopp/Resettasten. Andre minneprogrammer og manuell betjening vil da være mulig.
F81-82	Defekt relékrets	Hvis problemet gjentar seg, ring etter service. Ovnen vil virke også ved visning av feilkode, men ikke helt som den skal. Ring etter service. Trykk på Stopp/Resettasten og prøv igjen.
F86-87	Defekt relékrets	Ovnen slår seg automatisk av. Hvis problemet gjentar seg, ring etter service.
F44	Defekt kontrollpanel	Ovnen slår seg automatisk av. Hvis problemet gjentar seg, ring etter service.

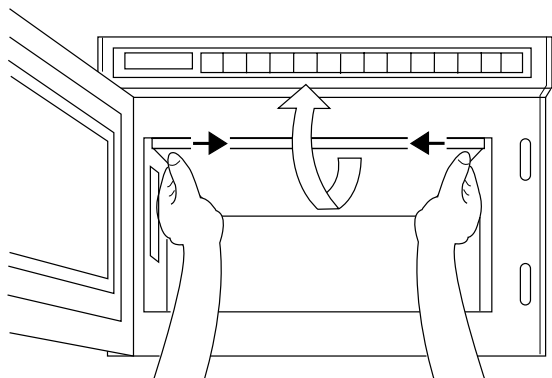
**Merk:** Ovennevnte koder vist på displayet dekker ikke alle feilmuligheter.

## Stell av Ovn

1. Trekk støpselet ut av nettkontakten før rengjøring.
2. Hold ovnen ren innvendig [og midterste hylle (gjelder kun NE-2146-2/2156-2)]. Hvis matrester eller væske setter seg fast på ovnsveggene, eller mellom dør og karm, vil disse matrestene absorbere mikrobølger, og forårsake gnister under bruk. Tørk vekk alt av matrester med en fuktig klut. Kjøkkenspray eller vaskemidler kan benyttes hvis ovnen er svært tilsølt. Løsemidler og skuremidler må ikke benyttes. Den midterste hyllen kan vaskes enten i såpevann eller i oppvaskmaskin.
3. Utsiden rengjøres med såpevann og tørkes av med myk klut. Påse at det ikke kommer vann inn i luftventilene bak eller betjeningspanelet, fordi dette kan skade ovnen.
4. Dørvinduet rengjøres med mildt såpevann. Bruk myk klut. Ikke bruk vindusvaskemidde, sterke eller slipende midler.

## RENGJØRING AV SKVETTSKJERMEN

1. Hold sidefestene på skvettskjermen med begge hender, og trekk dem inn og ned. Ta skvettskjermen ut av ovnsrommet.
2. Rengjør skvettskjermen i såpevann.
3. Påse at skvettskjermen blir satt inn igjen før ovnen brukes.



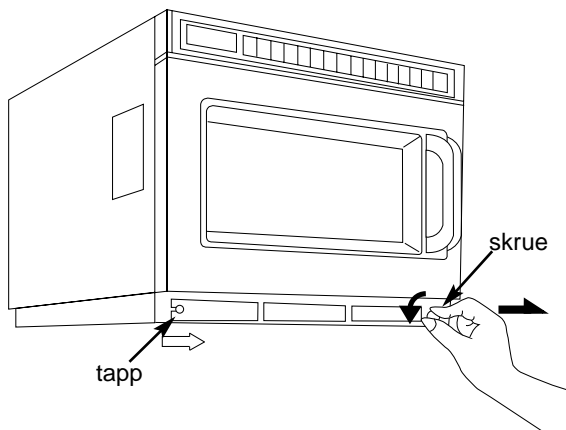
### MERK

Skvettskjermen skal være på korrekt plass når ovnen brukes.

## RENGJØRING AV LUFTFILTER

Rengjør luftfilteret regelmessig slik det er beskrevet her. Tett luftfilter kan forårsake problemer med overoppheting i ovnen.\*

1. Ta luftfilteret av fra det nedre frontpanelet ved å vri den høyre skruen mot venstre. Trekk filteret mot høyre og ta det av tappen på venstre side.



2. Rengjør filteret i varmt såpevann.
3. Påse at luftfilteret settes inn igjen før ovnen brukes.

\* Hvis luftfiltrene tettes av støv eller fett, vil ovnen kunne overopphetes.

## Tilberedning i to høyder (gjelder kun NE-2146-2/2156-2)

1. Ved tilberedning av en enhet plasseres beholderen midt på bunnplaten.
2. Ved tilberedning av hovedsakelig en enhet av gangen tas midtplaten ut og bunnplaten benyttes.
3. Med to enheter samtidig plasseres de ved siden av hverandre på bunnplaten hvis det er plass, hvis ikke, settes de på hver sin plate.
4. Ved tilberedning av flere enn to enheter, plasseres de jevnt fordelt på de to platene.
5. La det alltid være rom mellom enhetene i ovnen, den må aldri pakkes for tett.
6. Hvis den midterste hyllen ikke benyttes, skal denne tas ut av ovnen, og må ikke legges på den nederste hyllen.

## Guide for koking/tinging

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

Alle tidene under viser til tester gjort med de følgende temperaturer ved oppstart;

Nedkjølte matvarer .Ca. +5°C

Frosne matvarer . . .Ca. -18°C

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

Funksjon	Matvare	mengde	Effekt nivå	Tid		
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Tining</b>	Fiskefilet	500 g		8 min	8 min	8 min
	Kjøttdeig	500 g		5 min	5 min	5 min
	Hel kylling	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Sammensatt rett Flere porsjoner En porsjon	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
		275 g		8 min	8 min	8 min
	Eplepai	1 porsjon		1 min 15 sek	1 min 15 sek	1 min 15 sek
	Gateau	1 porsjon		2 min	2 min	2 min
	Rundstykker	1 porsjon på 50 g		30 sek	30 sek	30 sek
<b>Koking fra nedkjølt, rå matvare</b>	Eggerøre	2 egg + 2 spsk. Melk		20–25 sek	25–30 sek	30–40 dek
	Brokkoli	500 g		3 min	3 min 30 sek	3 min 55 sek
	Fiskefilet	500 g		2 min 20 sek	2 min 45 sek	3 min
	Bacon	2 skiver		40 sek	50 sek	1 min
	Porsjoner av kylling	500 g		4 min	4 min 45 sek	5 min 20 sek
<b>Koking og/eller ny oppvarming av frosne matvarer</b>	Erter	500 g		3 min 20 sek	4 min	4 min 30 sek
	Kokt ris	167 g		1 min 20 sek	1 min 40 sek	1 min 55 sek
	Kokte pølser	x 3 (50 g)		50 sek	1 min	1 min 5 sek
	Kokte vinger	x 7 stk.		1 min 20 sek	1 min 40 sek	1 min 55 sek
	Kokt, ferdigpakket cheeseburger	75 g		50 sek	1 min	1 min 5 sek
	Sjokoladekake	1 porsjon		30 sek	30 sek	30 sek
<b>Ny oppvarming av tidligere kokte, nedkjølte matvarer</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 sek	4 min	4 min 30 sek
	Chilli	325 g		2 min 30 sek	3 min	3 min 15 sek
	Eplepai	1 porsjon		14 sek	16 sek	18 sek
	Peppersaus	100 ml		40 sek	50 sek	56 sek
	Bakte bønner	100 ml		40 sek	50 sek	56 sek
	Suppe	125 ml		48 sek	56 sek	1 min 10 sek

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

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

## Asennus

### Maadoitus

Tärkeää: Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan henkilökohtaisen turvallisuuden varmistamiseksi.

Ellei pistorasia ole maadoitettu, anna sähköasentajan vaihtaa se maadoitettuun pistorasiaan.

### Verkköjännitettä koskeva varoitus

Käyttöjännitteen on oltava sama kuin mikrounun arvokilvessä mainittu. Korkeamman jännitteen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon tai muun tyypisen vahingon.

### Mikrouunin sijoittaminen

Sijoita mikroaaltouuni tasaiselle ja vakaalle alustalle. Älä sijoita mikrounia paikkaan joka on kuuma tai kostea, esimerkiksi lähelle kaasua- tai sähköliettä. Älä käytä mikrounia yli 40°C huonelämpötiloissa, tai, jos kosteus on yli 85%. Vapaa ilmankierto uunin ympärillä on tärkeää. Jos mikrounia käytetään lähellä radio- tai TV-vastaanotinta, voi heikkosignaalistien lähetyksien vastaanotolla ilmetä häiriöitä. Pidä huoli siitä, että uunin ilmanvaihtoreikiä ei tukita: ilmatilaa tulee jättää vähintään 5 cm (2") sivuille ja taakse ja vähintään 20 cm (8") uunin päälle. Näin voidaan taata uunin turvallinen ja tehokas toiminta. Sijoita mikroaaltouuni niin, että sen sähköpistokkeeseen on vapaa pääsy.

## Varoitus

### Suojakalvon poistaminen

Mikrouunin kotelon ulkopinta on suojattu muovikalvolla naarmuuntumisen estämiseksi kuljetuksen aikana. Poista tämä suojakalvo ennen uunin asentamista tai käyttöä.

### Älä käynnistä mikrounia sen ollessa tyhjä.

Magnetronin ja muiden osien korkean laadun ylläpitämiseksi, älä käynnistä tyhjää uunia.

### Älä avaa uunin koteloa.

Kotelon sisällä on korkeita jännitteitä. Ainoastaan valtuutetun huoltohenkilöstön on luvallista huoltaa tai korjata mikrounia.

### Älä peitä tuuletusaukkoja.

Tämän mikrounun takaosa vaatii vapaan ilmankierron maksimi jäähdytys-tehokkuuden saavuttamiseksi. Älä peitä tuuletusaukkoja kypsentaessasi mikrounilla ruokaa.

### Älä kuivaa vaatteita mikrounissa.

Älä kuivaa vaatteita mikrounissa, koska ne voivat syttyä palamaan, jos ne jätetään liian pitkäksi ajaksi uuniin.

### Liitteenä Varoitustarra

Jos uunisi mukana seuraa varoitustarra, on se liimattava ennen uunin käyttööottoa. Valitse oikea kieli ja liimaa tarra laitteen päälle.

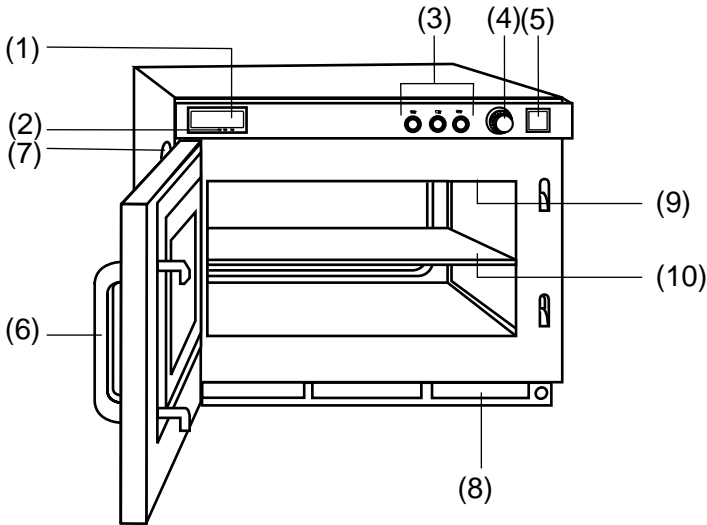
Tämä on laite, joka täyttää Eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = Elektromagneettinen yhteensopivuus) EN 55011. Tämän standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaadittavat ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaaltoenergia syntyy elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi tai kypsentämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

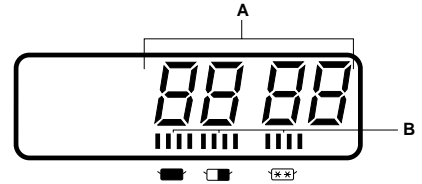
## Varoitus

1. Puhdista ovitiivisteet ja tiivistealueet kostealla liinalla.
2. Tarkista, että ovitiivisteet ja tiivistealueet eivät ole vahingoittuneet. Jos nämä ovat vahingoittuneet, mikrouunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut valmistajan kouluttama huoltoteknikko.
3. Mikrouunin korjaaminen muiden kuin valmistajan kouluttaman huoltoteknikon toimesta on vaarallista.
4. Jos mikrouunista tulee savua, paina pysäytys/palautuspainiketta ja pidä ovi suljettuna. Irrota verkkojohto, tai katkaise virta sulakerasiasta.
5. Vaurioituneen verkkojohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, tai sen valtuuttama huoltoliike tai asianmukaisen koulutuksen saanut henkilö.
6. Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astiat sopivat mikrouunikäyttöön.
7. Kuumentaessasi mikrouunissa nestettä, esim. keittoa, kastiketta tai juomaa, neste saattaa kuumeta yli kiehumispisteen ilman, että näkyy minkäänlaista kuplintaa. Tämä voi johtaa kuuman nesteen äkilliseen ylikuumentumiseen. Suorita seuraavat toimenpiteet välttääksesi tämän:
  - a) Vältä suorasisuisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
  - b) Vältä ylikuumentamista.
  - c) Sekoita neste ennen astian asettamista uuniin. Sekoita uudelleen kypsennyksen puolivälissä.
  - d) Anna kypsennyksen jälkeen tasaantua uunissa hetken aikaa. Sekoita uudelleen ennen kuin varovasti poistat astian.
8. Vilkaise uuniin ajoittain, jos ruoan kuumennus tai kypsennys tapahtuu kertakäyttöisessä muovi-, paperi- tai muunlaisesta helposti syttyvästä materiaalista valmistetussa astiassa.
9. Syöttöpullojen ja lastenruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava. Tarkista myös lämpötila ennen syöttämistä palovammojen välttämiseksi.
10. Nesteitä tai muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne voivat helposti räjähtää.
11. Kokonaisia kananmunia ja kovaksi keitettyjä kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää.
12. Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa saattaa aiheuttaa jälkikiehumista, joten ole erityisen varovainen uunista otettujen astioiden kanssa.
13. Pidä huolta siitä, että lapset eivät käytä mikroaaltouunia yksinään ennen kuin heille on annettu tarvittavat ohjeet turvallisesta käytöstä ja varoitettu väärän käytön seurauksista.

## Yleiskuva (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)







- (1) Digitaalinen näyttöruutu (katso kuvaa)
- (2) Tehotason osoitin
- (3) Tehotason valintanäppäin
- (4) Ajanvalitsin
- (5) Käynnistyskytkin
- (6) Oven kahva
- (7) Uunin lampun suojus
- (8) Ilmansuodatin
- (9) Roiskesuoja (ylhäällä uunin sisällä)
- (10) Keskimäinen hyllytaso (NE-2146-2)



- A—Kuumennusajan osoitin (min., sek.)
- B—Tehotason osoitin
- : TÄYSITEHO
- ▣: PUOLITEHO
- ⚡: SULATUS

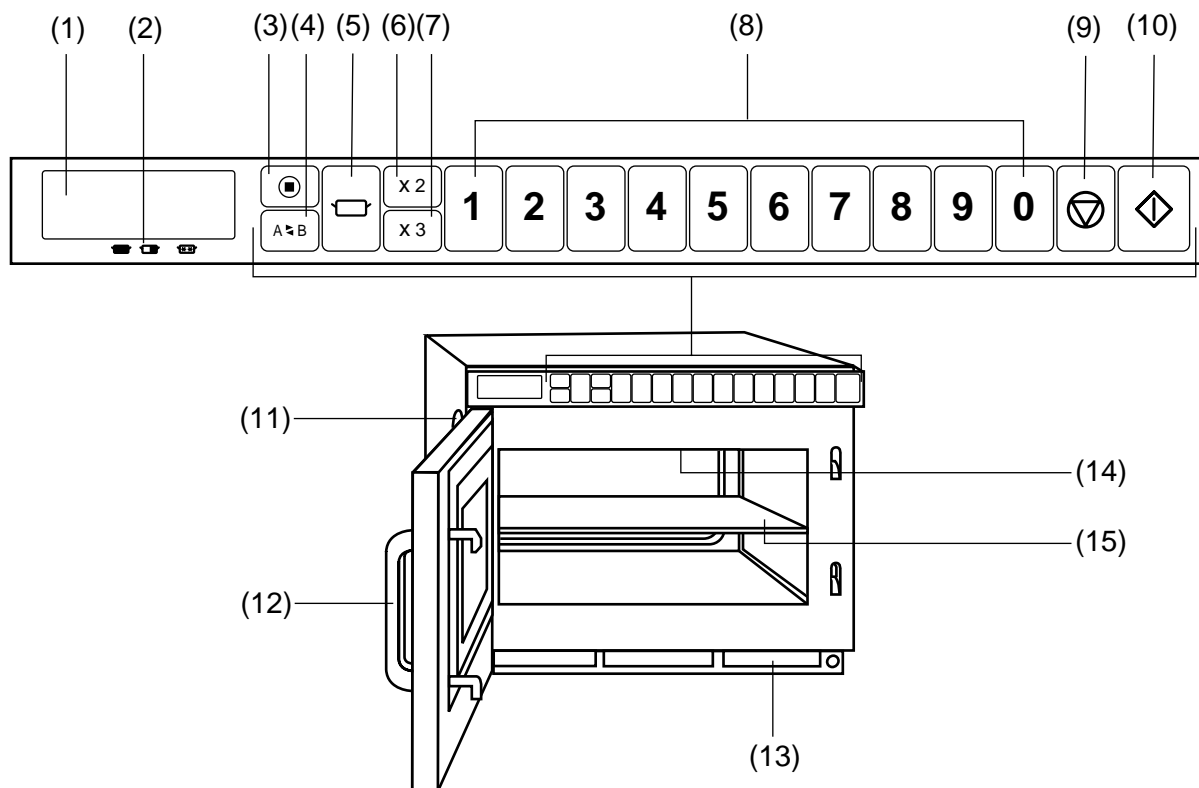
## Mikroaaltouunin Käyttö (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Avaa ovi ja laita ruoka uuniin.</b> ☛ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0" sekä tehoalue ■.
2	 ja 	<b>Valitse haluttu tehoalue, jos muu kuin (HIGH) ■.</b>
3		<b>Säädä haluttu aika.</b> ☛ max 25 min. ■ ja □—tehoilla, 30 min. ⚡
4		<b>Paina Käynnistysnäppäintä.</b>

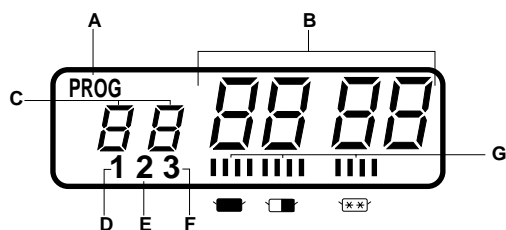
- Painettaessa Käynnistys-näppäintä oven ollessa auki ilmestyy "0" näyttöön joka tilanteessa.
- Tehoalue voidaan valita vielä valmistusajan säätämisen jälkeen.
- Valmistusaikaa voi säätää valmistumisen aikana yksinkertaisesti säätämällä ajastinta.



## Yleiskuva (NE-2156-2/NE-1656)



- |  |   |
|--|---|
| (1) Digitaalinen näyttöruutu (katso alla olevaa kuvaa) | (8) Numero/muistinäppäimet                |
| (2) Tehotason osoitin                                  | (9) Pysäytys/nollausnäppäin (⏏)           |
| (3) Ohjelmointinäppäin (⊙)                             | (10) Aloitusnäppäin (▶)                   |
| (4) A–B vaihtonäppäin (A↔B)                            | (11) Uunin lampun suojuks                 |
| (5) Tehotason valintänäppäin (□)                       | (12) Oven kahva                           |
| (6) Kaksinkertainen annos                              | (13) Ilmansuodatin                        |
| (7) Kolminkertainen annos                              | (14) Roiskesuoja (ylhäällä uunin sisällä) |
|  | (15) Keskimääräinen hyllytaso (NE-2156-2) |



- A .. Ohjelmointinäyttö  
 B .. Kuumennusajan osoitin (min., sek.)  
 C .. Muistinäppäimen numeronäyttö  
 D .. 1. jakson kuumennuksen osoitin  
 E .. 2. jakson kuumennuksen osoitin  
 F .. 3. jakson kuumennuksen osoitin  
 G .. Tehotason osoitin
- : TÄYSITEHO  
 □: PUOLITEHO  
 ☐: SULATUS

### Tähän mikroouniin on tehty tehtaalla seuraavat esiasetukset:

- ◆ Manuaalinen käyttö
  - ◆ Täydelle teholle esiasetetut numeropainikkeet näytön ilmaisemille kypsennysajoille yksivaiheista kypsennystä varten.
 







1=10 sek.	2=20 sek.	3=30 sek.	4=40 sek.	5=50 sek.
6=1 min.	7=1 min. 15 sek.	8=1 min. 30 sek.	9=1 min. 45 sek.	0=2 min.
  - ◆ Ohjelmoinnin vapautus
  - ◆ Käyttökertalaskuri on asetettu nolleen jokaiselle muistipaikalle.
- Jos haluat muuttaa näitä aikoja, katso käyttöohjetta.

# Mikroaaltouunin Käyttö (NE-2156-2/NE-1656)

## A. MANUAALINEN KUUMENNUS


### ◆ 1-jaksoinen kuumennus

**Esim: Ruuan kypsennys täysteholla 2 minuutin ajan**

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Avaa ovi ja laita ruoka uuniin.</b> ☞ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0".
2		<b>Paina tehonsäätönäppäintä kertaalleen.</b>
3		<b>Säädä kypsennysaika.</b> ☞ max 25 min.  ja  -tehoilla, 30 min. 
4		<b>Paina Aloitusnäppäintä.</b>

- Painettaessa Käynnistys-näppäintä oven ollessa auki ilmestyy "0" näyttöön joka tilanteessa.
- Tehoalue voidaan valita vielä valmistusajan säätämisen jälkeen.
- Valmistusaikaa voi säätää valmistumisen aikana yksinkertaisesti säätämällä ajastinta.

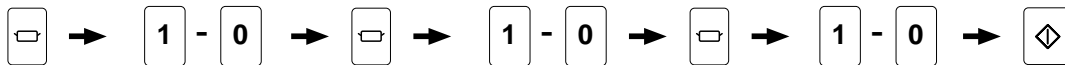
### ◆ 2- tai 3-jaksoinen kuumennus

Toista vaiheet 2 ja 3 ennen käynnistysnäppäimen painamista .

**Kaksivaiheinen kuumennus:**



**Kolmivaiheinen kuumennus:**





Ensimmäinen vaihe

Toinen vaihe


Kolmas vaihe

## B. ESIVALINNOILLA KUUMENNUS


### ◆ Ohjelmanumerituksen ollessa vapautettuna

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Avaa ovi ja laita ruoka uuniin.</b> ☞ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0".
2	Esim. 	<b>Paina haluttua Numero/muistinäppäintä.</b>
3		<b>Paina Aloitusnäppäintä.</b>

### ◆ Ohjelmanumerituksen ollessa päällä

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Avaa ovi ja laita ruoka uuniin.</b> ☞ Varmista, että näyttöön ilmestyy "0".
2	Esim. 	<b>Paina haluttua Numero/muistinäppäintä.</b> ☞ Kypsennys alkaa automaattisesti.

**Ohjelmoidaksesi B-tasolle,**

paina  Vaihtonäppäintä ennen muistipaikan valintaa.

**Kaksin- (tai kolmin) kertaisen annoksen lämmitys,**

paina kaksin- (tai kolmin) kertaisen annoksen näppäintä ennen numero/muistinäppäimen valintaa.








# Mikroaaltouunin Käyttö (NE-2156-2/NE-1656)

## C. MUISTINÄPPÄINTEN NUMERO/MUISTINÄPPÄIMET


### ◆ 1-jaksoinen kuumennus

UUNIA EI VOIDA OHJELMOIDA ENNENKUIN OHJELMAN LUKITUS ON PURETTU!  
ÄLÄ AVAA OVEA OHJELMOINNIN AIKANA!

**Esim: Sulatuksen ohjelmoiminen yhdeksi (1) minuutiksi muistinäppäimeen "5"**


	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Pidä ovi suljettuna. ☛ Varmista, että näyttö on tyhjä.
2		Paina ohjelmointinäppäintä.
3		Paina numero/muistinäppäintä "5".
4		Paina tehonvalitsin-näppäintä kolme kertaa.
5	  	Säädä kypsennysaika.
6		Paina ohjelmointinäppäintä.

### ◆ 2- tai 3-jaksoinen kuumennus

Toista vaiheet 4 ja 5 ennen Ohjelmointinäppäimen  painamista.









Ohjelmoidaksesi B-tasolle,

paina  Vaihtonäppäintä ennen muistipaikan valintaa.

## D. KAHDEN JA KOLMEN ANNOKSEN NÄPPÄIMEN OHJELMOINTI

UUNIA EI VOIDA OHJELMOIDA ENNENKUIN OHJELMAN LUKITUS ON PURETTU!  
ÄLÄ AVAA OVEA OHJELMOINNIN AIKANA!

**Esim: 1,5-kertaisen valmistusajan ohjelmointi kaksikertaista annosta varten numero/muistinäppäimeen "5"**

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Pidä ovi suljettuna. ☛ Varmista, että näyttö on tyhjä.
2		Paina ohjelmointinäppäintä.
3		Paina numero/muistinäppäintä "5".
4		Paina kaksinkertaisen annoksen näppäintä.
5	 	Aseta kerroin. (Min. 0,1–max. 3,0) Huom: Tehtaalla on esiasetettu kertoimeksi 1,6.
6		Paina ohjelmointinäppäintä.


Kolminkertainen annos,

tee samoin kuten edellä, mutta kaksinkertaisen annoksen näppäimen sijasta paina kolminkertaisen annoksen näppäintä vaiheessa 4.

# Mikroaaltouunin Käyttö (NE-2156-2/NE-1656)

## E. OHJELMOINNIN LUKITUS



### ◆ Ohjelmanlukituksen aktivoiminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Pidä ovi suljettuna.</b> ☞ Varmista, että näyttö on tyhjä.
2		<b>Paina Ohjelmointinäppäintä kunnes "PROG", "P" ja "L" ilmestyvät näyttöön (enemmän kuin 5 sekuntia).</b>

#### Lukitussa ohjelmatilassa:

- Mikrouuni käynnistetään painamalla haluttua Numero/muistinäppäintä. ◆ painiketta ei tarvitse painaa.
- Uunin oven avaaminen peruuttaa ohjelmoidun jäljellä olevan ajan.
- Mikrouunia ei voi ohjelmoida uudelleen ennen kuin ohjelmanlukitus on vapautettu.

### ◆ Ohjelmanlukituksen vapauttaminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Avaa ovi ja jätä se auki.</b>
2	 + 	<b>Painaen samalla Pysäytys/nollausnäppäintä paina Ohjelmointinäppäintä kunne "PROG" ja "P" ilmestyvät (enemmän kuin 5 sekuntia).</b>


#### Ohjelmanlukitus peruutettuna:

- Mikrouuni palaa 2 kosketuksen toimintatilaan (Numero/muistinäppäimet sekä ◆ painike).
- Kertaus- ja keskeytystoiminnot ovat toiminnassa.
- Numero/muistinäppäimet voidaan ohjelmoida.
- Äänen voimakkuus- ja pituussäätö toimivat.



## F. MERKKIÄÄNI

Piip-äänen voimakkuutta ja kestoa voidaan säätää.



Tehtaalla on esiasetettu kovin ääni ja 3 piippausta.

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		<b>Avaa ovi ja jätä se auki.</b>
2		<b>Paina ohjelmointinäppäintä.</b>

### ◆ Voimakkaimman tason valitsemiseksi

3		<b>Säädä äänenvoimakkuuden taso painamalla numero/muistinäppäintä "0".</b> ☞ Äänenvoimakkuuden taso ilmaistaan numerolla seuraavasti; "3bEEP"=kova ääni, "2bEEP"=keskikova ääni, "1bEEP"=hiljainen ääni, "0bEEP"=äänetön
4		<b>Paina Ohjelmointinäppäintä.</b>



### ◆ Merkkiäänän pituuden valinta

5		<b>Kolmen sekunnin kuluessa Ohjelmointinäppäimen painamisesta kohdassa 4, valitse piip-äänän pituus painamalla numero/muistinäppäintä "0".</b> ☞ "1"=3 piippausta, "2"=lyhyet piippaukset 60 sekunnin ajan
6		<b>Paina Ohjelmointinäppäintä.</b>

# Mikroaaltouunin Käyttö (NE-2156-2/NE-1656)





## G. OHJELMOINTILISTA

Näytössä näkyy kaikista ohjelmapaikoista kaikki ohjelmoitu tieto (ohjelmoitu ohjelma (A-B tasot), Merkkiäni, ja Ohjelmalukitus).

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja jätä se auki.
2	 + 	Samalla painaen Pysäytys/nollausnäppäintä paina Käynnistysnäppäintä.

## H. SYKLILASKURIN LUKEMINEN



### ◆ Kunkin muistinäppäimen käyttömäärän tarkistaminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja jätä se auki.
2	 +  - 	Samalla painaen Pysäytys/nollausnäppäintä paina tarkistettavaa muistinäppäintä. <b>HUOM:</b> Paina Shift  -näppäintä näytön vielä näyttäessä aikaa, jos haluat tarkistaa näppäimen B-ohjelmoinnin.

### ◆ Uunin kumulatiivisten käyttökertojen tarkistaminen







3		Sulje ovi näytön vielä näyttäessä kunkin näppäimen käyttöaikoja.
---	--	--

### ◆ Manuaalikäytön määrän tarkistaminen

	NÄPPÄIN	OHJEET
4		Avaa ovi ja jätä se auki.
5	 + 	Samalla painaen Pysäytys/nollausnäppäintä paina Tehonvalitsin-näppäintä.

## I. ILMANSUODATIN

**Esim: Ilmanpuhdistimen puhdistuksen ohjelmointi tapahtuvaksi joka 600. tunti**


	NÄPPÄIN	OHJEET
1		Avaa ovi ja jätä se auki.
2		Samalla painaen Käynnistysnäppäintä avaa ja sulje ovi.
3		Paina numero/muistinäppäintä "3".
4	  	Aseta haluamasi tuntimäärä (max 9999 tuntia).
5		Paina ohjelmointinäppäintä.

"FILT"-viestin ilmestyessä näyttöön,

poista ilmansuodatin ja pese se saippuavedellä. Paina Pysäytys/nollausnäppäintä tyhjentääksesi näytön.

**Voit tarkistaa, kuinka paljon uunia on käytetty edellisen suodattimen puhdistuksen jälkeen.**

◆ Avaa ovi ja jätä se auki.

◆ Paina yhtäaikaan  ja 3 näppäintä.

◆ Näyttöön ilmestyy uunin käyttöaika tunteina. "H" ilmestyy näyttöön.

**Huom:** Jos uuni sammuu lyhyen käytön jälkeen, tarkista ilmansuodattimen puhtaus ennen yhteydenottoa huoltoon.

## Uunien Asettaminen Päällekkäin

### TÄRKEÄÄ

1. Irrota verkkojohto pistorasiasta ennen asennusta.
2. Asennettaessa laitteet päällekkäin on käytettävä laitteen varusteisiin kuuluvaa PANASONICIN liitoslevyä.
3. Päällekkäin voidaan asettaa vain seuraavat PANASONICIN mallit:

NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047, NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

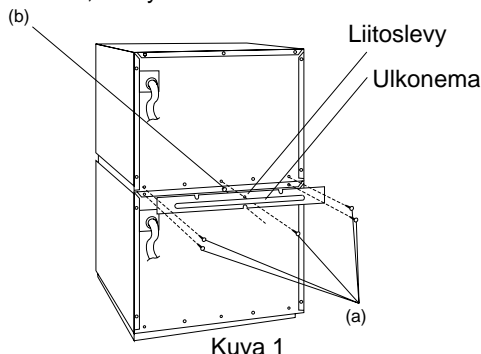
4. Päällekkäin voidaan asettaa vain kaksi laitetta.

### VALMISTELUT

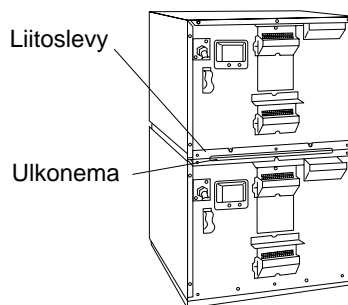
Varmista, että uuni on tyhjä.

### ASENNUS

1. Aseta laitteet päällekkäin ja irrota laitteista viisi ruuvia (a) kuvassa 1 näytetyllä tavalla.
2. Löysennä ruuvia (b).
3. Liitoslevyn ulkoneman täytyy osoittaa pois päin uunista. Aseta liitoslevy ruuvien kohtaan (b).
4. Kiinnitä ja kiristä viisi ruuvia (a) ja ruuvi (b). Katso kuva 2.
5. Varmista, että ylimmäinen uuni on turvallisella ja työskenneltävällä korkeudella.



Kuva 1



Kuva 2

## Automaattisten Virhekoodien Selostus

Tämä mikroaaltouunij tarkkailee omaa toimintaansa ja näyttää virhekoodin näyttöön, kun ongelmia esiintyy.

**Mitä tehdä, kun virhekoodi tulee esiin:** Irrota pistoke seinästä ja odota vähintään 10 sekuntia ennen kuin kytket virran uudestaan. Ellei toiminta jatku normaalisti, seuraa seuraavaa taulukkoa.

Ongelma	Aiheuttaja	Korjaustapa
F01	Poistoilma on liian kuumaa	Virta katkeaa uunista automaattisesti. Irrota verkkojohto pistorasiasta. Uunista kuuluu jatkuva äänimerkki. Uuni kytkeytyy käyttökuntoon, kun se on jäähtynyt. Siirrä uuni viileämpään paikkaan. Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys huoltoon.
F33–34	Viallinen termistoripiiri	Virta katkeaa uunista automaattisesti. Irrota verkkojohto pistorasiasta. Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys huoltoon.
F05	Viallinen muisti IC	Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys huoltoon. Uuni saattaa toimia vaikka virhekoodi on näytöllä. Ilmoita huoltomiehelle ongelman numero (F...), jotta hän osaa tuoda tarvittavat varaosat mukanaan. Saattaa esiintyä käytettäessä muistipaikkoja. Paina pysäytys/nollausnäppäintä. Valitse toinen muistipaikka tai manuaalinen lämmitys.
F81–82	Viallinen relepiiri	Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys huoltoon. Uuni saattaa toimia vaikka virhekoodi on näytöllä. Ilmoita huoltomiehelle ongelman numero (F...), jotta hän osaa tuoda tarvittavat varaosat mukanaan. Paina pysäytys/nollausnäppäintä ja kokeile uudestaan.
F86–87	Viallinen relepiiri	Virta katkeaa uunista automaattisesti. Irrota verkkojohto pistorasiasta. Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys huoltoon.
F44	Viallinen näppäimistö	Virta katkeaa uunista automaattisesti. Irrota verkkojohto pistorasiasta. Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys huoltoon.

**Huom:** Yllä mainitut koodit eivät kata kaikkia mahdollisia ongelmia.

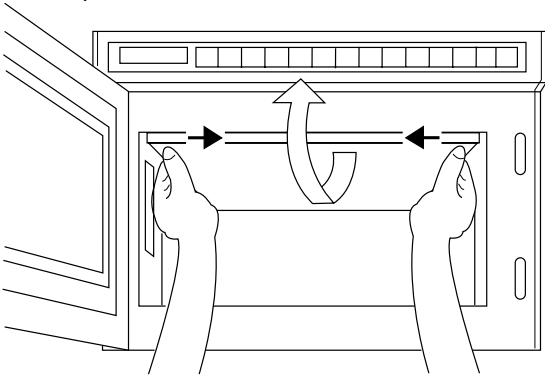
## Mikroaaltouunin Hoito

1. Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin alat puhdistaa uunia.
2. Pidä uunin sisusta [ja pelti (Ainoastaan NE-2146-2/2156-2)] puhtaana. Jos ruuan tähteitä tai nesteitä pinttyy uunin seinämiin tai oven tiivisteisiin ja pintaan, vaikuttavat mikroaallot niihin mikä voi aiheuttaa kipinöintiä. Pyyhi kaikki tähteet kostealla rätillä. Jos uuni likaantuu voi sen puhdistaa keittiökäyttöön tarkoitettulla puhdistusaineella. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.

3. Mikroaaltouunin ulkopinta pyyhitään kostealla ja kuivataan sitten puhtaalla rievulla. Varo päästämästä vettä takana oleviin tuuletusaukkoihin, sillä uuniin päässyt vesi voi aiheuttaa vakavia vahinkoja.
4. Oven ikkuna pestään hyvin miedolla saippualla ja vedellä. Muista käyttää vain pehmeää riepua. Älä käytä ikkunanpesuainetta. Voimakkaat saippuat ja puhdistusaineet voivat naarmuttaa ikkunaa.

## Roiskesuojan Puhdistaminen

1. Ota kiinni roiskesuojan kiinnittimistä kummallakin kädellä ja liikuta niitä ylös ja alas. Ota roiskesuoja sitten pois uunista.



2. Pese roiskesuoja saippuavedessä.
3. Aseta suoja takaisin ennen kuin käytät uunia.

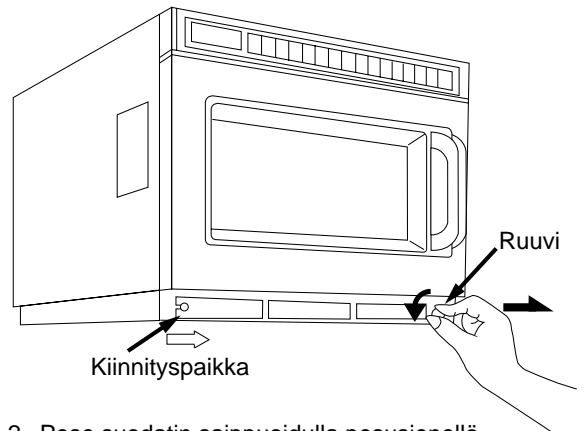
### HUOMAUTUS

Roiskesuojan on aina oltava paikoillaan, kun uunia käytetään.

## Ilmansuodattimen Puhdistus

Puhdista ilmansuodatin säännöllisesti seuraavien ohjeiden mukaan. Uunin toiminnassa saattaa ilmetä ongelmia, jos pöly tukkii ilmansuodattimen (\*).

1. Irrota ilmansuodatin kääntämällä oikeanpuoleista mustaa muoviruuvia vasemmalle. Poista suodatin vetämällä sitä hiukan oikealle ja nosta vasen reuna pois kiinnityspaikasta.



2. Pese suodatin saippuoidulla pesusienellä.
3. Takaisin asennus: Aseta suodatin kohdalleen, työnnä ruuvin mustasta etuosasta kiinni pitäen valkoinen takaosa reikään. Paina mustasta ruuvista ja suodatin kiinnittyy paikalleen. Muista aina laittaa suodatin takaisin ennen käyttöä.

(\*)Uuni ylikuumenee, jos ilmansuodatin on tukkeutunut pölystä.

## Kypsentäminen Kahdessa Tasossa (NE-2146-2/2156-2)

1. Kuumentaessasi yhtä ruokaa, aseta astia aina keskelle uunin alatasoa.
2. Käytät mikrouunia pääasiallisesti yhden ruoan kuumentamiseen kerralla, poista tällöin keskitaso ja käytä ainoastaan pohjatasoa.
3. Jos kuumennat kahta ruokaa samanaikaisesti, aseta molemmat astiat pohjatasolle vierekkäin, paitsi, jos astiat ovat liian suuret. Aseta ne tällaisessa tapauksessa yksi kummallekin tasolle.
4. Jos kuumennat useampia ruokia kuin kaksi lautasta, aseta ruoat tasaisesti kahdelle tasolle.
5. Jätä jonkin verran tilaa jokaisen lautasen väliin, älä sulo kerralla liikaa ruokaa uuniin.
6. Jos keskimäinen pelti ei ole käytössä, tulee sitä säilyttää uunin ulkopuolella. Peltiä ei saa jättää uunin pohjalle.

# Kypsennys/Sulatusopas

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

Kaikki ajat on tarkistettu käyttämällä allaesitettyjen aloituslämpötilojen mukaisia ruokia;

Kylmät ruuat . . . . . Noin +5°C

Pakastetut ruuat . . . . . Noin -18°C

Tarkista aina oikea sisälämpötila elintarvikeviranomaisten antamien määräysten mukaisesti.

Toiminto	Ruoka	Paino	Tehotaso	Aika		
				NE-2156-2 NE-2146-2	NE-1846	NE-1656/1646
<b>Sulatus</b>	Kalafileet	500 g		8 min	8 min	8 min
	Jauhelihapihvit	500 g		5 min	5 min	5 min
	Kokonainen broileri	1,36 kg		25 min	25 min	25 min
	Ruoka-annokset					
	Useampi annos	1,36 kg		20 min	20 min	20 min
	Yksi annos	275 g		8 min	8 min	8 min
	Omenapiiraat	1 annos		1 min 15 s	1 min 15 s	1 min 15 s
	Kakut	1 annos		2 min	2 min	2 min
Sämpylät	1 annos 50 g		30 s	30 s	30 s	
<b>Jääkaappilämpöisen raa'an ruuan kypsennys</b>	Munakokkeli	2 munaa+ 2 rkl maitoa		20–25 s	25–30 s	30–40 s
	Parsakaali	500 g		3 min	3 min 30 s	3 min 55 s
	Kalafileet	500 g		2 min 20 s	2 min 45 s	3 min
	Pekoni	2 pekoni viipaletta		40 s	50 s	1 min
	Broileriannokset	500 g		4 min	4 min 45 s	5 min 20 s
<b>Pakasteiden kypsennys ja/ tai lämmitys</b>	Herneet	500 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Kypsennetty riisi	167 g		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Kypsennetyt makkarat	×3 (50 g/kpl)		50 s	1 min	1 min 5 s
	Tuliset broilersiivet	×7		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Kypsennetty juustopurilainen	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Kinuskikakku	1 annos		30 s	30 s	30 s
<b>Kypsytetyn jääkaappilämpöisen ruuan lämmitys</b>	Lasagne	325 g		3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chili	325 g		2 min 30 s	3 min	3 min 15 s
	Omenapiiras	1 annos		14 s	16 s	18 s
	Pippurikastike	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Kypsennetyt pavut	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Keitto	125 ml		48 s	56 s	1 min 10 s

## VIHJEITÄ:

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



## Technical Specifications

	NE-1656/NE-1646	NE-1846	NE-2156-2/NE-2146-2
Power source	50 Hz. single phase 230 V	50 Hz. single phase 230 V	50 Hz. single phase 230 V
Required power	11.7 A 2590 W	12.7 A 2830 W	14.3 A 3160 W
Output	HI: 1600 W* MED: 800 W DEF: 340 W	HI: 1800 W* MED: 900 W DEF: 340 W	HI: 2100 W* MED: 1050 W DEF: 340 W
Frequency	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Outer dimensions (W×D×H)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Cavity dimensions (W×D×H)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Net weight	30 kg	30 kg	30 kg

\*IEC Test Procedure

Specifications subject to change without notice.

## Technische Daten

	NE-1656/NE-1646	NE-1846	NE-2156-2/NE-2146-2
Netzspannung	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V
Leistungsaufnahme	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Ausgangsleistung	HI: 1600 W* MED: 800 W DEF: 340 W	HI: 1800 W* MED: 900 W DEF: 340 W	HI: 2100 W* MED: 1050 W DEF: 340 W
Frequenz/Mikrowelle	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Außenabmessungen (B×T×H)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Garraumabmessungen (B×T×H)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Nettogewicht	30 kg	30 kg	30 kg

\*IEC Test Verfahren

Technische Änderungen ohne besondere Mitteilung vorbehalten.

## Caractéristiques techniques

	NE-1656/NE-1646	NE-1846	NE-2156-2/NE-2146-2
Source d'alimentation	50 Hz. monophasé 230 V	50 Hz. monophasé 230 V	50 Hz. monophasé 230 V
Puissance absorbée	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Puissance utile	FORT: 1600 W* MOYEN: 800 W DECONGELATION: 340 W	FORT: 1800 W* MOYEN: 900 W DECONGELATION: 340 W	FORT: 2100 W* MOYEN: 1050 W DECONGELATION: 340 W
Fréquence	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensions extérieures (L×P×H)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Dimensions intérieures (L×P×H)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Poids net	30 kg	30 kg	30 kg

\*Normes IEC

Spécifications sujettes à modifications sans avis préalable.

## **Technische gegevens**

	<b>NE-1656/NE-1646</b>	<b>NE-1846</b>	<b>NE-2156-2/NE-2146-2</b>
Electrische voeding	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V
Opgenomen vermogen	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Afgegeven vermogen	■ hoog: 1600 W* □ midden: 800 W ☐ ontdooien: 340 W	■ hoog: 1800 W* □ midden: 900 W ☐ ontdooien: 340 W	■ hoog: 2100 W* □ midden: 1050 W ☐ ontdooien: 340 W
Frequentie (microgolven)	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Buitenafmetingen (breedte×diepte×hoogte)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Oven afmetingen (breedte×diepte×hoogte)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Netto gewicht	30 kg	30 kg	30 kg

\*IEC testprocedure

De specificaties kunnen zonder voorafgaande berichtgeving worden gewijzigd.

## **Características técnicas**

	<b>NE-1656/NE-1646</b>	<b>NE-1846</b>	<b>NE-2156-2/NE-2146-2</b>
Suministro eléctrico	50 Hz. monofásico 230 V	50 Hz. monofásico 230 V	50 Hz. monofásico 230 V
Potencia necesaria	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Potencia de salida	■ ALTA: 1600 W* □ MEDIA: 800 W ☐ DESC: 340 W	■ ALTA: 1800 W* □ MEDIA: 900 W ☐ DESC: 340 W	■ ALTA: 2100 W* □ MEDIA: 1050 W ☐ DESC: 340 W
Frecuencia	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Medidas exteriores (ancho×fondo×alto)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Medidas del horno (ancho×fondo×alto)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Peso	30 kg	30 kg	30 kg

\*método de prueba según la norma IEC

Estas características pueden modificarse sin previo aviso.

## **Caratteristiche tecniche**

	<b>NE-1656/NE-1646</b>	<b>NE-1846</b>	<b>NE-2156-2/NE-2146-2</b>
Alimentazione	50 Hz. 1 fase 230 V	50 Hz. 1 fase 230 V	50 Hz. 1 fase 230 V
Potenza richiesta	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Potenza di uscita	■ ALTA: 1600 W* □ MEDIA: 800 W ☐ SCONGELAMENTO: 340 W	■ ALTA: 1800 W* □ MEDIA: 900 W ☐ SCONGELAMENTO: 340 W	■ ALTA: 2100 W* □ MEDIA: 1050 W ☐ SCONGELAMENTO: 340 W
Frequenza	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Dimensioni esterne (L×P×A)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Dimensioni del forno (L×P×A)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Peso netto	30 kg	30 kg	30 kg

\*Misurata secondo norme IEC

Queste specifiche possono variare senza alcun preavviso.

## **Tekniska data**

	<b>NE-1656/NE-1646</b>	<b>NE-1846</b>	<b>NE-2156-2/NE-2146-2</b>
Elanslutning	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V
Effekt	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Utgångseffekt	<input type="checkbox"/> HÖG: 1600 W* <input type="checkbox"/> MEDIUM: 800 W <input type="checkbox"/> UPPTINING: 340 W	<input type="checkbox"/> HÖG: 1800 W* <input type="checkbox"/> MEDIUM: 900 W <input type="checkbox"/> UPPTINING: 340 W	<input type="checkbox"/> HÖG: 2100 W* <input type="checkbox"/> MEDIUM: 1050 W <input type="checkbox"/> UPPTINING: 340 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Yttermått (B×D×H)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Ugnens innermått (B×D×H)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Vikt	30 kg	30 kg	30 kg

\*IEC testprocedur  
Förbehåll för ändringar.

## **Tekniske specifikationer**

	<b>NE-1656/NE-1646</b>	<b>NE-1846</b>	<b>NE-2156-2/NE-2146-2</b>
Strømforsyning	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V
Strømforbrug	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Effekt	<input type="checkbox"/> HØJ: 1600 W* <input type="checkbox"/> MELLEM: 800 W <input type="checkbox"/> OPTØNING: 340 W	<input type="checkbox"/> HØJ: 1800 W* <input type="checkbox"/> MELLEM: 900 W <input type="checkbox"/> OPTØNING: 340 W	<input type="checkbox"/> HØJ: 2100 W* <input type="checkbox"/> MELLEM: 1050 W <input type="checkbox"/> OPTØNING: 340 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ydre mål (B×D×H)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Indvendige mål (B×D×H)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Netto vægt	30 kg	30 kg	30 kg

\*IEC test procedure  
Specifikationerne kan ændres uden varsel.

## **Tekniske data**

	<b>NE-1656/NE-1646</b>	<b>NE-1846</b>	<b>NE-2156-2/NE-2146-2</b>
Nettikobling	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V	50 Hz. 230 V
Effektkrav	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Ytelser	<input type="checkbox"/> HØY: 1600 W* <input type="checkbox"/> MIDDELS: 800 W <input type="checkbox"/> TINING: 340 W	<input type="checkbox"/> HØY: 1800 W* <input type="checkbox"/> MIDDELS: 900 W <input type="checkbox"/> TINING: 340 W	<input type="checkbox"/> HØY: 2100 W* <input type="checkbox"/> MIDDELS: 1050 W <input type="checkbox"/> TINING: 340 W
Frekvens	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Utvendige mål (b×d×h)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Innvendige mål (b×d×h)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Nettovekt	30 kg	30 kg	30 kg

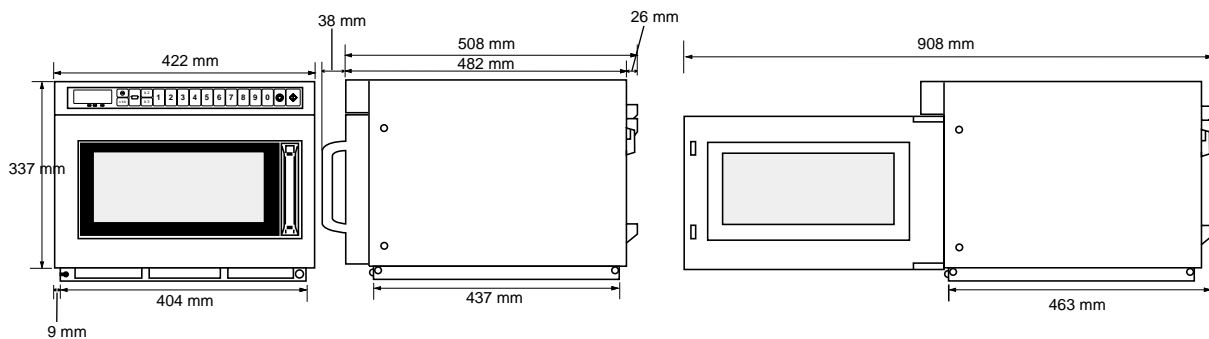
\*IEC Testprosedyre  
Spesifikasjonen kan endres uten forvarsel.

## Tekniset tiedot

	NE-1656/NE-1646	NE-1846	NE-2156-2/NE-2146-2
Verkköjännite	50 Hz. 1 fase 230 V	50 Hz. 1 fase 230 V	50 Hz. 1 fase 230 V
Tehontarve	11,7 A 2590 W	12,7 A 2830 W	14,3 A 3160 W
Kuumennusteho	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ TÄYSITEHO: 1600 W*</li> <li>☐ PUOLITEHO: 800 W</li> <li>☑ SULATUS: 340 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ TÄYSITEHO: 1800 W*</li> <li>☐ PUOLITEHO: 900 W</li> <li>☑ SULATUS: 340 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ TÄYSITEHO: 2100 W*</li> <li>☐ PUOLITEHO: 1050 W</li> <li>☑ SULATUS: 340 W</li> </ul>
Taajuus	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Ulkomitat (leveys×syvyys×korkeus)	422×508×337 mm	422×508×337 mm	422×508×337 mm
Uunin mitat (leveys×syvyys×korkeus)	330×310×175 mm	330×310×175 mm	330×310×175 mm
Paino	30 kg	30 kg	30 kg

\*IEC testausmentelmä

Valmistaja pidättää oikeudet muutoksiin ilman eri ilmoitusta.









**Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.**

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

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

**A00033A83EU**  
F0701-3015  
Printed in Japan