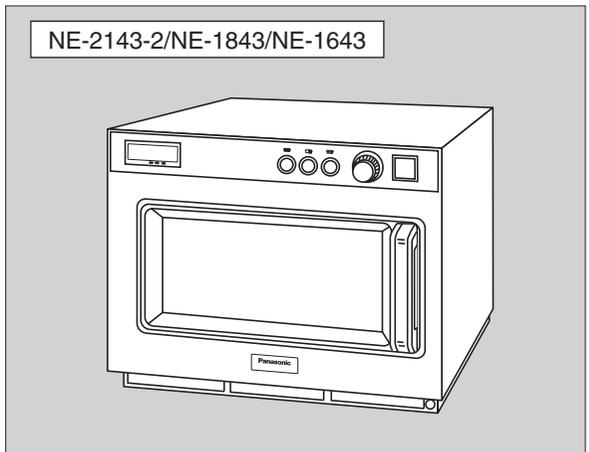
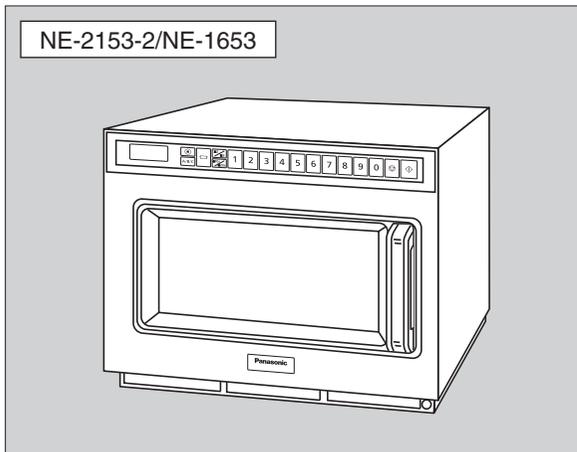


- Operating Instructions ..... Microwave Ovens..... For Commercial Use**  
(Original instructions)
- Bedienungsanleitung ..... Mikrowellengeräte ..... Für Gewerbliche Nutzung**  
(Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen)
- Mode d'emploi ..... Fours à Micro-ondes... Pour Usage Professionnel**  
(Traduction des instructions d'origine)
- Gebruiksaanwijzing ..... Magnetronovens.... Voor Professioneel Gebruik**  
(Vertaling van de oorspronkelijke instructies)
- Manual de Instrucciones... Hornos Microondas ..... Para Uso Commercial**  
(Traducción de las instrucciones originales)
- Istruzioni..... Forni a Microonde ..... Per Uso Professionale**  
(Traduzione delle istruzioni originali)
- Bruksanvisning..... Mikrovågsugnar... För yrkesmässig användning**  
(Översättning av originalinstruktionerna)
- Brugsanvisning ..... Mikrobølgeovne ..... Til professionelt brug**  
(Oversættelse af originale instruktioner)
- Bruksanvisning..... Mikrobølgeovner... For profesjonell bruk/storkjøkken**  
(Oversettelse av de originale instruksjonene)
- Käyttöohjeet..... Mikroaaltouunit ..... Ammattikäyttöön**  
(Alkuperäisten ohjeiden käännös)

## NE-2153-2/NE-1653 NE-2143-2/NE-1843/NE-1643



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.  
Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.  
Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour future référence.  
Lees deze handleiding eerst volledig door voordat u de oven in gebruik neemt en bewaar deze goed.  
Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno y conserve este manual para futuras consultas.  
Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.  
Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll den som en framtida referens.  
Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du betjener denne ovn, og gem instruktionerne til fremtidig brug.  
Les nøye igjennom disse bruksanvisningen før du tar i bruk ovnen, og ta vare på den for fremtidig referanse.  
Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

# Sommaire

Importantes consignes de sécurité .....	59
Entretien du four à micro-ondes .....	65
Avant l'utilisation .....	67
Schéma descriptif (NE-2143-2/NE-1843/NE-1643).....	68
Mode d'emploi NE-2143-2/NE-1843/NE-1643 .....	69
Schéma descriptif (NE-2153-2/NE-1653) .....	70
Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653 .....	71
A. Cuisson manuelle en une phase .....	71
B. Cuisson manuelle en 2 à 5 phases .....	72
C. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en une phase .....	73
D. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en 2 à 5 phases .....	74
E. Cuisson avec touche mémoire .....	74
F. Programmer la touche de Doublement/Triplement de la quantité .....	75
G. Cuisson avec touche mémoire pour cuisson avec la touche de Doublement/Triplement de la quantité. ....	76
H. Cuisson avec touche +10s/+20s.....	76
I. Pour lire le compteur de cycles.....	77
J. Pour activer le verrouillage des programmes .....	77
K. Pour désactiver le verrouillage des programmes .....	77
L. Pour lire la liste des programmes .....	78
M. Pour sélectionner les options des tonalités de bip sonore .....	79
N. Procédure pour programmer le filtre à air.....	80
O. Lampe du four.....	81
Avant la cuisson .....	83
Instructions de cuisson — Tableaux des temps de cuisson et décongélation — .....	84
Explications des codes de panne de l'autodiagnostic.....	85
Instructions de montage pour superposer deux appareils .....	85
Caractéristiques techniques .....	284

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

Fabriqué par : Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,  
Kadoma City, Osaka, Japon

Importateur : Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Centre,  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,  
Allemagne

Le niveau de pression acoustique est  
inférieur à 70 dB (pondéré A).

# Importantes consignes de sécurité

## INSTALLATION

### RETRAIT DU FILM DE PROTECTION

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

### COLLEZ L'ÉTIQUETTE DE MISE EN GARDE.

Si une étiquette de mise en garde est fournie avec votre four, veuillez l'attacher sur le dessus de celui-ci avant utilisation.

### MISE À LA TERRE

**IMPORTANT : PAR MESURE DE SECURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

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

### AVERTISSEMENT EN MATIÈRE DE TENSION ET DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE

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

### EMPLACEMENT DU FOUR

Placez le four sur une surface plane et stable. Ne le disposez jamais en un endroit chaud ou humide, par exemple, à proximité du chauffage électrique ou au gaz. N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40° et/ou lorsque l'humidité relative de l'air est supérieure à 85%.

Il est important de maintenir une bonne circulation de l'air autour du four. Des interférences légères avec la radio ou la télévision sont possibles lorsque ces appareils sont placés près du four.

Afin d'assurer un fonctionnement sûr et efficace de votre four, il importe de laisser l'air circuler autour des ouvertures d'aération. Laisser au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière et 20 cm au-dessus.

N'installez pas les appareils à une hauteur de plus d'1,6 m ni à moins de 0,8 m.

Le four doit être placé de manière à pouvoir facilement accéder au panneau de commande et à la porte ainsi qu' à pouvoir facilement le débrancher ou couper le courant via un fusible ou un coupe-circuit.

# Importantes consignes de sécurité

## AVERTISSEMENT

1. Lors de l'utilisation de cet appareil, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :  
Lisez toutes les instructions de ce guide d'avant d'utiliser votre four à micro-ondes.
2. Si l'appareil présente des dommages sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
3. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, pour éviter toute brûlure.
4. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
5. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition éruptive tardive, faites donc bien attention en manipulant le récipient.
6. Il est dangereux pour une personne autre qu'un professionnel qualifié d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant le retrait d'un couvercle protégeant l'utilisateur contre les émissions de micro-ondes.

# Importantes consignes de sécurité

## ATTENTION

1. Ne mettez jamais le four en marche sans qu'il s'y trouve des aliments, afin de préserver toutes les qualités des magnétrons.
2. L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.
3. Le four nécessite un espace de ventilation maximal à l'arrière, afin d'en assurer le bon refroidissement. Durant la cuisson, tous les orifices de ventilation doivent être libres de toute obstruction.
4. Vous risqueriez de voir s'enflammer ce linge.
5. Utilisez ce four à micro-ondes uniquement pour son utilisation prévue telle que décrite dans ce guide.
6. N'utilisez pas ce four à micro-ondes après avoir constaté un défaut de fonctionnement, après une chute ou tout dommage intervenu sur l'appareil.
7. Ne pas utiliser en extérieur.
8. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
9. Éloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation hors de la table ou du comptoir.
11. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
  - b) Enlevez les attaches de fil métallique des sacs avant de placer un sac dans le four.
  - c) Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée. Éteindre l'appareil au niveau de l'interrupteur mural ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.

## Importantes consignes de sécurité

12. Ne pas ranger des matières inflammables à proximité, au dessus ou dans le four. Cela pourrait provoquer un incendie.
13. Ne PAS utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou un quelconque produit non-alimentaire. Ne PAS nettoyer ce four avec un quelconque produit comportant une étiquette stipulant la présence de produits chimiques corrosifs. Le chauffage de produits chimiques corrosifs dans ce four peut causer des fuites de radiation micro-ondes.
14. Ne pas utiliser le four pour la préparation de conserves et de pots fermés. La pression va s'accumuler et le pot risque d'exploser. De plus, le four à micro-ondes ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Des conserves mal stérilisées risquent de s'avarier et de devenir toxiques.
15. Ne jamais faire de friture dans le four à micro-ondes.
16. Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'œufs, les courges et les saucisses sont des exemples d'aliments à membranes non poreuses. Ces aliments doivent être percés avant la cuisson afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
17. NE JAMAIS UTILISER DE THERMOMETRE À VIANDE ORDINAIRE DANS UN FOUR A MICRO-ONDES. Pour vérifier le degré de cuisson d'un rôti ou d'une volaille, utilisez un THERMOMETRE POUR MICRO-ONDES. Autrement, il est possible d'utiliser un thermomètre conventionnel une fois la nourriture sortie du four. Si la viande ou la volaille n'est pas assez cuite, remettez-la dans le four et laissez-la cuire pendant quelques minutes supplémentaires au niveau recommandé. Il est important de vous assurer que la viande et la volaille sont entièrement cuites.
18. Faites extrêmement attention lorsque vous cuisez du maïs soufflé dans le four à micro-ondes. Cuisez-le pendant une durée minimum selon les recommandations du fabricant. Utilisez les directives adaptées à la puissance du four à micro-ondes. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson du maïs soufflé.

## Importantes consignes de sécurité

19. Retirez toujours le haut et la tétine du biberon lorsque vous le réchauffez. Le biberon doit être secoué énergiquement, la température du liquide pouvant varier entre le haut et le bas du biberon. Il est indispensable d'ôter le couvercle des petits pots d'aliments pour bébé avant de les chauffer. Il faut aussi en remuer le contenu et en tester la température.
20. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.
21. Si de la fumée s'échappe du four, éteignez ce dernier ou débranchez-le de la prise secteur et laissez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes, le cas échéant.
22. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, son prestataire de maintenance ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
23. Avant toute utilisation, vérifier que les récipients employés conviennent à cet usage.
24. Lorsque vous mettez à chauffer des liquides, telles des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans signes évidents de bouillonnement. Cela peut causer un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient :
  - a) Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et goulot étroit.
  - b) Ne pas surchauffer.
  - c) Remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four et au moins une fois pendant la durée de cuisson.
  - d) En fin de cuisson, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de sortir le récipient.
25. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou lorsqu'un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.
26. Ne pas utiliser votre four pour faire cuire des œufs dans leur coquille afin d'éviter leur explosion sous la pression, même une fois la cuisson micro-ondes terminée.

## Importantes consignes de sécurité

27. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
28. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.
29. Il existe un risque dû aux champs électromagnétiques et il est recommandé aux personnes portant un stimulateur cardiaque de rester éloignées des zones comportant des champs électromagnétiques. En pareil cas, respectez les instructions fournies par le fabricant.
30. Ne rangez rien à l'intérieur de l'appareil si vous ne l'utilisez pas. Faute de quoi vous risquez d'endommager les alentours en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
31. Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles et ou un incendie, sauf si l'emballage indique qu'il a été conçu spécifiquement pour une utilisation en micro-ondes.
32. Débranchez l'appareil lors de la maintenance et de la réparation des pièces. Une fois la fiche d'alimentation retirée, celle-ci doit rester visible au personnel de maintenance pour qu'il s'assure qu'aucune connexion par inadvertance n'est possible.
33. Il est nécessaire de nettoyer le four régulièrement et de retirer les résidus d'aliments.
34. Ne pas utiliser de céramique décorée de motifs dorés ou argentés ou un quelconque récipient contenant du métal.

# Entretien du four à micro-ondes

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

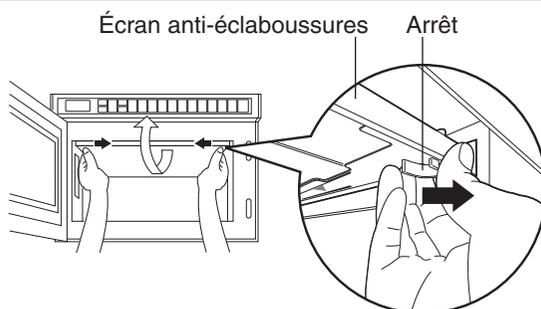
1. Débranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à garder propre l'intérieur du four [et l'étagère intermédiaire amovible (NE-2143-2, NE-2153-2)]. Si des particules de nourriture ou des projections liquides adhèrent aux parois du four ou sur les joints ou sur la surface de la porte, elles peuvent absorber les micro-ondes et être la cause d'étincelles ou d'arcs électriques. Nettoyez toutes les salissures avec une éponge humide. Vous pouvez nettoyer le four avec du liquide détergent ou un produit désinfectant pour surface alimentaire si le four devient vraiment sale. N'utilisez pas de décapants ou de produits abrasifs.
3. La surface extérieure du four doit être nettoyée à l'eau savonneuse, puis essuyée avec un chiffon doux. Faites attention à ce que l'eau ne rentre pas par l'ouverture de ventilation arrière ou par le panneau de commande car cela pourrait endommager l'appareil.
4. La vitre de la porte doit être nettoyée avec une eau légèrement savonneuse. Veillez à utiliser un chiffon doux. N'employez jamais de produit pour nettoyer les vitres. La porte peut être rayée par les produits détergents ou nettoyants abrasifs.

## NETTOYAGE DE L'ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES

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

### ATTENTION

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



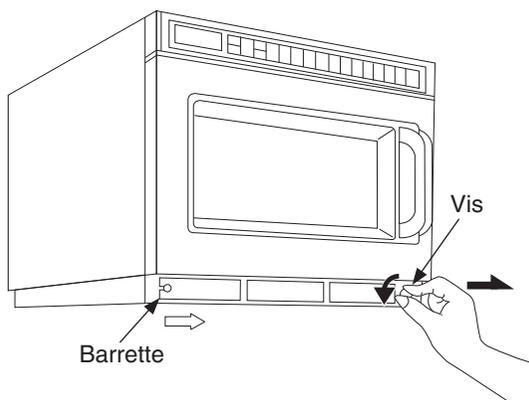
# Entretien du four à micro-ondes

## NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

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

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

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



# Avant l'utilisation

## USTENSILE

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

### ATTENTION

N'utilisez pas D'USTENSILES EN METAL dans ce four.

## DÉCONGÉLATION D'ALIMENTS

1. Si vous essayez de décongeler complètement des aliments surgelés dans le four à micro-ondes, la décongélation risque d'être inégale à cause des différences d'épaisseur et de forme des aliments. Des dégoulinades peuvent également se produire, et parfois une partie de la nourriture est cuite alors que d'autres parties restent congelées. Pour bien utiliser les aliments surgelés, il n'est normalement pas nécessaire de les dégivrer à 100%. Une décongélation à 70% dans le four à micro-ondes est idéale et utile pour l'opération de cuisson suivante.
2. Pour les décongeler uniformément, retournez ou redispirez les aliments pendant la décongélation.
3. Pour décongeler de la viande grasse, chauffez-la dans le four à micro-ondes pendant une courte période et laissez-la reposer à température ambiante, ou chauffez-la par intermittence jusqu'à la décongeler.
4. Quand vous décongelez un poulet entier, ou un quelconque aliment surgelé de forme irrégulière, enveloppez les pattes ou les parties fines avec du papier d'aluminium. Autrement, les parties fines seront décongelées plus rapidement et parfois cuites avant que les autres parties aient correctement décongelé. Pour les gros morceaux de viande, enveloppez les côtés dans du papier d'aluminium de sorte que seules les micro-ondes verticales les décongelent uniformément.
5. La glace doit être ponctuellement enlevée pendant la décongélation.

## AUTRES INSTRUCTIONS UTILES

### POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Lorsque vous déterminez le temps de cuisson pour les aliments spéciaux, calculez toujours une durée minimum et contrôlez de temps en temps la progression pendant la cuisson. Le four à micro-ondes cuit tellement rapidement que les aliments peuvent aisément devenir trop cuits.
2. Faites attention au temps de cuisson pour les petites quantités de nourriture, ou pour les aliments à faible teneur en eau. Ils peuvent brûler en cas de cuisson trop longue.
3. N'utilisez pas le four pour sécher vos torchons ou serviettes de cuisine. Ils peuvent brûler en cas de chauffage trop long.
4. N'essayez pas de cuire des œufs dans le four.
5. Lorsque vous faites cuire un œuf, assurez-vous de percer la membrane du jaune d'œuf avant de placer l'œuf dans le four pour éviter qu'il n'éclate.

### COMMENT OBTENIR LA FINITION BRUNIE

Généralement les aliments ne brunissent pas lors de leur cuisson dans un four à micro-ondes. C'est l'une des caractéristiques de l'équipement. Pour brunir les volailles, appliquez de la sauce sur la surface avant ou pendant la cuisson avec un pinceau. Vous pouvez également brunir la viande dans une poêle conventionnelle avant la cuisson dans le four. Une poêle de brunissement pour le four à micro-ondes peut vous donner le même résultat.

### POUR UNE CUISSON UNIFORME

Ouvrez la porte et tournez le plat d'un demi tour, ou retournez les aliments pendant la cuisson. Ceci permet d'obtenir une cuisson plus uniforme. Lorsque vous faites cuire un poulet, les pattes cuisent plus rapidement que les autres parties. Enveloppez les pattes avec du papier d'aluminium pendant la cuisson pour réfléchir l'énergie des micro-ondes afin d'obtenir une cuisson uniforme.

## CUISSON SUR 2 NIVEAUX (SUR LE MODÈLE NE-2143-2/ 2153-2 uniquement)

Lorsque vous réchauffez un seul plat, il faut toujours placer ce dernier au milieu de la tablette inférieure.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes essentiellement pour réchauffer un seul plat à la fois, retirez la tablette du milieu afin de n'utiliser que la tablette inférieure.

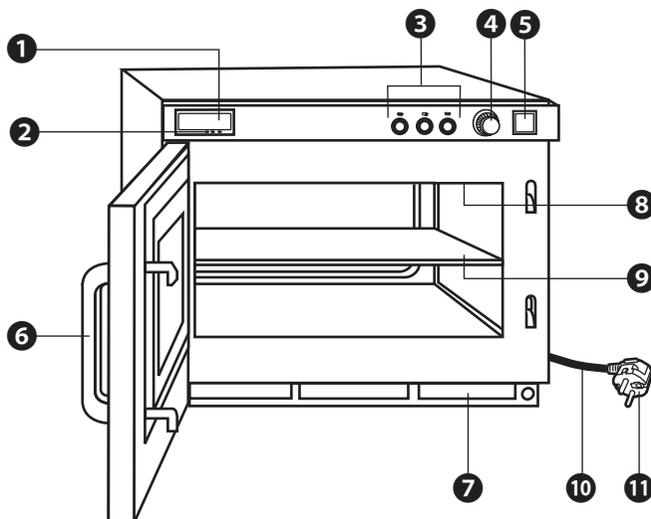
Lorsque vous réchauffez en même temps deux plats, placez-les autant que possible tous deux côte à côte sur la tablette inférieure, sauf si les récipients sont trop grands.

Lorsque vous réchauffez plus de deux assiettes à la fois, essayez de les répartir équitablement sur les deux niveaux.

Laissez un peu d'espace entre chaque assiette. Ne pas empiler les plats.

Si la tablette du milieu n'est pas utilisée, il faut la ranger à l'extérieur du four et ne pas la poser sur la tablette inférieure du four.

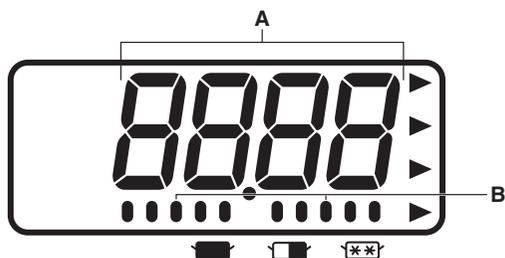
# Schéma descriptif (NE-2143-2/NE-1843/NE-1643)



- ❶ Fenêtre à affichage numérique (voir ci-dessous)
- ❷ Affichage du niveau de puissance
- ❸ Boutons du sélecteur de niveau de puissance
- ❹ Sélecteur de minuterie
- ❺ Touche de mise en Marche
- ❻ Poignée de porte

- ❼ Filtre à air
- ❽ Écran anti-éclaboussures (voûte du four)
- ❾ Étagère intermédiaire amovible (NE-2143-2 uniquement)
- ❿ Cordon d'alimentation
- ⓫ Fiche d'alimentation

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



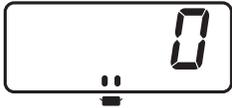
- A — Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
- B — Indicateur du niveau de puissance
  - : FORT
  - ▣ : MOYEN
  - ⊠ : DÉCONGÉLATION

# Mode d'emploi NE-2143-2/NE-1843/NE-1643

## Exemple : Pour cuire sur MOYEN pendant 4 minutes

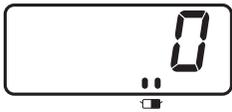


1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.



2. Ouvrez la porte.  
La lampe du four s'allume, ainsi que l'indicateur du niveau de puissance ■ doivent s'afficher dans la fenêtre à affichage numérique.
3. Mettez la nourriture dans un récipient adéquat, placez-le au centre du four et fermez la porte soigneusement.  
La lampe du four s'éteint.

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



4. Pressez le sélecteur de niveau de puissance, s'il diffère de ■ (FORT).  
L'indicateur de niveau de puissance sélectionné s'affichera sous la fenêtre à affichage numérique.  
[Exemple] : Pressez une fois le bouton du sélecteur de niveau de puissance pour □ (MOYEN).



5. Réglez le temps de cuisson désiré.  
Vérifiez que le temps de cuisson s'affiche.  
**Remarque :** Le temps de réglage maximum est de 25 minutes pour ■ et de 30 minutes pour □ ou ▢.

[Exemple] : Réglez le temps de cuisson sur 4 minutes.



6. Pressez le bouton de mise en marche.
  - A. La lampe du four s'allume.
  - B. La cuisson commence.
  - C. L'indicateur du niveau de puissance se met à clignoter.
  - D. Le compte à rebours du temps de cuisson sur l'affichage numérique commence.



7. Une fois la durée terminée, un bip sonore est émis et la cuisson cesse.  
La lampe du four s'éteint. « 0000 » clignote jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.



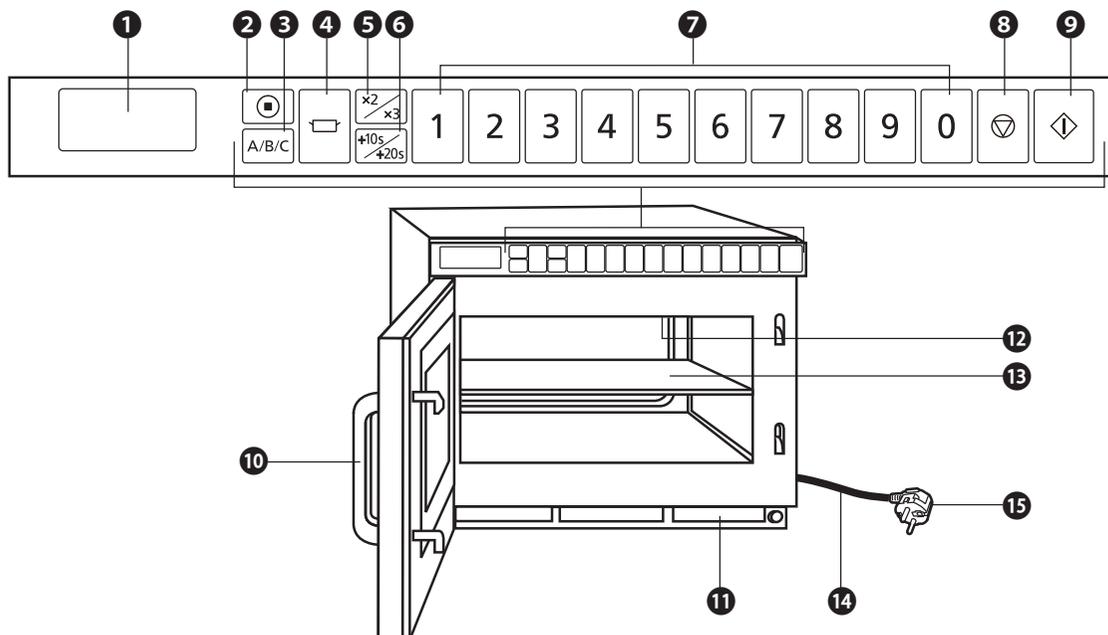
8. Ouvrez la porte et sortez la nourriture.  
La lampe du four s'allume. La fenêtre à affichage numérique indique « 0 » et l'indicateur du niveau de puissance ■ apparaît.



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

- 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.
- Même après avoir réglé la durée de cuisson, vous pouvez encore modifier le niveau de puissance.
- Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson en cours, réglez simplement la minuterie sur les minutes et secondes désirées.

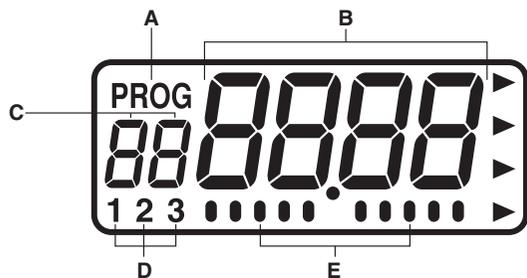
# Schéma descriptif (NE-2153-2/NE-1653)



- ① Fenêtre à affichage numérique (voir ci-dessous)
- ② Touche Prog (programme)
- ③ Touche de zone de mémoire (A/B/C)
- ④ Touche de sélection du niveau de puissance
- ⑤ Touche de Doublement/Triplement de la quantité
- ⑥ Touche +10s/+20s
- ⑦ • Touches de mémoire numérotées  
• Saisie de la durée
- ⑧ Touche Arrêt/Réinitialisation

- ⑨ Touche de mise en Marche
- ⑩ Poignée de porte
- ⑪ Filtre à air
- ⑫ Écran anti-éclaboussures (voûte du four)
- ⑬ Étagère intermédiaire amovible (NE-2153-2 uniquement)
- ⑭ Cordon d'alimentation
- ⑮ Fiche d'alimentation

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



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

## Le four est pré-réglé en usine comme suit :

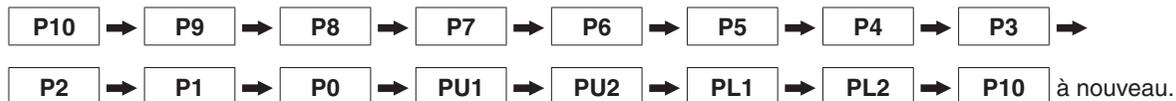
1. Fonctionnement manuel
2. Touches numérotées pré-réglées sur puissance FORT suivant les temps de cuisson indiqués pour une cuisson à une étape.  
A1=10 sec.    A2=20 sec.    A3=30 sec.    A4=40 sec.    A5=50 sec.  
A6=1 min.    A7=1 min. 15 sec.    A8=1 min. 30 sec.    A9=1 min. 45 sec.    A0=2 min.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

Si vous désirez modifier ces durées, consultez le manuel de l'utilisateur pour apprendre comment programmer ces fonctions.

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653

## TOUCHE DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

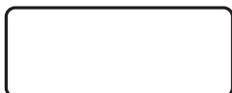


<b>FORT</b>	P10 : 1600 W* (NE-1653) 2100 W* (NE-2153)	<b>BAS</b>	P3 : 30 % P2 : 25 %
<b>MOYEN FORT</b>	P9 : 90 % P8 : 80 % P7 : 70 % P6 : 60 %	<b>DÉCONGÉLATION</b>	P1 : 340 W
		<b>ÉTEINT</b>	P0 : 0 %
<b>MOYEN</b>	P5 : 50 % P4 : 40 %	<b>CUISSON DE HAUT EN BAS</b>	PU1 : 50 % PU2 : 25 %
		<b>CUISSON DE BAS EN HAUT</b>	PL1 : 50 % PL2 : 25 %

\*Normes CEI

Français

### A. Cuisson manuelle en une phase



- Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.



- Ouvrez la porte.  
La lampe du four s'allume. « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique.
- Mettez la nourriture dans un récipient adéquat, placez-le au centre du four et fermez la porte soigneusement.  
La lampe du four s'éteint.

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



- Sélectionnez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche de sélection du niveau de puissance.  
Le niveau de puissance sélectionné s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique et l'indicateur de cuisson en une phase « 1 » se met à clignoter.

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

**Remarque :** À chaque pression de la touche de sélection du niveau de puissance, le niveau de puissance change comme l'indique le sélecteur de niveau de puissance ci-dessus.



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

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

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



- Appuyez sur la touche de mise en Marche.
  - La lampe du four s'allume.
  - La cuisson commence.
  - Pendant l'opération, l'indicateur s'affiche à gauche.
  - Le compte à rebours du temps de cuisson sur l'affichage numérique commence.



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

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653



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



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

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

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

## FONCTION DE REPETITION

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

## B. Cuisson manuelle en 2 à 5 phases



- Suivez les étapes 1 à 5 de la page 71.
- Sélectionnez le niveau de puissance désiré pour la cuisson en deux phases en appuyant sur la touche de sélection du niveau de puissance le nombre de fois nécessaire.  
Le niveau de puissance s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique et l'indicateur de deuxième phase « 2 » se met à clignoter.  
[Exemple] : Appuyez 8 fois sur la touche de sélection du niveau de puissance pour le niveau BAS.



- Réglez le temps de cuisson désiré pour la deuxième phase en appuyant sur les touches numérotées appropriées.  
**Remarque** : Le temps de réglage maximum pour « DÉCONGÉLATION » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres.  
Toutefois, il est possible de régler la DURÉE TOTALE jusqu'à 25 minutes pour une cuisson continue (cuisson en 1 à 5 phases) qui exclut « DÉCONGÉLATION » et « P0 ».  
[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 1 », « 0 » et « 0 » pendant 1 minute.



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



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



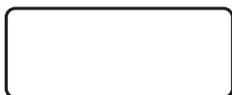
- Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La cuisson cesse. La lampe du four s'éteint. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653



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



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

**Remarque :** Pour le cycle de la troisième phase de cuisson et les suivantes, sélectionnez une nouvelle fois le niveau de puissance après l'étape 3 de la page 72 et réglez le temps de cuisson.

Voir la remarque spéciale de « Cuisson manuelle en une phase » en page 72.

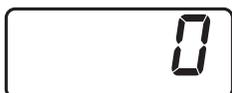
## C. Programmer les touches mémoires pour la cuisson en une phase

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

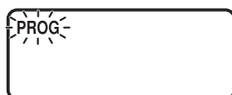
(voir page 77, J. Pour activer le verrouillage des programmes.)



- Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.



- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.



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



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



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



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



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



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

**Remarque :**

- Lorsque l'affichage « PROG » clignote, il est possible d'annuler et/ou de supprimer le numéro de touche numérotée/Mémoire programmée avec une pression sur la touche Arrêt/Réinitialisation.
- Lorsque vous souhaitez programmer la zone B ou C, appuyez sur la touche de zone de mémoire (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche de numéro de programme.

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653

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



1. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus.



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

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

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



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

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

Toutefois, il est possible de régler la DURÉE TOTALE jusqu'à

25 minutes, et 15 minutes pour une cuisson continue (cuisson en 1 à 5 phases) qui exclut « DÉCONGÉLATION » et « P0 ».

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



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

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

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

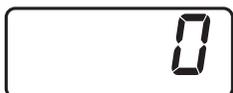
**Remarque** : ● Lorsque vous souhaitez programmer la zone B ou C, appuyez sur la touche de zone de mémoire (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche numérotée de programme.

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

## E. Cuisson avec touche mémoire



1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.



2. Ouvrez la porte.

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

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

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

La lampe du four s'éteint.



4. Appuyez sur la touche Mémoire désirée.

A. L'information actuellement programmée est indiquée.

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

Le programme de cuisson (à la puissance DÉCONGÉLATION pendant 1 minute, à la puissance FORT pendant 2 minutes) comme programmé en pages 73–74 est réglé.

5. Appuyez sur la touche de mise en Marche.

A. La lampe du four s'allume.

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

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

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653



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



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

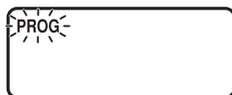
**Remarque :** Pour utiliser le programme de la zone B ou C, appuyez sur la touche de zone de mémoire (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche numérotée du programme.

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

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



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



2. Appuyez sur la touche Prog.  
« PROG » clignote dans la fenêtre à affichage numérique.



3. Appuyez sur la touche Mémoire pour le programme désiré.  
Le numéro de la touche et les informations précédemment programmées s'affichent dans la fenêtre à affichage numérique. « PROG » se met à clignoter.



4. Appuyez sur la touche de Doublement/Triplement de la quantité une fois.  
Le coefficient multiplicateur précédemment sélectionné apparaît à l'écran.  
[Exemple] : 1,6 fois est 16. (Double portion) 2,2 fois est 22. (Triple portion)



5. Réglez le coefficient multiplicateur désiré en appuyant sur la touche numérotée appropriée.  
[Exemple] : 1,5 fois ; Appuyez sur les touches numérotées « 1 » et « 5 ».



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



7. « 0 » apparaît 3 secondes après.

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

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

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653

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

[Assurez-vous que l'appareil est correctement programmé. (Voir page 75.)]



1. Suivez les étapes 1 à 3 dans « E. Cuisson avec touche mémoire ».



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

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



3. Appuyez sur la touche Mémoire désirée.

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



4. Appuyez sur la touche de mise en Marche.

A. La lampe du four s'allume.

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

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

**Remarque :** Si le verrouillage des programmes est activé, le programme de cuisson démarre immédiatement, c.-à-d. qu'il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche. (Voir page 77.)



5. Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La cuisson cesse.

La lampe du four s'éteint. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte.

6. Ouvrez la porte et retirez la nourriture. Fermez la porte.

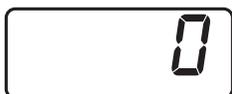
1 minute après, la fenêtre à affichage numérique s'efface.

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

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



1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.



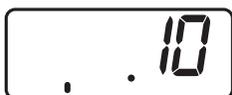
2. Ouvrez la porte.

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

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

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

La lampe du four s'éteint.



4. Appuyez une fois sur la touche +10s/+20s.

A. La lampe du four s'allume.

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

C. La cuisson commence au niveau FORT pendant 10 secondes.

[Exemple] : Appuyez une fois sur la touche +10s/+20s pendant 10 secondes.

Appuyez deux fois sur la touche +10s/+20s pendant 20 secondes.

5. Une fois le temps expiré, un bip sonore de fin de cycle est émis. La cuisson cesse.

La lampe du four s'éteint. « 0000 » clignote sur l'affichage du temps jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête 1 minute plus tard.

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653



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

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

## I. Pour lire le compteur de cycles

### • Pour afficher tous les temps de cuisson utilisés

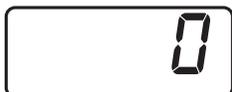


- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.  
La lampe du four s'allume. « 0 » apparaît dans l'affichage.



- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 3 ».  
Tous les temps de cuisson utilisés auparavant s'affichent.

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



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



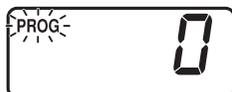
- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance.  
Le nombre de cycles d'utilisation du four s'affiche.

**Remarque :** Les deux derniers chiffres ne sont pas comptabilisés dans le nombre d'utilisations du four, qui s'affiche par unité de 100 lorsque le four a été utilisé plus de 100 fois.

## J. Pour activer le verrouillage des programmes



- Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.



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



- La fonction de verrouillage des programmes est maintenant activée.

**Remarque :** Dans « Verrouillage des programmes »

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

## K. Pour désactiver le verrouillage des programmes



- Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653



2. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.

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



3. Le verrouillage des programmes est maintenant désactivé.

**Remarque :** Dans « Déverrouillage des programmes »

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

## L. Pour lire la liste des programmes

1. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.



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

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

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



### Comment effacer un contenu de la mémoire

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

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

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653

## M. Pour sélectionner les options des tonalités de bip sonore

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

Il est possible de régler la tonalité de bip au niveau de l'intensité (4 niveaux), la durée (3 Options), de la hauteur (3 Options) ainsi que la hauteur de l'alarme de nettoyage du filtre (3 Options). Vous pouvez sélectionner la combinaison d'intensité, de durée et de tonalité qui vous satisfait le plus.

La tonalité de bip est réglée en usine sur l'intensité la plus forte (N° 3), pour 3 bips et sur une hauteur normale.

### Pour sélectionner le niveau d'intensité

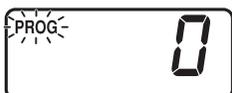
1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise électrique correctement mise à la terre.

2. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.

La lampe du four s'allume. « 0 » apparaît dans l'affichage.



3. Appuyez premièrement sur la touche Prog, puis sur la touche de mise en marche. « 3 bEEP » et le modèle de l'indicateur « 1 » du réglage du son du signal sonore s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique et « PROG » se met à clignoter.



4. Sélectionnez le niveau d'intensité sonore désiré en appuyant sur la touche de mise en marche.

Des pressions répétées sur la touche de mise en marche diminuent l'intensité de la tonalité jusqu'au silence total. La tonalité est émise au niveau maximal et la fenêtre à affichage numérique indique le niveau d'intensité en chiffres (3 à 0—fort à silencieux) suivi par le mot « bEEP ».

[Exemple] : 3 bEEP—fort (réglage usine)  
2 bEEP—moyen

1 bEEP—faible  
0 bEEP—silencieux



5. Appuyez de nouveau sur la touche Prog, « PROG » cesse de clignoter et l'intensité de la tonalité réglée s'affiche pendant 3 secondes. Puis, « 0 » apparaît.



Pour procéder au réglage de la durée de la tonalité du bip, appuyez sur la touche de mise en marche avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 5.



### Pour sélectionner la durée de la tonalité

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

1er 3 bips (réglage usine)

2nd Bips courts pendant 60 secondes

3ème Des sons de « Bip » sont émis pendant 5 secondes, puis 3 bips retentissent 30 secondes plus tard et à nouveau 60 secondes plus tard. (Fonctions de signal sonore de rappel afin d'éviter d'oublier de la nourriture dans le four.)

6. Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche Prog à l'étape 5, appuyez sur la touche de mise en Marche.

A. « PROG » se met à clignoter.

B. La durée actuelle du bip apparaît.

C. À chaque pression sur la touche de mise en marche, l'affichage alterne entre la 1ère, la 2nde, et la 3ème et les réglages changent.



7. Après la sélection de la durée de tonalité désirée, appuyez de nouveau sur la touche Prog. « PROG » cesse de clignoter, et la durée du bip à la fin du cycle de cuisson s'affiche pendant 3 secondes. Puis, « 0 » apparaît.



Pour procéder au réglage de la hauteur du bip, appuyez sur la touche de mise en marche avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 7.



(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653

## Pour sélectionner la hauteur de la tonalité

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

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



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

A. « PROG » commence à clignoter.

B. La hauteur actuelle de la tonalité apparaît.

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

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

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

Pour procéder au réglage de la hauteur de l'alarme de nettoyage du filtre, appuyez sur la touche de mise en marche avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 9.

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

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

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



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

A. « PROG » commence à clignoter.

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

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

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

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

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

## N. Procédure pour programmer le filtre à air



1. Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.

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

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

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

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

[Exemple] : Appuyez sur les touches numérotées « 6 », « 0 » et « 0 » pour 600 heures.

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653



- Appuyez sur la touche Prog.  
Ceci termine la procédure de programmation de l'intervalle entre les nettoyages du filtre à air.



- « 0 » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique au bout de 3 secondes. Le four est maintenant prêt à l'emploi.



**Remarque :** Lorsque le signe « FILT » s'affiche dans la fenêtre à affichage numérique, retirez le filtre à air et nettoyez-le.  
Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pendant 2 secondes pour effacer l'affichage.



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

- Ouvrez la porte et laissez-la ouverte.
- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 5 ».
- La durée de cuisson cumulée totale est remise à zéro et s'affiche après la réinitialisation.



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

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

## O. Lampe du four

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

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

#### Pour désactiver les réglages de la lampe du four



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



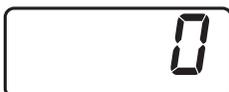
- Tout en appuyant sur la touche de mise en marche, appuyez sur la touche numérotée « 9 ».  
« PROG » se met à clignoter. Les réglages de la lampe du four précédemment configurés s'affichent.



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



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



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

(Suite à la page suivante.)

# Mode d'emploi NE-2153-2/NE-1653

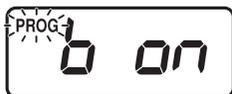
## • La lampe du four clignote à la fin du cycle de cuisson

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



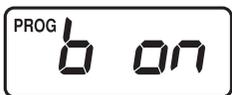
5. Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche Prog à l'étape 4, appuyez sur la touche de mise en Marche.

« PROG » se met à clignoter. Les réglages de clignotement de la lampe du four précédemment configurés s'affichent.



6. Appuyez sur la touche de mise en Marche.

**Remarque :** « OFF » → « ON » → « OFF » se répètent à chaque pression sur la touche.



7. Appuyez sur la touche Prog.

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



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

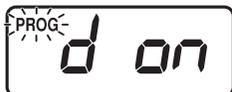
## • Ajustement de la luminosité de la lampe du four durant la cuisson

### Pour diminuer la luminosité de la cavité intérieure durant la cuisson



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

« PROG » se met à clignoter. Les réglages de réduction de la lampe du four précédemment configurés s'affichent.



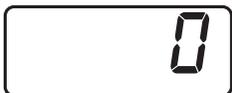
9. Appuyez sur la touche de mise en Marche.

**Remarque :** « OFF » → « ON » → « OFF » se répètent à chaque pression sur la touche.



10. Appuyez sur la touche Prog.

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



# Avant la cuisson

## PRINCIPES DE BASE DES MICRO-ONDES

Des principes fondamentaux déterminent la réussite d'une préparation alimentaire au micro-onde.

Ils incluent :

1. **LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS** — Les produits alimentaires congelés ou réfrigérés nécessiteront un temps de cuisson plus important pour atteindre la température de service désirée par rapport aux aliments à température ambiante.
2. **LA COMPOSITION DES ALIMENTS** — Les nourritures à haute teneur en sucre, sel, graisses et en eau chauffent plus rapidement car ces propriétés attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments plus denses à haute teneur en protéine et en fibre absorbent l'énergie des micro-ondes plus lentement, ce qui signifie un temps de cuisson plus long.
3. **VRAC/VOLUME** — Plus la masse de nourriture est importante, plus elle met de temps à chauffer.
4. **RÉCIPIENTS** — La céramique, le papier, la porcelaine, la mousse de polystyrène, le verre et le plastique conviennent pour un usage en fours à micro-ondes avec la précaution suivante.

Chauffer des aliments avec des contenus à haute teneur en sucre ou en graisse **UNIQUEMENT** dans des récipients résistant à des températures élevées car ces aliments deviennent brûlants. L'utilisation de récipients en mousse de polystyrène provoque la déformation de la mousse de polystyrène.

Les verres de restaurant ou plateaux en plastique pour les basses températures peuvent se fendre ou se déformer dans des conditions similaires.

**NE CUISEZ PAS** les aliments dans un récipient ou un sac **SCELLÉ**. Les aliments grossissent lors de la cuisson et peuvent faire exploser le récipient ou le sac.

5. **ÉVITEZ LE MÉTAL** car il fait « rebondir » les micro-ondes, entraînant une cuisson inégale et parfois même des étincelles, ce qui peut trouer ou marquer l'intérieur du four, du récipient en métal ou de la garniture.
6. Les liquides chauffés peuvent éclabousser s'ils ne sont pas mélangés à de l'air. Ne chauffez pas les liquides dans votre four à micro-ondes sans les remuer au préalable.

## DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA CUISSON DANS UN FOUR À MICRO-ONDES

Pour les durées spécifiques, consultez chaque catégorie d'aliments pour les techniques de cuisson adéquates, ainsi que la pré-préparation nécessaire des aliments.

### CUISSON D'ALIMENTS AYANT ÉTÉ RÉFRIGÉRÉS

Les aliments stockés au réfrigérateur (5 °C) doivent être couverts avant le réchauffage excepté les pains, les pâtisseries ou un quelconque produit pané, qui doivent être cuits sans couvercle pour éviter qu'ils ne ramollissent.

Les aliments préparés de manière la plus conventionnelle doivent être légèrement sous-cuits, de façon à ne pas être surcuits durant la cuisson au micro-ondes.

Les aliments cuits, tels que des légumes, peuvent être mis en assiette et recouvert pour les réchauffer sans perte de couleur, de texture ou de contenu nutritionnel.

### CUISSON D'ALIMENTS À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Les produits alimentaires tels que des mets en conserve, des légumes, etc. nécessiteront un temps de cuisson beaucoup moins important que ceux ayant été réfrigérés.

### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

1. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne pas trop cuire les aliments préparés de manière conventionnelle s'ils vont être par la suite cuits dans ce four.
2. **N'OUBLIEZ PAS** qu'une fois le cycle de cuisson terminé, la température interne des aliments chauffés dans ce four continue à augmenter légèrement.
3. La catégorie des pains, pâtisseries et tartes représente un des principaux abus des applications du micro-onde. Ils sont plus secs que les intérieurs ou les garnitures, ils chauffent plus lentement. Par conséquent, les pâtisseries doivent **SEULEMENT** être chauffées jusqu'à ce que la croûte soit chaude au toucher (50 °C-55 °C).
4. **NE SURCUISEZ PAS VOS ALIMENTS** : 99 % des plaintes sur la qualité alimentaire des aliments cuits au micro-ondes sont liées à la surcuisso,.

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

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

Les temps donnés correspondent à des aliments dont la **température initiale** est de :

Aliments réfrigérés ..... Env. +5 °C

Aliments surgelés ..... Env. -18 °C

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

Fonction	Aliment	Poids	Niveau de puissance	Durée approx.		
				NE-2153-2 NE-2143-2	NE-1843	NE-1653 NE-1643
<b>Décongélation</b>	Filets de poisson	500 g	 <b>DÉCONGÉLATION</b> (P1)	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>	Œufs brouillés	2 œufs + 2 c. à soupe de lait	 <b>FORT</b> (P10)	20–25 s	20–25 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 tranches		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	 <b>FORT</b> (P10)	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	x 3 (50 g chacun)		50 s	1 min	1 min 5 s
	Ailes de poulet cuites	x 7 pièces		1 min 20 s	1 min 40 s	1 min 55 s
	Cheeseburger cuit emballé	75 g		50 s	1 min	1 min 5 s
	Gâteau au chocolat	1 portion		 <b>DÉCONGÉLATION</b> (P1)	30 s	30 s
<b>Réchauffage d'aliment réfrigéré</b>	Lasagne	325 g	 <b>FORT</b> (P10)	3 min 20 s	4 min	4 min 30 s
	Chilli	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	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Flageolets	100 ml		40 s	50 s	56 s
	Soupe	125 ml		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 **multi portions**, pensez à découper, retourner et mélanger à mi-décongélation afin d'améliorer la pénétration des ondes et d'optimiser la décongélation.
  - Il vaut mieux éviter de cuire directement des **aliments surgelés très denses**. Ils seraient trop cuits sur les bords avant d'atteindre la température désirée à cœur.
  - Lorsque c'est nécessaire, pensez à **recouvrir** les plats pendant le réchauffage ou la cuisson. Cela évitera le dessèchement de l'aliment et préviendra les éventuelles projections.
  - Relâcher un peu le couvercle ou percer le film étirable avant de cuire ou de réchauffer les aliments emballés ou contenus dans un récipient hermétique.
  - **Remuer** ou **mélanger** les aliments à mi-cuisson ou mi-décongélation afin de favoriser la diffusion de chaleur.
  - Respecter un **temps de repos** avant de vérifier la température ou de servir l'aliment.

# Explications des codes de panne de l'autodiagnostic

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

## 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 (CI-DESSOUS)
F01	Température de l'air expulsé trop élevée	1./2./3./4./5.
F33	Circuit de thermostat défectueux	1./5.
F44	Panneau de commande défectueux	1./5.
F81-82	Circuit de relais défectueux	5./6./7.
F86-87	Circuit de relais défectueux	1./5.
U30	La cuisson en mémoire a dépassé la durée maximale lors du réglage de double portion et triple portion.	Vérifiez et changez la durée. —Voir page 71, étape 3 « Remarque » .

1. Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher.
2. Le four émet un bip continu.
3. Le four se réinitialise pour fonctionner une fois refroidi.
4. Déplacez le four vers un endroit plus frais.
5. Si le problème persiste, appelez un technicien d'entretien.
6. Le four peut fonctionner même si un code de panne est affiché, mais pas comme prévu. Appelez un technicien d'entretien.
7. Pressez la touche Arrêt/Réinitialisation, et essayez de nouveau.

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

# Instructions de montage pour superposer deux appareils

## Important

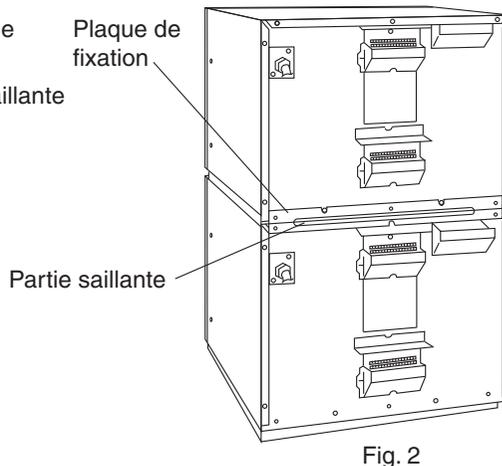
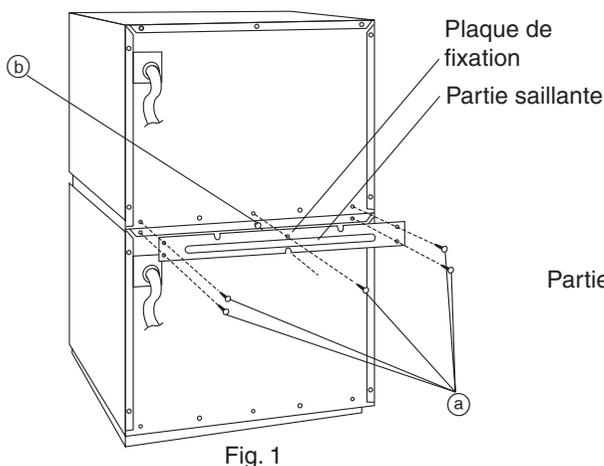
1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au montage.
2. Pour superposer deux appareils, vous devez utiliser la plaque de fixation Panasonic A1134-3280 (disponible via le service habituel).
3. La superposition de fours n'est possible qu'avec les modèles suivants :  
NE-2153-2, NE-1653, NE-2143-2, NE-1843, NE-1643
4. N'empilez pas plus de deux fours l'un sur l'autre.

## Préparation

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

## Installation

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



# Caractéristiques techniques

		NE-1643	NE-1843	NE-2143-2	NE-1653	NE-2153-2
Source d'alimentation		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	11,7 A 2590 W	14,3 A 3160 W
Puissance utile	FORT	 1600 W*	 1800 W*	 2100 W*	P10: 1600 W*	P10: 2100 W*
	MOYEN FORT	—————			P9: 90% P8: 80% P7: 70% P6: 60%	
	MOYEN	 800 W	 900 W	 1050 W	P5: 50% P4: 40%	
	BAS	—————			P3: 30% P2: 25%	
	DÉCONGÉLATION	 340 W			P1: 340 W	
	ÉTEINT	—————			P0: 0%	
	CUISSON DE HAUT EN BAS	—————			PU1: 50% PU2: 25%	
	CUISSON DE BAS EN HAUT	—————			PL1: 50% PL2: 25%	
Fréquence		2450 MHz			2450 MHz	
Dimensions extérieures (L×P×H)		422×508×337 mm			422×508×337 mm	
Dimensions intérieures (L×P×H)		330×310×175 mm			330×310×175 mm	
Poids net		30 kg			30 kg	
Minuterie		Durée programmable maximum pour un chauffage  =25 minutes  ,  =30 minutes			30 minutes(numérique)/ 10 pavés tactile Durée programmable maximum pour un chauffage en une phase P1 et P0=30 minutes P10–P2, PU1–PL2=15 minutes	

\*Normes IEC

Spécifications sujettes à modifications sans avis préalable.

## Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de pré-collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets.

Veillez contacter les autorités locales pour connaître le point de pré-collecte le plus proche.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

## Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

## Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour supprimer ce produit, contactez les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

## Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)



Dit symbool op de producten en/of de bijbehorende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In sommige landen kunt u uw producten bij een lokale winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde

inzamelingspunt.

Er kunnen boetes gelden voor een onjuiste verwijdering van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

## Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

## Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

**Panasonic Corporation**  
Web Site: <http://panasonic.net>