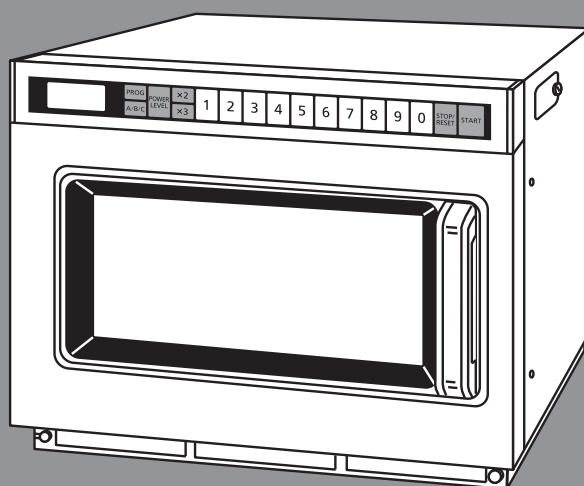


Operating Instructions

Commercial Microwave Ovens

Models No.

NE-1252 / NE-1752 / NE-1772 / NE-2152



*Model No. NE-1772

Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.

Before Calling for Service:

If failure code “F□□” appears in the display, unplug oven and wait for 5 seconds before reconnecting. If normal operation does not resume, call the service agent with the information of failure code.

Contents

	page
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
Installation and GROUNDING INSTRUCTIONS	4
Caution	4
Self Diagnostics Failure Code Explanation.	5
If a “U” Appears In The Display.	5
Power Source Voltage Adjustment	6
How Does The Microwave Work?	6
Outline Diagram	7
SD Memory Card	8
How to Operate	
POWER LEVEL SELECTOR PAD	9
A. MANUAL HEATING . . . single stage heating	9
. 2 to 5 stage heating	10
B. PROGRAMMED HEATING	11
C. PROGRAMMING NUMBER/MEMORY PADS . . . single stage heating	11
. 2 to 5 stage heating	12
D. PROGRAMMING DOUBLE OR TRIPLE QUANTITY PAD.	13
E. PROGRAM LOCK	13
F. BEEP TONE.	14
G. PROGRAM LIST	16
H. CYCLE COUNTER	17
I. AIR FILTER CLEANING.	17
J. OVEN LAMP	18
Installation Instructions for Stacking	20
Care of Your Oven	21
Heating and Defrosting Time Charts	22
PANASONIC COMMERCIAL MICROWAVE OVEN WARRANTY	37
Technical Specifications	38

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do not attempt to operate this oven with the door open** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks. Under normal conditions, the oven will not operate with the door open.
- (b) **Do not place any object** between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do not operate the oven** if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the :
 - (1) door (bent)
 - (2) hinges and latches (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The oven should not be adjusted or repaired** by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your microwave oven is a cooking device and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking device.

When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,”** found above.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See **“Grounding Instructions”** found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions found on page 4.
5. Do not cover or block any openings on this appliance.
6. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
7. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
8. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
9. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
10. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
11. Do not immerse cord or plug in water.
12. Keep cord away from heated surfaces.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter.
14. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
15. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in this oven.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - (c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - (d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
 - (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
 - (b) **Do not heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
 - (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

Installation and GROUNDING INSTRUCTIONS

Placement of the Oven

Locate the oven on a smooth, flat and stable surface. There should be no gap between the table surface and the bottom of the oven. Do not place the oven in a hot or damp area, ie. near a stove, sink or directly above heat lamps on a serving line. 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.

Grounding Instructions

This oven must be grounded electrically. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING — improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly connected.

If it is necessary to use an extension cord, use only a three wire extension cord that has a three blade grounding plug, and a three slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the oven.

Protective Film Removal

A blue protective film is used to prevent scratching of the outer case during transportation. Peel the film from the exterior of the oven before installation or use.

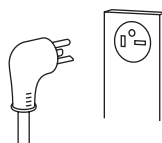
Wiring Requirements

No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may overload and either cause the oven to heat slower than expected or blow the fuse.

A. For Model No. NE-1252

The oven must be on a SEPARATE, 20 amp, 60 Hz-120 V GROUNDED CIRCUIT.

NEMA#
5-20P

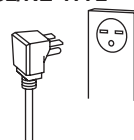


120 V
Grounded
Outlet
NEMA# 5-20R

B. For Models No. NE-1752/NE-1772/NE-2152

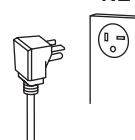
1. This oven must be on a separate, 60 Hz GROUNDED CIRCUIT - minimum 15 amps for Models No. NE-1752/NE-1772; minimum 20 amps for Model No. NE-2152.
2. The microwave ovens are built to operate on 2 different voltages (230-240 V or 208 V).

Models No.
NE-1752/NE-1772
NEMA#
6-15P



208 V/230-240 V
Grounded Outlet
NEMA# 6-15R or 6-20R

Model No.
NE-2152
NEMA#
6-20P



208 V/230-240 V
Grounded Outlet
NEMA# 6-20R

Caution

1. Do NOT attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do NOT remove the outer panel of the oven. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do NOT operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven if no food or water is present to absorb energy.
3. If a fire occurs in the oven, press the Stop/Reset Pad and LEAVE THE DOOR CLOSED. Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
4. Do NOT attempt to dry clothes, newspapers or other materials in the oven, as they may catch on fire.
5. Do NOT use recycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires.
6. Do NOT use newspapers or paper bags for cooking.
7. Do NOT hit or strike the control panel. Damage to controls may occur.
8. POT HOLDERS may be needed when removing food from the oven. Heat is transferred from the hot food to the container.
9. Do NOT store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
10. Do NOT operate the oven without the spatter shields (located in the top of inner cavity) in place.

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:

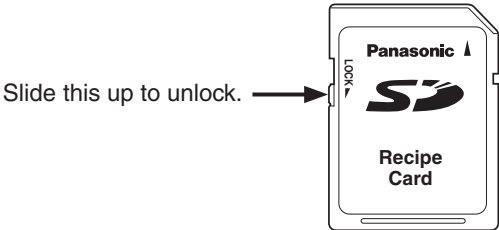
When “F□□” is displayed, remove the plug, wait 5 seconds, and reinsert.

If “F” is displayed again, call the service agent.

Note: Not all codes displayed in the Digital Display Window indicate a failure.

If a “U” Appears In The Display

A fault will also show as a Failure Code in the display window (it will appear as a “U” then a two digit number). Follow the steps in the following chart:

CODE	PROBLEM	WHAT TO DO
U16	Cannot write because the SD Memory Card is locked. *SD Memory Card information can be read.	Remove the SD Memory Card and check whether it is locked. Replace the SD Memory Card when finished. 
U17	An SD Memory Card other than the card provided is in use.	Use the provided SD Memory Card.
U19	SD Memory Card is not inserted.	Remove the SD Memory Card Cover and insert an SD Memory Card.
U30	Memory cooking has exceeded the maximum time during Double Quantity and Triple Quantity settings.	Check and change the time. —See page 10, step 5 “Note”.

Power Source Voltage Adjustment

Models No. NE-1752/NE-1772/NE-2152

The microwave automatically detects 208 V and 230 V–240 V. Insert the plug, and if the Digital Display Window goes blank 10 seconds after use, unplug and insert the plug again.

How Does The Microwave Work?

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

Reflection

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

Transmission

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

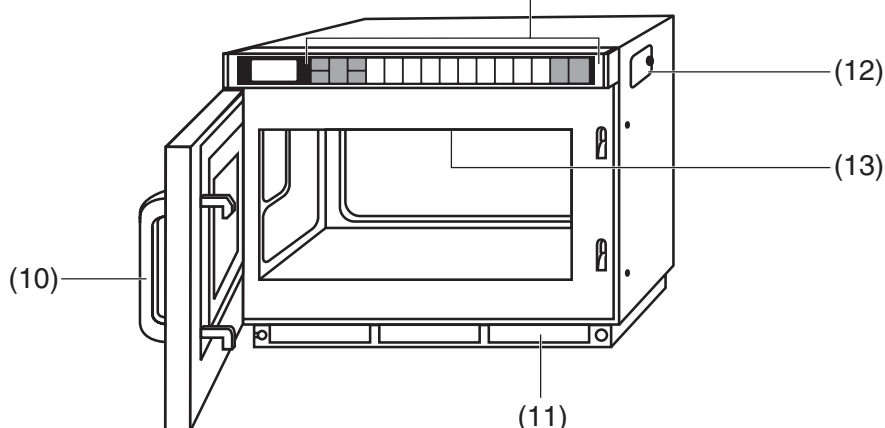
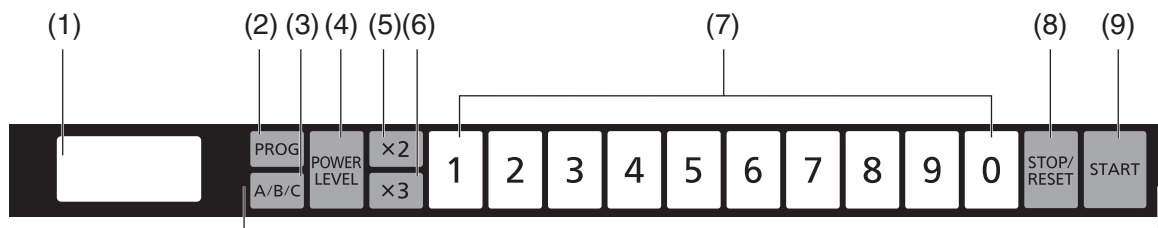
Absorption

During heating, microwaves will be absorbed by food. They penetrate to a depth of about $\frac{3}{4}$ to $1\frac{1}{2}$ inches. Microwave energy excites the molecules in the food (especially water, fat and sugar molecules), and causes them to vibrate at a rate of 2,450,000,000 times per second. This vibration causes friction, and heat is produced just as you will feel heat produced if you vigorously rub your hands together. The internal heating of larger foods is done by conduction. The heat which is produced by friction is conducted to the center of the food. Foods also continue to heat by conduction during standing time. ("carry-over" cooking) Because microwave dissipate, much like sunlight as it reaches the Earth's surface, they are not stored in food.

Radio Interference

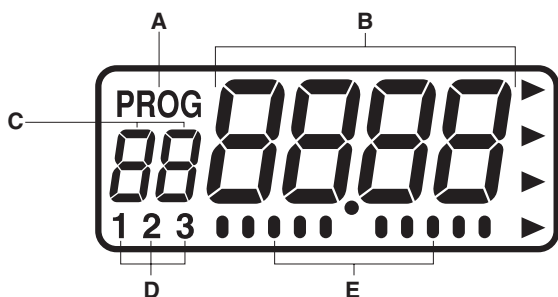
1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - a. Clean door and sealing surfaces of the oven.
(See Care of Your Microwave Oven found on page 21.)
 - b. Place the radio, TV, etc. away from the microwave oven as far as possible.
 - c. Use a properly installed antenna, on the radio to obtain stronger signal reception.

Outline Diagram



- (1) Digital Display Window (see below)
- (2) Program pad
- (3) Shift (A/B/C) pad
- (4) Power Level Selector pad
- (5) Double Quantity pad
- (6) Triple Quantity pad
- (7) • Number/Memory pads
- Time input

- (8) Stop/Reset pad
- (9) Start pad
- (10) Door Handle
- (11) Air Filter
- (12) SD Memory Card Cover*
- (13) Splatter Shield (top of inner cavity)



- A – Program Display
- B – Heating Time Display (“min. sec.” or “hour min.”)
- C – • Memory pad Number Display
- Heating Stage Indicator
- D – Pattern of buzzer sound settings
- E – • Calling Programmed Heating: Stage Number Indicator
- Programmed Heating in Progress: Operation Indicator
- Beep tone settings: Scale Indicator

This oven is preset at the factory as follows:

- ◆ Number/Memory pads preset HIGH power at the indicated heating times for single stage heating (See pages 9-12)

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.
- Model No. NE-1772: Memory numbers are displayed using 1 digit for 1 to 9, 2 digits for 10 to 99, and 3 digits for 000 to 999. Additionally, there are three sides, A (00 to 99), B (00 to 99) and C (00 to 99).
- Other models: There are three sides, A, B and C. Only A-side is preset.
- ◆ Program Unlocked (See pages 13-14)
- ◆ Double Quantity = 1.6 Triple Quantity = 2.2 (See page 13)
- ◆ Oven Lamp When the door is open = ON Blinking at the end of heating cycle = OFF
Decrease brightness during cooking = OFF (See pages 18-19)
- ◆ The default filter cleaning time is set to “0”.

If you wish to change these settings, please consult the operating instructions for programming procedure. (See page 17)

*In this manual, illustrations of Model No. NE-1772 is used for explanation purposes. Model numbers other than NE-1772 do not have SD Memory Card functions.

SD Memory Card

***Model No. NE-1772 only (An SD Memory Card is included in the unit purchased.)**

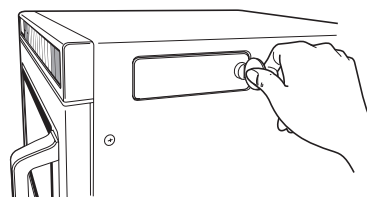
- An SD Memory Card is included in the unit purchased. It allows you to store up to 1300 Memory Programmes in the oven.
- Use the card when storing or recalling Memory Programmes.

How to insert / remove the SD Memory Card

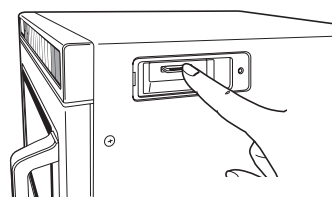
*Before you insert / remove an SD Memory Card, always disconnect the oven from the power supply. If this is not possible, the display window should be blank, otherwise, the data on the SD Memory Card may be damaged.

How to remove

1. Use a coin or tool to remove the screw from the SD Memory Card Cover.

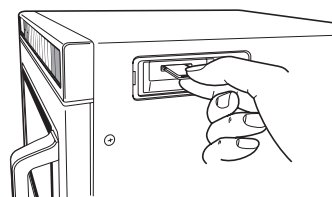


2. Push the SD Memory Card with your finger to draw it out. Then, remove it.

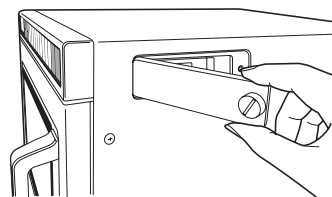


How to insert

1. Insert an SD Memory Card with its label facing up as indicated by ▲ mark until it snaps into place.



2. Fit the left edge of the SD Memory Card Cover. Screw to close at the right-hand side.



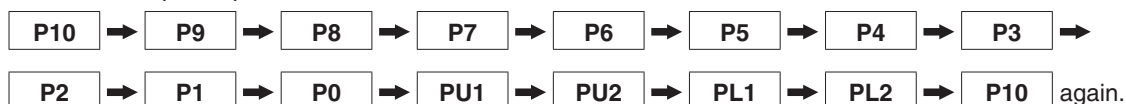
Caution:

1. Always close the SD Memory Card Cover except when an SD Memory Card is inserted/removed in order to prevent water or dust from entering.
2. Insert only an SD Memory Card specified for this oven. Do not use any other type or substitute SD Memory Card.
3. Keep the removed SD Memory Card away from static electricity.
4. Do not disassemble or modify SD Memory Cards.
5. Do not apply a physical shock to SD Memory Cards. Do not bend, drop, or get them wet.
6. Do not touch the metal terminals of an SD Memory Card with your hand or metal.
7. Do not remove the label. Do not paste another label onto the SD Memory Card.
8. Do not leave SD Memory Cards in locations subject to high temperatures or direct sunlight and corrosive gases.
9. If the SD Memory Card is lost or becomes faulty, please contact a Service Engineer to obtain a replacement.

How to Operate

POWER LEVEL SELECTOR PAD

Each time the pad is pressed, the Power Level switches as the illustration below.



HIGH	P10: Models No. NE-1252 (1200 W), NE-1752 / NE-1772 (1700 W), NE-2152 (2100 W)				
MEDIUM HIGH	P9: 95 %	LOW	P3: 35 %	HEAT FROM TOP DOWN	PU1: 50 %
	P8: 85 %		P2: 25 %*		PU2: 25 %
	P7: 75 %	DEFROST	P1: 340 W	HEAT FROM BOTTOM UP	PL1: 50 %
	P6: 65 %				PL2: 25 %
MEDIUM	P5: 55 %	—	P0: 0 %		
	P4: 45 %				

*: “LOW (P2)” for Model No. NE-1252 is 30%.

A. MANUAL HEATING — single stage heating —

Example: To cook food at HIGH power for 2 minutes

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Place food inside the oven and close the door. The oven lamp will turn on and “0” will appear. Note: While “0” appears, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.	
2		Press Power Level Selector pad once. The selected power level will be indicated and 1st Stage Heating Indicator “1” will start to blink. Note: Each time the pad is pressed, the Power Level switches as the above Power Level Selector pad illustrates.	
3		Press Number/Memory pads “2”, “0” and “0”. The set heating time will appear. Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.	
4		Press Start pad. The oven lamp will turn on and heating will start. During operation, the indicator appears from the left and heating time will count down.	
- When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. “0000” will blink until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop. - 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 stage. - Close the door. The oven lamp will turn off. 1 minute later, Digital Display Window will go blank.			

How to Operate

A. MANUAL HEATING — 2 to 5 stage heating —

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

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 3 on page 9.	
4		Press Power Level Selector pad. - Each time the pad is pressed, the Power Level switches as the Power Level Selector pad illustration on page 9. - The selected power level will be indicated and 2nd Stage Heating Indicator “2” will start to blink.	
5		Press Number/Memory pads “1”, “0” and “0”. The set heating time will appear. Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others. However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes “DEFROST” and “P0”.	
6		Press Start pad. - The oven lamp will turn on. - The total time is displayed. During operation, the indicator appears in order from the left and heating time for the first stage will count down.	 
		- After the first stage heating, beep tone will sound. The Heating Stage Indicator “2” are displayed and heating time will count down. - When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. “0000” will blink until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop. - Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. Digital Display Window will show the originally set time and Heating Stage Number. - Close the door. The oven lamp will turn off. 1 minute later, Digital Display Window will go blank.	   

Note: Repeat the above procedure to set Heating for the third stage and later stages.

SPECIAL NOTE: For both single and 4 stage heating

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

How to Operate

PROGRAM MEMORY

Model No. NE-1772 (1300 memory): 1 digit input = 0 to 9, 2 digit input = 00 to 99, 3 digit input = 000 to 999 and A00 to C99
Other models (30 memory): A0 to C9 *For only A0 through A9 settings, you do not need to press Shift (A/B/C) pad.

To change the number of memory digits:

1. Press "Start" + "0" while the door is open.
2. Press the number of digits you want to set. (1 digit=1, 2 digits=2, 3 digits=3)
3. Press "Prog".

Note: The Digital Display Window illustration here is Model No. NE-1772.
The Digital Display Window differs for other models.

B. PROGRAMMED HEATING

◆ In Program Unlock Mode:

Example: To select Number/Memory pads "1" and "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	Place food inside the oven and close the door. ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear. Note: While "0" appears, operation is available. 1 minute after the door is closed, "0" will disappear.	
2  1 3	Press Shift (A/B/C) pad, the desired Number/Memory pads "1" and "3". ☛ The currently programmed information will be indicated. Note: All models except Model No. NE-1772 display the memory number and time.	 
3 	Press Start pad. ☛ The oven lamp will turn on and heating will start. The heating time will count down.	
• When all time expires, beep tone will sound and heating will stop. The oven lamp will turn off. "0000" will blink until the door is opened. 1 minute later, cooling fan will stop. • Open the door and take the food out. The oven lamp will turn on. • Close the door. The oven lamp will turn off. 1 minute later, Digital Display Window will go blank.		 

◆ In Program Lock Mode:

Just press the desired Number/Memory pad. Heating will automatically start without pressing Start pad. (See page 13)

🔑 For Double (or Triple) Quantity heating:

Press Double (or Triple) 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 pages 13-14)

Example: To program cooking at DEFROST power for 1 minute into Number/Memory pads "1" and "5" at A side

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2 	Press Prog pad. ☛ "PROG" will start to blink.	

How to Operate

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
3	 1 5	Press Shift (A/B/C) pad, Number/Memory pads “1” and “5”. • The selected pad number will appear and currently programmed information will be indicated.	
4		Press Power Level Selector pad. • Each time the pad is pressed, the Power Level switches as in the Power Level Selector pad illustration on page 9. The selected power level will be indicated, 1st Stage Heating Indicator “1” will start to blink.	
5	1 0 0	Press Number/Memory pads “1”, “0” and “0”. • The set heating time will appear. Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.	
6		Press Prog pad. • “PROG” and 1st Stage Heating Indicator “1” will stop blinking. This means that you have completed programming.	
• 3 seconds later, “0” will appear.			

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 press on Stop/Reset pad erases the programmed Number/Memory pad number.

C. PROGRAMMING NUMBER/MEMORY PADS — 2 to 5 stage heating —

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 13-14)

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

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 5 above.	
6		Press Power Level Selector pad once. • The power level for 2nd stage will be indicated, 2nd Stage Heating Indicator “2” will start to blink.	
7	2 0 0	Press Number/Memory pads “2”, “0” and “0”. • The set heating time will appear. Note: The maximum set time for “DEFROST” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others. However, the TOTAL TIME can be set up to 25 minutes for continuous heating (1 to 5 stage heating) that excludes “DEFROST” and “P0”	
8		Press Prog pad. • “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.	
• 3 seconds later, “0” will appear.			

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 press on Stop/Reset pad erases the programmed Number/Memory pad number.
- Repeat the above procedure to set Heating for the third stage and later stages.

How to Operate

D. PROGRAMMING DOUBLE OR TRIPLE QUANTITY PAD

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 13-14)

Example: To program 1.5 times of heating time for double quantity into Number/Memory pads “1” and “5” at A side

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and “0” will appear.	
2	Press Prog pad. ☛ “PROG” will start to blink.	
3 1 5	Press Shift (A/B/C) pad, Number/Memory pads “1” and “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. Note: 1.6 times is preset at factory. (Triple Quantity pad is 2.2.)	
5 1 5	Press Number/Memory pads “1” and “5” for 1.5 times. ☛ The programmed magnification number will appear. If A15 is programmed for 3 minutes, the time for the double quantity will be 4 minutes and 30 seconds. Available range is 0.1-3.0 times.	
6	Press Prog pad. ☛ “PROG” will stop blinking. This means that you have completed programming.	
• 3 seconds later, “0” will appear.		

Note: If you want to program your desired magnification number for triple quantity, repeat as above, using Triple Quantity pad instead of Double Quantity pad.
All models except Model No. NE-1772 also display the memory number in steps 4, 5, and 6.

E. PROGRAM LOCK

◆ To Activate Program Lock:

PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1	Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and “0” will appear.	
2 +	While pressing Start pad, press Prog pad until “PROG”, “P” and “L” appear. (more than 2 seconds) ☛ “PROG”, “P” and “L” will appear. 3 seconds later, “0” 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.
- The oven can not be programmed or run manually until the program lock is released.

How to Operate

◆ To Release Program Lock:

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2	 + 	While pressing Start pad, press Prog pad until "PROG" and "P" appear. (more than 2 seconds) ☛ "PROG" and "P" will appear. 3 seconds later, "0" will appear.	 

In Program Unlock mode:

- Oven reverts to a two-press operating mode (Number/Memory pad + Start pad).
- Repeat and interrupt feature are operational.
- Number/Memory pads can be programmed.
- Tone loudness control, length control and pitch control (beep tone at the end of heating cycle / filter cleaning alarm) are operational.

F. BEEP TONE

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 13-14)

The loudness of beep tone, the length of beep tone at the end of heating cycle, the pitch of beep tone at the end of heating cycle and the pitch of filter cleaning alarm can be set.

Begin with step 1 and follow the procedure to change either the length of beep tone at the end of heating cycle, the pitch of beep tone at the end of heating cycle or the pitch of filter cleaning alarm.

Example: Change the volume to "middle (2bEEP)", the length of beep tone at the end of heating cycle to 2nd, the pitch of beep tone at the end of heating cycle to "Low", and the pitch of filter cleaning alarm to "Low".

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2		Press Prog pad.	
3		Press Start pad. ☛ "PROG" will start to blink. The display changes to "3bEEP", "2bEEP", "1bEEP", and "0bEEP" each time the Start pad is pressed and the settings change. *The loudness of beep tone 3bEEP: loudest, 2bEEP: middle, 1bEEP: quietest, 0bEEP: silent	
4		Press Prog pad. ☛ "PROG" will stop blinking, and the set loudness of beep tone will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.	 
		To proceed to Step 5, press Start pad before "0" is displayed after Step 4.	

How to Operate

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
5		Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 4, press Start pad. ☛ “PROG” will start to blink. The display changes to 1st, 2nd, and 3rd each time the Start pad is pressed and the settings change. *The length of beep tone at the end of heating cycle 1st : 3 beeps 2nd : short beeps for 60 seconds 3rd : “Beep” sounds for 5 seconds, and then 3 beeps sound 30 seconds later and again 60 seconds later. (Buzzer reminder functions to prevent food forgotten in the oven)	
6		Press Prog pad. ☛ “PROG” will stop blinking, and the set length of beep tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.	 
		To proceed to Step 7, press Start pad before “0” is displayed after Step 6.	
7		Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 6, press Start pad. ☛ “PROG” will start to blink. The display changes to “1”, “11”, and “111” each time the Start pad is pressed and the settings change (Under the “bE” in “bEEP”). *The pitch of beep tone at the end of heating cycle 1: Low, 11: Normal, 111: High	
8		Press Prog pad. ☛ “PROG” will stop blinking, and the set pitch of beep tone at the end of heating cycle will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.	 
		To proceed to Step 9, press Start pad before “0” is displayed after Step 8.	
9		Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 8, press Start pad. ☛ “PROG” will start to blink. The display changes to “1”, “11”, and “111” each time the Start pad is pressed and the settings change (Under the “EP” in “bEEP”). *The pitch of filter cleaning alarm 1: Low, 11: Normal, 111: High	
10		Press Prog pad. ☛ “PROG” will stop blinking, and the set pitch of filter cleaning alarm will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.	 

Note: When the filter cleaning alarm counter setting is “0”, you cannot perform steps 9 and 10.

How to Operate

G. PROGRAM LIST

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. • The oven lamp will turn on and "0" will appear.	
2	 + 	While pressing Start pad, press Number/Memory pad "1". • All currently programmed information (the program set into each Number/Memory pad (000 to 999), Beep Tone, Program Lock, Oven Lamp settings when the door is open, Oven Lamp blink settings at the end of heating cycle and Oven Lamp reduction settings during cooking information) will continuously appear. Note: When the filter cleaning alarm counter is set, this appears after Program Lock.	e.g.          

How to erase memory content

1. Open the door (keep it open) and press Prog pad.
2. Select the memory number you want to erase, and press the Power Level Selector pad.
3. Press the Stop/Reset pad, and "0" is displayed to indicate that memory is erased.

*Memory content is automatically erased if overwritten.

How to Operate

H. CYCLE COUNTER

♦ *To display all cooking times ever used:*

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.	
2	+	While pressing Start pad, press Number/Memory pad "3". ☛ All the cooking times that were ever used appear.	e.g.

♦ *To display the cumulative number of times the oven was used:*

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.	
2	+	While pressing Start pad, press Power Level Selector pad. ☛ The number of cycles that the oven has been used will appear. Note: The last two digits are dropped from the cumulative number of times the oven was used, which is displayed in units of 100 when used over 100 times.	e.g.

I. AIR FILTER CLEANING

Example: To program cleaning Air Filter every 600 hours

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.	
2	+	While pressing Start pad, press Number/Memory pad "7". ☛ The currently programmed hour will appear.	e.g.
3		Press Number/Memory pads "6", "0" and "0". ☛ The programmed hour will appear. Note: up to 9999 hours	e.g.
4		Press Prog pad. ☛ "PROG" will stop blinking, and the set hours will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.	e.g.

Note: When "FILT" sign appears in Digital Display Window, remove Air Filter and clean it with soapy water.
Press Stop/Reset pad for 2 seconds to clear the display.

How to release the "FILT" sign

1. Press and hold down the Stop/Reset pad for 2 seconds.
2. The "FILT" sign is released and the buzzer sounds.

*If the Stop/Reset pad is not held down long enough, the "FILT" sign will disappear once but will reappear again after the screen goes blank.

How to Operate

Example: To display the filter cleaning alarm counter

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2	+	While pressing Start pad, press Number/Memory pad "5". ☛ The cumulative total cooking time starts over and displayed after it is cleared.	e.g.
		• 3 seconds later, "0" will appear.	

J. OVEN LAMP

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 13-14)

◆ *Oven Lamp settings when the door is open.*

Example: To turn Oven Lamp settings OFF

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		Open the door and leave it open. ☛ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2	+	While pressing Start pad, press Number/Memory pad "9". ☛ "PROG" will start to blink. The previously set Oven Lamp settings are displayed.	
3		Press Start pad. ☛ "on" → "oFF" → "on" is repeated each time the pad is pressed.	
4		Press Prog pad. ☛ "PROG" will stop blinking, and the Oven Lamp settings will appear for 3 seconds. Then "0" will appear.	
		To proceed to Step 5, press Start pad before "0" is displayed after Step 4.	

How to Operate

◆ *Oven Lamp blinks at the end of heating cycle.*

Example: To turn the blinking Oven Lamp ON at the end of heating cycle

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
5		Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 4, press Start pad. ➤ “PROG” will start to blink. The previously set Oven Lamp blink settings are displayed.	
6		Press Start pad. ➤ “oFF” → “on” → “oFF” is repeated each time the pad is pressed.	
7		Press Prog pad. ➤ “PROG” will stop blinking, and the Oven Lamp blink settings will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.	 
		To proceed to Step 8, press Start pad before “0” is displayed after Step 7.	

◆ *Adjusting Oven Lamp brightness during cooking.*

Example: To decrease brightness of the inner cavity during cooking

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
8		Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 7, press Start pad. ➤ “PROG” will start to blink. The previously set Oven Lamp reduction settings are displayed.	
9		Press Start pad. ➤ “oFF” → “on” → “oFF” is repeated each time the pad is pressed.	
10		Press Prog pad. ➤ “PROG” will stop blinking, and the Oven Lamp reduction settings will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.	 

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 (sold separately).
3. The combination of the units for stacking is limited to only the following PANASONIC models:
Models No. NE-1252, NE-1752, NE-1772, NE-2152

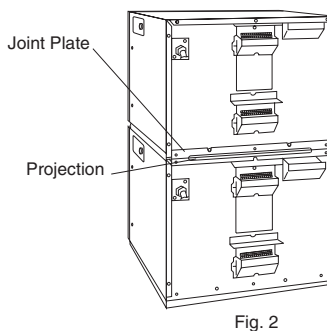
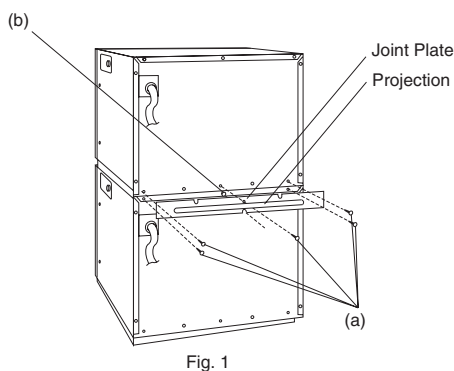
4. The **maximum** stacking height is the total heights of two units.

PREPARATION

Be sure the oven cavity is empty. Be sure surfaces where ovens meet is clean and sanitized.

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.

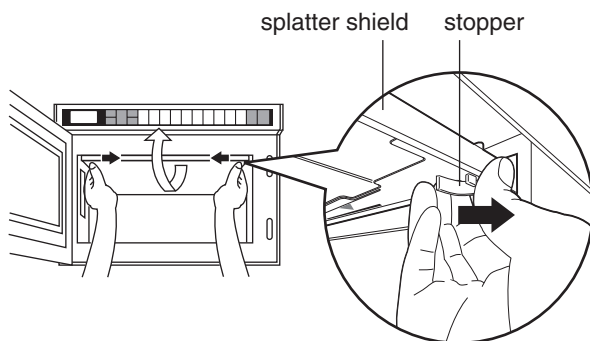


Care of Your Oven

1. Remove the plug from the electrical socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven 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 an approved sanitizing solution may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.
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 and an approved sanitizing solution.
3. Be sure to replace the shield before using the oven.

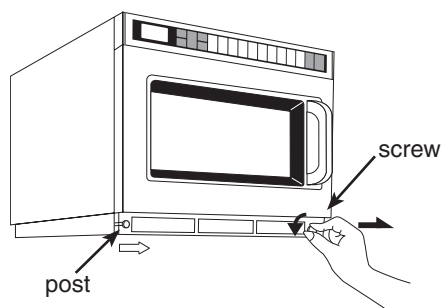
CAUTION

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

CLEANING THE AIR FILTER

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

1. Remove Air Filter from the front bottom skirt by turning 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, rinse and allow to dry.
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.- See Failure codes on page 5.

Heating and Defrosting Time Charts

TABLE OF CONTENTS

MICROWAVE BASICS	23
GENERAL GUIDELINES FOR HEATING IN A PANASONIC MICROWAVE OVEN . . .	23
APPETIZERS	24
BAKED GOODS AND DESSERTS.....	25
BREAKFAST	26
FISH AND SEAFOOD.....	28
GRAVIES, SAUCES AND SOUPS	29
PLATED MEAT AND POULTRY ENTREES	30
RICE AND PASTA	31
SANDWICHES	32
VEGETABLES.....	33
CASSEROLES	35

Note: All heating times in the following charts are “approximate”. We recommend you test your own recipe items and plating techniques in this oven to establish the correct heating times for your recipe items.

Maximum programmable time for each stage heating is

“DEFROST” and “P0”: 30 minutes

others: 15 minutes.

Example: For items that cook longer than 15 minutes on 50 % power, please program oven for two or three stage cooking.

For example: To program 35 minutes on 50 %

1st stage: Program on 50 % 15 minutes

2nd stage: Program on 50 % 15 minutes

3rd stage: Program on 50 % 5 minutes

TOTAL TIME on 50 % power is 35 minutes.

Heating and Defrosting Time Charts

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.

DO NOT HEAT foods in a **SEALED** container or

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.

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 mar 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 4°C (< 40°F) 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 items, fresh 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.
A major abuse of microwave applications is the category of breads, pastries and pies 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 37°C-50°C (120°F-130°F).
3. **DO NOT OVERHEAT YOUR FOOD: 99% of all food quantity complaints of microwave heated foods can be traced to overheating.**
Finally times given are approximate always follow USDA/FDA temperature and operational gridlines when cooking.

Heating and Defrosting Time Charts

APPETIZERS

Quantities of appetizers can be prepared conventionally in advance and refrigerated until needed. Most appetizers, with the exception of “nacho” platters and potato skins, should be heated covered. Appetizers of the same basic shape and size can be reheated together.

Most cooked appetizers heat on HIGH power, between 7 and 11 seconds per 28 g (ounce) depending on weight, density, and bone content. “Nacho’s” need 30 to 37 seconds per 28 g (ounce) depending on the amount of topping.

All heating times listed in the chart are from refrigerated temperatures 4°C (40°F) except for “nacho” chips.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
BBQ Ribs	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Chicken Wings	140-168 g (5-6 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH	50 sec.	35 sec.	25 sec.
Chili con Queso	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place in small bowl, cover.	HIGH	1 min. 15 sec.	50 sec.	40 sec.
Meatballs	112-140 g (4-5 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH	50 sec.	35 sec.	25 sec.
Nachos	112 g (4 oz.)	For Best Results- Prepare when ordered or only a short time before serving to keep chips crisp.	Spread refried beans on each individual nacho. Arrange on platter. Sprinkle with Cheddar cheese. DO NOT COVER.	HIGH	50 sec.	35 sec.	25 sec.
Potato Skins	224 g (8 oz.)	Prepare skins conventionally, refrigerate, covered.	Arrange skins on platter. Sprinkle with shredded Cheddar cheese and cooked, crumbled bacon. DO NOT COVER.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Rumaki	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover.	HIGH	35 sec.	25 sec.	20 sec.
Shrimp de Jonghe	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on small plate, cover.	HIGH	55 sec.	40 sec.	30 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

BAKED GOODS AND DESSERTS

Breads, pastries and pies should be heated uncovered, at HIGH power. They should be placed on absorbent material, such as a napkin or paper towel to prevent sogginess.

DO NOT OVERHEAT breads and pastries. Baked goods should only be heated until the crust feels warm to the touch 37°C-50°C (120°F-130°F).

Because crusts of breads, pastries and pies are drier than insides or fillings, they heat more slowly. After heating let rest about 1 minute for equalization of temperature. If product is overheated, the end result will not be satisfactory.

Heating times for sweet baked goods and desserts are relatively short because of the high sugar content.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Bread, mini-loaf white or wheat	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, store at room temperature.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	25 sec.	15 sec.	10 sec.
Coffee cake frozen	84 g (3 oz.)		Place on paper towel, uncovered.	HIGH	20 sec.	13 sec.	7 sec.
Muffins, fruit	2 ea.	Prepare conventionally or defrost, store at room temperature.	Place on paper towel, or napkin, uncovered.	HIGH	20 sec.	13 sec.	7 sec.
	6 ea.	Prepare conventionally or defrost, store at room temperature.	Place on paper towel, or napkin, uncovered.	HIGH	30 sec.	20 sec.	15 sec.
Pie, fruit	1 slice 140 g (5 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, uncovered.	HIGH	25 sec.	15 sec.	10 sec.
Rolls, hard	4 ea.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH	25 sec.	15 sec.	10 sec.
Rolls, soft	6 ea.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH	25 sec.	15 sec.	10 sec.
Rolls, sweet	6 ea.	Room temperature.	Place on paper towel, uncovered. After heating, let rest 1 minute.	HIGH	25 sec.	15 sec.	10 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

BREAKFAST

All foods listed are prepared in advance and reheated at HIGH power from refrigerated temperatures 4°C (40°F).

Most breakfast foods are heated covered to retain moisture, with the exception of breads and pastries, which should be heated uncovered on absorbent material such as a napkin or paper towel to prevent sogginess. For poached eggs, pierce yolks before heating and allow eggs to stand for one minute after cooking so pressure subsides before cutting into them.

When preparing breakfast foods conventionally, undercook slightly and immediately chill and store, covered, for later reheating.

Cured breakfast meats will reheat faster than uncured meats because salt readily absorbs microwave energy.

WARNING: Never cook or reheat eggs in the shell. They may explode when interior pressure builds up.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Bacon	4 strips	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	30 sec.	20 sec.	15 sec.
Bacon, Canadian	4 slices	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	30 sec.	20 sec.	15 sec.
Eggs, poached	2 eggs	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate in salted water, covered.	Remove from water. Place on plate, pierce yolks, cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH	30 sec.	20 sec.	15 sec.
Eggs, scrambled	2 eggs	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	30 sec.	20 sec.	15 sec.
Eggs, scrambled with bacon	2 eggs 4 strips	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	35 sec.	25 sec.	20 sec.
Eggs, scrambled with sausage links	2 eggs 4 links	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	45 sec.	30 sec.	20 sec.
French toast	3 slices	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate. Heat uncovered.	HIGH	35 sec.	20 sec.	15 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
French toast with bacon	2 slices 4 strips	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate in single layer. Cover.	HIGH	45 sec.	35 sec.	30 sec.
French toast with sausage	2 slices 4 links	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place toast on plate in single layer. Cover.	HIGH	45 sec.	35 sec.	30 sec.
Ham steak	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover. Let rest 1 minute after heating.	HIGH	40 sec.	30 sec.	25 sec.
Hash, corned beef, canned	84 g (3 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	40 sec.	30 sec.	25 sec.
Pancakes	4 ea.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer. Heat uncovered.	HIGH	35 sec.	20 sec.	15 sec.
Pancakes with bacon	4 ea. 4 strips	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer. Cover.	HIGH	45 sec.	35 sec.	30 sec.
Pancakes and sausage patty	4 ea. 112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate in single layer. Cover.	HIGH	45 sec.	35 sec.	30 sec.
Potatoes, hashed brown	126 g (4½ oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and heat, uncovered.	HIGH	40 sec.	30 sec.	25 sec.
Sausage links	4 links	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate. Cover.	HIGH	40 sec.	30 sec.	25 sec.
Sausage patties	4 patties	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate. Cover.	HIGH	35 sec.	25 sec.	20 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

FISH AND SEAFOOD

Defrost

Fish and seafood can be defrosted and heated successfully in this microwave oven. To defrost evenly, fish should be arranged in a single layer in container and should only be thawed to the point of being flexible so it does not begin to cook at the edges.

Primary Cooking

Cooking individual portions demands close attention as well as slight undercooking. Delicate fish and shellfish should always be cooked covered and should rest after heating.

Fish/Seafood—Primary Cooking

Item	Quantity	Instructions for preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Lobster Tail	224 g (8 oz.)	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and cover.	HIGH	3 min. 30 sec.	2 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.
Perch fillets	196 g (7 oz.)	Defrost. Refrigerate, covered.	Place in microwave pan and brush with butter and herbs.	HIGH	1 min. 15 sec.	50 sec.	40 sec.
Salmon Steaks	224 g (8 oz.)	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and cover.	HIGH	1 min.	45 sec.	35 sec.
Scallops, Bay	140 g (5 oz.)	Defrost slightly. Refrigerate, covered.	Place in microwave pan, dot with butter and cover.	HIGH	45 sec.	35 sec.	30 sec.
Shrimp, large	168 g (6 oz.)	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	45 sec.	35 sec.	30 sec.
Snapper, Red fillets	140 g (5 oz.)	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate, brush with butter and herbs and cover.	HIGH	1 min.	45 sec.	35 sec.
Sole, stuffed with crabmeat	168 g (6 oz.)	Defrost. Refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	1 min. 15 sec.	50 sec.	40 sec.

Fish/Seafood, Frozen—Defrosting (To calculate time, use 15 seconds times (x) 28 g;ounce)

Item	Quantity	Instructions for preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Lobster Tail (frozen)	224 g (8 oz.)		Place on plate and cover. After DEFROST cycle, let rest 5 min. and refrigerate or cook.	DEFROST	Use calculation Above		
Perch, fillets (frozen)	450 g (1 lb.)		Place in microwave pan and cover. Halfway through defrost, turn over and if possible, rearrange fillets. After DEFROST cycle, let rest 5 min. and refrigerate or cook.	DEFROST	Use calculation Above		
Shrimp, large (frozen)	168 g (6 oz.)		Place on plate and cover. After DEFROST cycle, refrigerate or cook.	DEFROST	Use calculation Above		

Heating and Defrosting Time Charts

GRAVIES, SAUCES AND SOUPS

Some water-based gravies, sauces and soup mixes may be prepared in large portions using this oven to heat water and thicken the blended mixes.

Refrigerated gravies, sauces and soups can be reheated quickly at HIGH and requires stirring during heating to produce an even temperature.

Gravies

Item	Quantity	Instructions for preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Brown gravy	1 L (1 qt.)	Prepare conventionally, or heat ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate gravy.	Place in microwave pan. Cover, stir midway and cover.	HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
Chicken gravy	1 L (1 qt.)			HIGH	5 min.	5 min.	4 min. 30 sec.

Sauces

Item	Quantity	Instructions for preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Au jus	1 L (1 qt.)	Prepare conventionally, or heat ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate sauce.	Place in microwave pan. Cover, stir midway through heating.	HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
Cheese sauce	1 L (1 qt.)			HIGH	8 min.	6 min. 30 sec.	5 min. 30 sec.
Espagnole (stock base)	1 L (1 qt.)			HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
Mushroom sauce	1 L (1 qt.)			HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
Tomato sauce	1 L (1 qt.)			HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
White sauce (Bechamel)	1 L (1 qt.)			HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
White sauce (stock base)	1 L (1 qt.)			HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.

Soups

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Beef broth	1 L (1 qt.)	Prepare conventionally, or heat ingredients in microwave, if recommended. Refrigerate soup.	Place in microwave pan. Cover, stir midway through heating.	HIGH	7 min.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
Chicken Noodle soup	1 L (1 qt.)			HIGH			
Clam chowder	1 L (1 qt.)			HIGH			

Heating and Defrosting Time Charts

PLATED MEAT AND POULTRY ENTREES

Meat and poultry can be reheated successfully in this oven.

Undercook meat slightly. Arrange meat or poultry slices in single layer, overlapping pieces as little as possible.

CAUTION

Pork products must be fully cooked prior to reheating.

When appropriate, cover meats or poultry evenly with sauces.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Beef, prime rib au jus	336 g (12 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and top meat with au jus. Cover.	HIGH	2 min.	1 min. 20 sec.	1 min.
Beef stew	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Put in small bowl, stir midway through heating, cover.	HIGH	1 min.	45 sec.	35 sec.
Beef stroganoff with noodles	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	35 sec.	45 sec.	15 sec.
Chicken, BBQ	252 g (9 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, cover. After 30 sec. of heating, spoon additional sauce evenly over chicken, if desired.	HIGH	1 min. 30 sec.	1 min.	45 sec.
Chicken, breaded, fried	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, uncovered.	HIGH	1 min.	45 sec.	35 sec.
Chicken, broiled	½ ea.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	1 min. 30 sec.	1 min.	45 sec.
Chicken pieces, with potatoes, dressing and gravy	336 g (12 oz.)	Prepare all components conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate, depress potatoes and cover.	HIGH	3 min.	2 min.	1 min. 30 sec.
Cornish hen	1 ea. (22 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	2 min. 30 sec.	2 min.	1 min. 30 sec.
Duck	½ ea.	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	3 min.	2 min.	1 min. 30 sec.
Burrito	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	1 min.	45 sec.	35 sec.
Meat loaf with gravy	196 g (7 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Arrange slices in single layer on plate, cover with gravy. Cover.	HIGH	1 min. 10 sec.	50 sec.	45 sec.
Green peppers, stuffed	168 g (6 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	1 min. 45 sec.	1 min. 15 sec.	50 sec.
Pork chop, stuffed	196 g (7 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	MEDIUM	2 min.	1 min. 30 sec.	1 min. 10 sec.
Ribs, short	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	1 min.	45 sec.	35 sec.
Ribs, spare	448 g (16 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	2 min.	1 min. 30 sec.	1 min. 10 sec.
Salisbury steak	196 g (7 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	MEDIUM	2 min.	1 min. 30 sec.	1 min. 10 sec.
Turkey, sliced with gravy	336 g (12 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered with gravy. Cover.	Arrange slices in single layer on plate and cover.	HIGH	1 min. 10 sec.	50 sec.	45 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

RICE AND PASTA

For best results: reheat covered at HIGH power. Adding moisture, such as a sauce, can facilitate reheating though its not essential.

Rice and pasta dishes with cheese sauce, require more stirring than tomato-based sauces to avoid over-heating and stringiness of cheese.

Rice

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Chicken rice pilaf	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	50 sec.	35 sec.	25 sec.
Rice, long grain and wild rice	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH			

Pasta

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Lasagna	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover. Cut in half, let rest 1 min. after heating.	HIGH	2 min.	1 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.
				MEDIUM	1 min. 30 sec.	1 min.	50 sec.
Macaroni and cheese	224 g (8 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover. Let rest 1 min. after heating.	HIGH	1 min. 30 sec.	1 min. 10 sec.	50 sec.
Noodles	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Place on plate and cover.	HIGH	45 sec.	30 sec.	20 sec.
Ravioli	168 g (6 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Arrange in single layer on small plate and cover.	HIGH	55 sec.	40 sec.	30 sec.
	336 g (12 oz.)	Prepare conventionally, undercook slightly, refrigerate, covered.	Arrange in single layer on small plate and cover.	HIGH	2 min.	1 min. 45 sec.	1 min. 10 sec.
Spaghetti with meat sauce	336 g (12 oz.)	Prepare conventionally, keeping spaghetti and sauce separate, refrigerate, covered.	Place on plate and cover with sauce. Cover.	HIGH	1 min. 50 sec.	1 min. 30 sec.	1 min. 15 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

SANDWICHES

Preassembled sandwiches can be heated quickly and easily in this microwave oven. For best results, assemble sandwiches no more than 3 hours in advance. Meat fillings such as hamburgers and sausage should be precooked and preferably not be more than 1.2 cm (0.5") thick.

Day-old, toasted breads, or breads whose formula is enriched with egg or fat are advantageous because they tend to become less soggy when heated.

Thin sliced means, lightly packed, allow for more even heating. Place meat over bread.

All but openfaced sandwiches should be heated uncovered on absorbent material such as paper towel or napkin to prevent sogginess.

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
BBQ beef on bun	168 g (6 oz.)	Prepare beef conventionally, refrigerate, covered. Toast bun.	Assemble, place on paper napkin on plate, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Corned beef on rye	140 g (5 oz.)	Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
French dip	168 g (6 oz.)	Assemble, refrigerate, covered.	Place on plate with au jus over beef and on side, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Grilled cheese	112 g (4 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Hamburger, plain with cheese	140 g (5 oz.)	Prepare burger conventionally, Toast bun. Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
	140 g (5 oz.)			HIGH	1 min. 5 sec.	50 sec.	40 sec.
Hot dog	84 g (3 oz.)	Prepare conventionally. Toast bun. Assemble, refrigerate, covered.	Wrap loosely in plastic.	HIGH	55 sec.	40 sec.	30 sec.
Pastrami on rye	140 g (5 oz.)	Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Reuben	168 g (6 oz.)	Prepare conventionally, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Roast beef, open-face with gravy	224 g (8 oz.)	Prepare beef and gravy conventionally, refrigerate, covered. Toast bread.	Assemble, plate, cover.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Sausage, Italian on sub roll	154 g (5½ oz.)	Prepare sausage conventionally. Toast roll. Assemble, refrigerate, covered.	Place on paper towel, uncovered.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.
Turkey, open-face with gravy	224 g (8 oz.)	Prepare turkey and gravy conventionally, refrigerate, covered. Toast bread.	Assemble, plate, cover.	HIGH	60 sec.	45 sec.	35 sec.

Heating and Defrosting Time Charts

VEGETABLES

Most vegetables, small and bulk portions, defrost, heat, and cook very successfully in the microwave, retaining fresh color and texture as well as nutritional value. The thicker and more fibrous the vegetable, the longer the cooking time. (ie. Root vegetables)

Frozen vegetables can be defrosted and heated in one step. One to two tablespoons of water should be added to frozen vegetables.

Icy sections should be broken up during heating for even temperature distribution.

Canned vegetables can be heated using HIGH in approximately 1 minute per pound.

Most fresh vegetables are prepared with a small amount of cooking liquid such as water.

Vegetables, Frozen—Defrosting and Heating

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Beans, green	1.8 kg (4 lb.)	NONE	Place in a microwave safe 6" half pan. Add one to two tablespoons of water. Cover with lid. Let stand, covered, 2 minutes.	HIGH	9 min./kg (4 min./lb.)	6 min. 40 sec./kg (3 min./lb.)	4 min. 20 sec./kg (2 min./lb.)
	2.7 kg (6 lb.)	NONE		HIGH			
Cauliflower	1.8 kg (4 lb.)	NONE		HIGH			
	2.7 kg (6 lb.)	NONE		HIGH			
Broccoli	1.8 kg (4 lb.)	NONE		HIGH			
Carrots, sliced	2.7 kg (6 lb.)	NONE		HIGH			

Heating and Defrosting Time Charts

Vegetable, Fresh—Heating

Item		Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
						NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Carrots & other root vegetables	(cook)	1.8 kg (4 lb.)	Peel carrots; cut into 1/8" slices.	Wash vegetables well. Cut into uniform size pieces. Place in microwave safe 4" half pan. Cover with lid. Stir midway through heating. After heating, let stand, covered, 10 minutes.	HIGH	8 min.	6 min.	5 min.
		2.3 kg (5 lb.)			HIGH	10 min.	7 min. 30 sec.	6 min. 30 sec.
		2.7 kg (6 lb.)			HIGH	12 min.	9 min.	8 min.
		3.2 kg (7 lb.)			HIGH	13 min. 30 sec.	10 min. 30 sec.	9 min. 30 sec.
	(blanch)	1.8 kg (4 lb.)	Peel carrots; cut into 1/8" slices.	Cut into uniform size pieces. Place in microwave safe 4" half pan. Add 3 to 4 tablespoons of water. Cover with lid. Stir midway through heating. After heating, let stand, covered, 10 minutes.	HIGH	6 min.	4 min.	3 min.
		2.3 kg (5 lb.)			HIGH	8 min. 50 sec.	5 min. 30 sec.	4 min. 30 sec.
		2.7 kg (6 lb.)			HIGH	10 min.	7 min.	6 min.
		3.2 kg (7 lb.)			HIGH	11 min. 30 sec.	8 min. 30 sec.	7 min. 30 sec.

Vegetable, Fresh—Primary Cooking

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Broccoli	1.35 kg (3 lb.)	Rinse broccoli. Cut into spears.	Place in a microwave safe 6" half pan. Add 2 tablespoons of water. Cover. After cooking, let stand, covered, 10 minutes.	HIGH	10 min.	7 min.	5 min.
Baked Potatoes	8 pcs.	Wash and pierce several times with fork. Arrange evenly on paper towel in oven.	Rearrange halfway through heating. After heating, wrap in foil and let stand 1 minute.	HIGH	8 min.	7 min.	6 min.
Refried beans	3.2 kg (7 lb.)		Place in a microwave safe 6" half pan. Cover with lid. Stir midway through heating. Let stand 5 minutes.	HIGH	8 min.	6 min. 30 sec.	5 min.

Heating and Defrosting Time Charts

CASSEROLES

Food-Service casseroles can be cooked successfully in this microwave oven. For best results, follow instructions below.

Preparation

Remove all casseroles from their foil baking trays, while still frozen and place in a microwave safe 4-inch half pan. Place in refrigerator and thaw for about 30 minutes per 28 g (ounce).

Let stand 15 minutes before serving.

Casseroles, Frozen—Heating

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate times		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Vegetable Lasagna	Calculate min./kg (min./lb.)	Place in 4" half pan. Thaw in refrigerator for approx. 4 days.	Cover with lid. Let stand 15 minutes before serving.	1st Stage HIGH	5 min. 40 sec. per kg (2 min. 30 sec. per lb.)	3 min. 20 sec. per kg (1 min. 30 sec. per lb.)	2 min. 20 sec. per kg (1 min.) per lb.)
				2nd Stage MEDIUM			
Spinach Souffle	Calculate min./kg (min./lb.)	Place in 4" half pan. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Cover with lid. Let stand 15 minutes before serving.	1st Stage MEDIUM			
				2nd Stage HIGH			
Deep Dish Cherry Crisp	Calculate min./kg (min./lb.)	Place in 4" half pan. Thaw in refrigerator.	Sprinkle with 2 tablespoons of sugar.	HIGH			
Macaroni and Cheese	Calculate min./kg (min./lb.)	Place in 4" half pan. Thaw in refrigerator for approx. 2 days.	Cover with lid. Stir after cooking.	HIGH			
Burritos	Calculate min./kg (min./lb.)	Place on paper towel.	Heat covered.	HIGH			

Instructions for all casseroles & large items (1.8 kg; 4 lbs. or more) that are ordinarily baked:

1) Defrost (see defrost method on page 33).

2) Heat: From refrigerated temperatures (< 4°C; 40°F and > 0°C; 32°F)

Stage 1 = High time per kg (lb.)

Stage 2 = Medium time per kg (lb.)

PANASONIC COMMERCIAL MICROWAVE OVEN WARRANTY

Panasonic Canada Inc., (also known as PCI) warrants this product to be free from defects in material and workmanship and agrees to remedy any such defect. This warranty covers 3 years Parts and Labour from the date of original purchase. Parts may be replaced under this warranty with new or comparable remanufactured parts. This warranty does not cover glass, plastic parts, exterior or interior damage.

This warranty does not apply to products which are purchased outside of the boundaries of Canada or to any product which has been improperly installed, subjected to usage for which the product was not designed, misuse or abuse, shipping damage, or which has been altered or repaired in any way that effects the reliability or detracts from the performance.

Panasonic Canada Inc. shall not in any case be liable for special, incidental or consequential damages arising from breach of warranty, breach of contract, negligence, or any other legal theory. Such damage include, but are not limited to, loss of profits or revenue, loss of use of the product or any associated equipment, cost of capital, cost of any substitute equipment, facilities or services, downtime costs, or claims of customers of the purchaser for such damages.

WARRANTY SERVICE

"IN WARRANTY" On-site service can be obtained by contacting any Panasonic authorized commercial microwave oven servicentre. To locate an authorized servicentre please refer to your dealer. A purchase receipt or other proof of date of original purchase will be required before warranty service is permitted.

FOR YOUR PROTECTION

Complete the Warranty Registration Card and mail immediately.

STATUTORY WARRANTIES

The provisions of this additional written warranty are in addition to and not a modification of or subtraction from the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation.

CUSTOMER'S RECORD

Model No.: _____

Serial No.: _____

Date of Purchase.: _____

Dealer's Name: _____

Dealer's Address: _____

City *Province* *Postal Code*

Technical Specifications

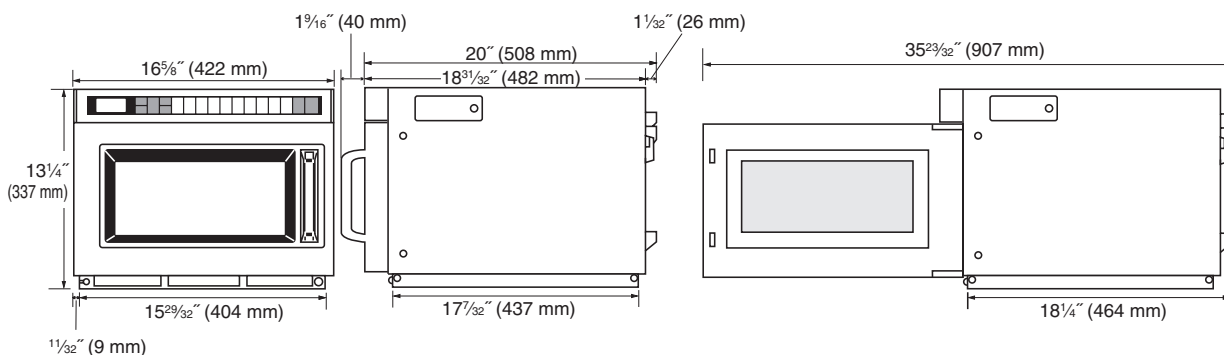
Model No.			NE-1252	NE-1752 / NE-1772	NE-2152
Power Source			120 V, 60 Hz, single phase	208 V / 230 V, 60 Hz, single phase	
Required Power (Voltage)			17.1 A (120 V)	13.5 A (208 V) 12.2 A (230 V)	16.1 A (208 V) 14.7 A (230 V)
Receptacle Required			20 AMP NEMA #5-20R	15 AMP NEMA #6-15R 20 AMP NEMA #6-20R	20 AMP NEMA #6-20R
Output (approx.)	HIGH	(P10)	1200 W*	1700 W*	2100 W*
	MEDIUM	(P9)	95 %		
	HIGH	(P8)	85 %		
		(P7)	75 %		
		(P6)	65 %		
	MEDIUM	(P5)	55 %		
		(P4)	45 %		
	LOW	(P3)	35 %		
		(P2)	30 %	25 %	25 %
	DEFROST	(P1)	340 W	340 W	340 W
	—	(P0)	0 %		
	HEAT FROM TOP DOWN	(PU1) (PU2)	50 % 25 %		
	HEAT FROM BOTTOM UP	(PL1) (PL2)	50 % 25 %		
Frequency			2450 MHz		
Outer dimensions (W x D x H)			422 mm x 508 mm x 337 mm (16 ⁵ / ₈ " x 20" x 13 ¹ / ₄ "		
Cavity dimensions (W x D x H)			330 mm x 310 mm x 175 mm (13" x 12 ⁷ / ₃₂ " x 6 ⁷ / ₈ "		
Net weight (approx.)			25.5 kg (56 lbs.)	27.5 kg (61 lbs.)	29.5 kg (65 lbs.)
Timer			30 min. (digit) / 10 touch pads Maximum programmable time for each stage heating (3 stage - max) DEFROST and P0 power = 30 min. Others power = 15 min.		

*IEC Test Procedure

*In this manual, illustrations of Model No. NE-1772 is used for explanation purposes.

Model numbers other than NE-1772 do not have SD Memory Card functions.

Specifications subject to change without notice.



Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga,

Ontario L4W 2T3

TEL: (905) 624 - 5010

© Panasonic Corporation 2012

A00033E80CP

F0612-0

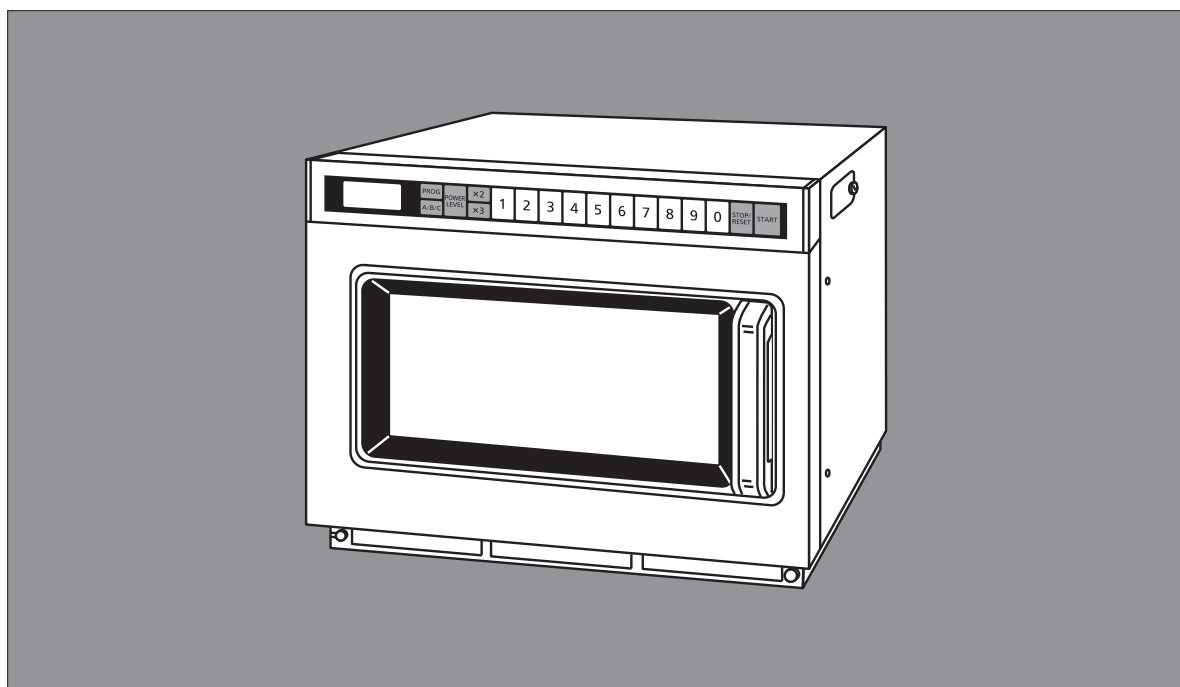
Printed in Japan

Instructions d'utilisation

Fours à micro-ondes commerciaux

Modèles

NE-1252 / NE-1752 / NE-1772 / NE-2152



*Modèle n° NE-1772

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit, et conserver ce manuel pour usage ultérieur.

Avant d'appeler le centre d'entretien:

Si le code d'erreur "F□□" apparaît sur l'affichage, débranchez le four et attendez 5 secondes avant de le rebrancher. Si le four ne reprend pas un fonctionnement normal, contactez le personnel de service en lui communiquant les informations concernant le code d'erreur.

Sommaire

	page
PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT MICRO-ONDE EXCESSIF	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
Installation et INSTRUCTIONS SUR LA MISE À LA TERRE	4
Attention	4
Explication du code d'erreur par auto-diagnostic	5
Si un "U" apparaît sur l'affichage	5
Réglage de la tension de la source d'alimentation	6
Comment le four à micro-ondes fonctionne-t-il ?	6
Schéma explicatif	7
Carte mémoire SD	8
Comment procéder	
TOUCHE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE	9
A. RÉCHAUFFAGE MANUELLE . . réchauffage en une étape	9
. réchauffage en 2 à 5 étapes	10
B. RÉCHAUFFAGE PROGRAMMÉE	11
C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE NUMÉROTÉES . . réchauffage en une étape	11
. réchauffage en 2 à 5 étapes	12
D. PROGRAMMATION DE LA TOUCHE QUANTITÉ DOUBLE OU TRIPLE	13
E. VERROUILLAGE DU PROGRAMME	13
F. BIP SONORE	14
G. LISTE DES PROGRAMMES	16
H. COMPTEUR DE CYCLES	17
I. NETTOYAGE DU FILTRE À AIR	17
J. LAMPE DU FOUR	18
Instructions de montage pour superposer deux appareils	20
Entretien de votre four à micro-ondes	21
Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation	22
GARANTIE COMMERCIALE DU FOUR À MICRO-ONDES PANASONIC	37
Spécifications techniques	38

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT MICRO-ONDE EXCESSIF

- (a) **Ne tentez pas d'utiliser ce four en laissant la porte ouverte** car vous pourriez provoquer une exposition dangereuse au rayonnement micro-onde. Il est important de ne pas mettre en défaut ou trafiquer les dispositifs de verrouillage de sécurité. Dans une situation normale, le four ne fonctionnera pas si la porte est ouverte.
- (b) **Ne placez pas d'objets** entre la façade du four et la porte, et ne laissez pas la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de fermeture.
- (c) **N'utilisez pas le four** s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement et qu'aucun dommage n'ait été occasionné aux composants suivants:
- (1) Porte (déformations)
 - (2) Charnières et loquets (brisés ou desserrés)
 - (3) Joints de porte et surfaces de fermeture.
- (d) **Le four ne doit être modifié ou réparé** par quiconque excepté le personnel d'entretien qualifié.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre four à micro-ondes est un appareil de réchauffage que vous devez utiliser avec autant de soin que vous le feriez avec une cuisinière ou tout autre appareil de réchauffage.

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent être observées, dont:

AVERTISSEMENT — Pour réduire les risques de brûlure, chocs électriques, incendies, blessures corporelles ou exposition à un rayonnement micro-onde excessif:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Lisez et respectez **"PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT MICRO-ONDE EXCESSIF"** mentionné précédemment.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. Ne le connectez qu'à une prise mise à la terre. Voir **"Instructions sur la mise à la terre"** en page 4.
4. Installez ou placez cet appareil en vous référant exclusivement aux instructions d'installation fournies en page 4.
5. Ne couvrez ni ne bouchez aucune ouverture sur cet appareil.
6. Ne conservez ni n'utilisez cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau, par exemple: près de l'évier d'une cuisine, dans un sous-sol humide, ou près d'une piscine ou un endroit semblable.
7. Utilisez cet appareil dans le but auquel il est exclusivement destiné, et tel qu'il est décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs abrasives dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
8. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, n'utilisez que des savons ou détergents modérés et non abrasifs que vous appliquerez avec une éponge ou un morceau de tissu doux.
9. Comme avec tout autre appareil, vous devez surveiller très attentivement son utilisation par un enfant.
10. N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la prise sont abîmés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
11. N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
12. Conservez le câble hors de portée des surfaces chauffées.
13. Ne laissez pas le câble pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
14. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel d'entretien qualifié. Contactez le centre d'entretien agréé le plus proche pour faire examiner, réparer ou régler votre appareil.
15. Certains produits comme les œufs entiers et les récipients fermés (par exemple, des pots en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
16. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:
 - (a) Ne faites pas trop cuire vos aliments. Surveillez attentivement l'appareil en vérifiant si du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont présentes à l'intérieur du four pour faciliter la réchauffage.
 - (b) Ôtez les attaches des sachets en papier/plastique avant de les mettre dans le four.
 - (c) Si des matériaux présents à l'intérieur du four viennent à s'enflammer, gardez la porte fermée, éteignez le four, et débranchez le câble d'alimentation, ou bien coupez le courant sur le disjoncteur ou les fusibles.
 - (d) N'utilisez pas la cavité du four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'ils ne semblent bouillir. L'ébullition ou les bulles ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le récipient du four à micro-ondes. **CECI POURRAIT CONDUIRE LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS À BOUILLIR SOUDAINEMENT SI LE RÉCIPIENT EST REMUÉ OU SI VOUS INSÉREZ UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire les risques de blessures corporelles:
 - (a) **MÉLANGEZ LE LIQUIDE AVANT DE LE FAIRE CHAUFFER, PUIS ENCORE UNE FOIS À MI-PARCOURS.**
 - (b) **Ne faites pas chauffer d'eau, d'huile ou de graisses ensemble. Le film d'huile piègerait la vapeur, et une violente éruption pourrait survenir.**
 - (c) N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulots étroits.
 - (d) Après la réchauffage, laissez le récipient debout quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le sortir.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour utiliser votre four de manière appropriée, lisez les consignes de sécurité et instructions d'utilisation restantes.

Installation et INSTRUCTIONS SUR LA MISE À LA TERRE

Placement du four

Placez le four sur une surface droite, plate et stable. Il ne doit y avoir aucun espace entre la surface de la table et le fond du four. Ne placez pas le four sur une zone chaude ou humide, c'est-à-dire près d'une cuisinière, un évier ou près de lampes chauffantes sur une ligne de service. Un flux d'air doit pouvoir circuler autour du four. Il est possible que le four à micro-ondes crée quelques interférences avec les signaux de transmission faibles s'il est trop proche d'une radio ou d'un téléviseur.

Instructions sur la mise à la terre

Cet appareil doit être relié électriquement à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en offrant un fil de fuite pour le courant électrique. L'appareil est équipé d'un câble doté d'un fil de terre avec une prise de mise à la terre. Celle-ci doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT — une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut provoquer un choc électrique. Consultez un électricien qualifié ou un personnel d'entretien si vous ne comprenez pas complètement les instructions de mise à la terre, ou si vous avez des doutes sur la qualité du branchement de l'appareil.

Si vous devez recourir à une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à trois fils et trois prises de mise à la terre, ainsi qu'un réceptacle à trois emplacements pouvant accueillir le branchement de l'appareil. Les valeurs électriques nominales de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles du four.

Retrait du film de protection

Un film de protection bleu est présent pour empêcher les rayures sur la coque externe pendant le transport. Détachez le film de l'extérieur du four avant de l'installer ou de l'utiliser.

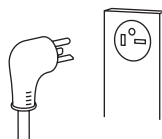
Câblage requis

Aucun autre appareil ne doit partager le même circuit que le four à micro-ondes. Si tel est le cas, le fusible du circuit de dérivation peut être surchargé et ainsi amoindrir la vitesse de réchauffage du four, ou bien exploser.

A. Pour le modèle NE-1252

Le four doit se trouver sur un CIRCUIT DISTINCT MIS À LA TERRE de 60 Hz, 120 V et 20 A.

NEMA#
5-20P



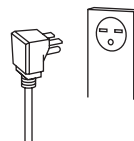
120 V
Prise mise à la
terre
NEMA# 5-20R

B. Pour les modèles NE-1752/NE-1772/NE-2152

1. Ce four doit se trouver sur un CIRCUIT MIS À LA TERRE distinct de 60 Hz et 15 A pour les modèles NE-1752/NE-1772; 20 A au minimum pour le modèle NE-2152.
2. Les fours à micro-ondes sont conçus pour fonctionner à deux tensions différentes (230-240 V ou 208 V).

Modèles
NE-1752/NE-1772

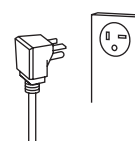
NEMA#
6-15P



208 V/230-240 V
Prise mise à la terre
NEMA# 6-15R ou 6-20R

Modèle
NE-2152

NEMA#
6-20P



208 V/230-240 V
Prise mise à la terre
NEMA# 6-20R

Attention

1. Ne tentez pas de trafiquer ou apporter des modifications ou effectuer des réparations sur la porte, le boîtier du panneau de contrôle, les dispositifs de verrouillage de sécurité, ou toute autre pièce du four. Ne retirez PAS le panneau externe du four. Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à effectuer des réparations.
2. Ne faites PAS fonctionner le four à vide. Le rayonnement micro-onde se réfléchit continuellement au sein du four si aucun aliment ou eau n'est présent(e) pour absorber le rayonnement.
3. Si un feu se déclenche dans le four, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉENCLenchement et LAISSEZ LA PORTE FERMÉE. Débranchez le câble d'alimentation, ou coupez le courant avec le disjoncteur ou les fusibles.
4. N'essayez PAS de sécher des vêtements, journaux ou autres matériaux dans le four, car ils pourraient prendre feu.
5. N'utilisez PAS de produits en papier recyclé car ils peuvent présenter des impuretés pouvant provoquer des étincelles et/ou des incendies.
6. N'utilisez PAS de journaux ou de sachets en papier pour la réchauffage.
7. Ne cognez PAS le panneau de contrôle. Vous pourriez endommager les commandes.
8. Des MANIQUES peuvent être nécessaires lorsque vous sortez les aliments du four. Il y a un transfert de chaleur entre la nourriture chaude et le récipient.
9. Ne stockez PAS de matériaux inflammables à côté de, sur ou dans le four. Ils représentent un risque d'incendie.
10. N'utilisez PAS le four sans les écrans anti-éclaboussures (situés sur la surface de la cavité interne) en place.

Explication du code d'erreur par auto-diagnostic

Ce four surveille son fonctionnement et affiche un code d'erreur dans la fenêtre d'affichage numérique lorsqu'un problème survient.

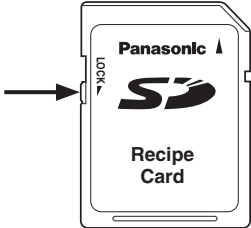
Que faire lorsqu'un code d'erreur apparaît:

Lorsque "F□□" apparaît, débranchez la prise, patientez 5 secondes, puis réinsérez-la.
Si "F" s'affiche à nouveau, contactez le personnel d'entretien.

Remarque: Tous les codes affichés dans la fenêtre d'affichage numérique n'indiquent pas nécessairement une panne.

Si un "U" apparaît sur l'affichage

Un défaut de fonctionnement affichera également un code d'erreur dans la fenêtre d'affichage (il apparaît sous la forme d'un "U" suivi d'un nombre à deux chiffres). Suivez les étapes du tableau suivant:

CODE	PROBLÈME	PROCÉDURE
U16	L'écriture est impossible parce que la carte mémoire SD est verrouillée. *Les informations de la carte mémoire SD peuvent être lues.	Retirez la carte mémoire SD et vérifiez si elle est verrouillée. Remplacez la carte mémoire SD une fois l'opération terminée. Glissez vers le haut pour déverrouiller. 
U17	Une carte mémoire SD différente de la carte fournie est utilisée.	Utilisez la carte mémoire SD fournie.
U19	La carte mémoire SD n'est pas insérée.	Retirez le couvercle de la carte mémoire SD et insérez la carte mémoire SD.
U30	La durée de réchauffage en mémoire a dépassé la durée maximum lors d'un réglage en quantité double ou triple.	Vérifiez et modifiez la durée. —Voir page 10, étape 5 "Remarque".

Réglage de la tension de la source d'alimentation

Modèles NE-1752/NE-1772/NE-2152

Le four à micro-ondes détecte automatiquement les tensions de 208 V et 230 V–240 V. Branchez la prise; si la fenêtre d'affichage numérique s'éteint après 10 secondes d'utilisation, débranchez puis rebranchez la prise.

Comment le four à micro-ondes fonctionne-t-il?

Les micro-ondes sont une forme de hautes fréquences similaires à celles utilisées par une radio dont AM, FM et CB. Elles sont néanmoins beaucoup plus courtes que les ondes radio; elles mesurent environ 13 cm (5 po). L'électricité est convertie en rayonnement micro-onde par le tube du magnétron. À partir du tube du magnétron, le rayonnement micro-onde est transmis à la cavité du four où il est: réfléchi, transmis et absorbé.

Réverbération

Les micro-ondes sont réfléchies par le métal de la même manière qu'un ballon rebondit sur un mur. Une combinaison d'antennes rotatives et stationnaires (parois internes), situées sous le plateau du fond et au-dessus du couvercle du plafond, assurent la bonne distribution des micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four afin de générer une réchauffage égale des aliments.

Transmission

Les micro-ondes traversent certaines matières comme le papier, le verre et le plastique tout comme les rayons du soleil traversent une fenêtre. Ces matières n'absorbent pas et ne réfléchissent pas le rayonnement micro-ondes, c'est pourquoi elles sont idéales pour la réchauffage au four à micro-ondes avec récipients couverts.

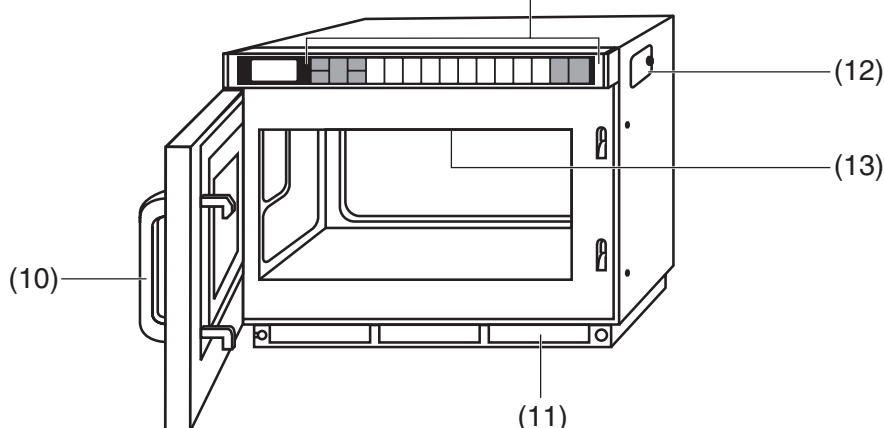
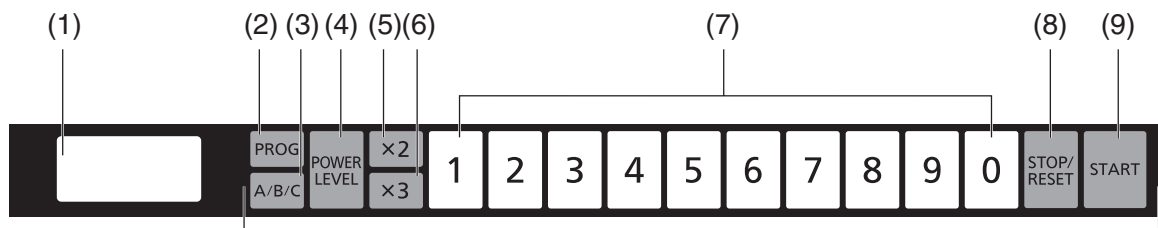
Absorption

Pendant la réchauffage, les micro-ondes sont absorbées par les aliments. Elles pénètrent à une profondeur d'environ $\frac{3}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ pouces. Le rayonnement micro-onde excite les molécules des aliments (en particulier les molécules d'eau, de graisse et de sucre), et les fait vibrer à un rythme de 2 450 000 000 de fois par seconde. Cette vibration cause une friction, et de la chaleur est générée de la même manière que vous ressentez de la chaleur en vous frottant vigoureusement les mains ensemble. La réchauffage interne des aliments plus volumineux se fait par conduction. La chaleur produite par friction est conduite vers le centre de l'aliment. De plus, les aliments continuent de cuire par conduction pendant le temps de repos. (comme si la réchauffage était prolongée) Étant donné que les micro-ondes se dissipent, tout comme les rayons du soleil lorsqu'ils touchent la surface de la terre, elles ne sont pas stockées dans les aliments.

Interférences radio

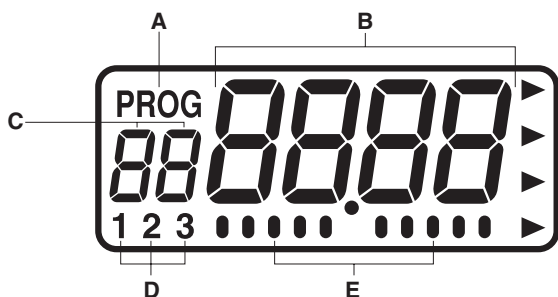
1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre radio, téléviseur ou équipement semblable.
2. En cas d'interférences, prenez les mesures suivantes pour les réduire voire les supprimer:
 - a. Nettoyez la porte et les surfaces de fermeture du four. (Voir Entretien de votre four à micro-ondes à la page 21.)
 - b. Placez la radio, le téléviseur, etc. aussi loin que possible du four à micro-ondes.
 - c. Veillez à avoir une antenne bien installée sur la radio pour obtenir une meilleure réception du signal.

Schéma explicatif



- (1) Fenêtre d'affichage numérique (voir ci-dessous)
- (2) Touche de programmation
- (3) Touche de commutation (A/B/C)
- (4) Touche de sélection du niveau de puissance
- (5) Touche de quantité double
- (6) Touche de quantité triple
- (7) • Touches de mémoire numérotées
- Saisie temporelle

- (8) Touche d'arrêt/réenclenchement
- (9) Touche de mise en marche
- (10) Poignée de la porte
- (11) Filtre à air
- (12) Couvercle de la carte mémoire SD*
- (13) Écran anti-éclaboussures (partie supérieure de la cavité interne)



- A – Affichage du programme
- B – Affichage du temps de réchauffage ("min, sec" o "heures, min")
- C – Affichage de la valeur de la touche de mémoire
- Témoin d'étape de réchauffage
- D – Style de réglage du bip sonore
- E – Lancement de la réchauffage programmée:
- Indicateur d'étape
- Réchauffage programmée en cours:
- Indicateur de fonctionnement
- Réglages du bip sonore:
- Indicateur d'échelle

Les pré-réglages d'usine du four sont les suivants:

- ◆ Touches de mémoire numérotées prédéfinies sur puissance ÉLEVÉE aux temps de réchauffage indiqués pour une réchauffage en une étape (voir les pages 9-12)

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

- Modèle NE-1772: Les nombres en mémoire s'affichent par le biais de 1 chiffre pour 1 à 9, de 2 chiffres pour 10 à 99 et de 3 chiffres pour 000 à 999. De plus, il y a trois options: A (00 à 99), B (00 à 99) et C (00 à 99).

- Autres modèles: Il y a trois options: A, B et C. Seule l'option A est pré-réglée.

- ◆ Programme déverrouillé (voir pages 13-14)

- ◆ Quantité double = 1,6 Quantité triple = 2,2 (voir page 13)

- ◆ Lampe du four Lorsque la porte est ouverte = OUI Clignotement en fin de cycle de réchauffage = NON
- Diminution de la luminosité pendant la réchauffage = NON (voir pages 18-19)

- ◆ Le temps de nettoyage par défaut du filtre est réglé sur "0".

Si vous souhaitez modifier ces réglages, consultez les instructions d'utilisation pour la procédure de programmation. (voir page 17)

*Dans ce manuel, des représentations du modèle NE-1772 sont utilisées pour illustrer les explications.

Les numéros de modèles autres que NE-1772 ne sont pas dotés de fonctions de carte mémoire SD.

Carte mémoire SD

***Modèle NE-1772 uniquement (Une carte mémoire SD est incluse dans l'unité achetée.)**

- Une carte mémoire SD est incluse lors de l'achat de l'appareil. Elle vous permet de stocker jusqu'à 1300 programmes mémoire dans le four à micro-ondes.
- Utilisez la carte lorsque vous stockez ou relancez des programmes mémoire.

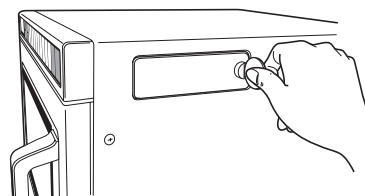
Comment insérer / retirer la carte mémoire SD

*Avant d'insérer / retirer une carte mémoire SD, débranchez toujours le four de la source d'alimentation.

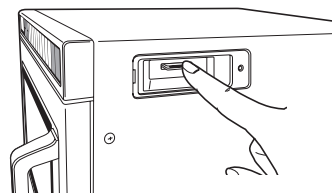
Si cela n'est pas possible la fenêtre d'affichage numérique devrait être vide; autrement, les données présentes sur la carte mémoire SD pourraient être endommagées.

Comment la retirer

1. Utilisez une pièce ou un outil pour retirer la vis du couvercle de la carte mémoire SD.

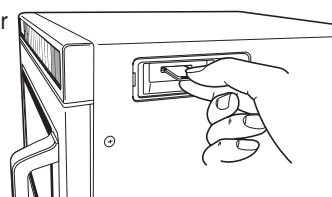


2. Poussez la carte mémoire SD avec votre doigt pour la faire sortir. Ensuite, retirez-la.

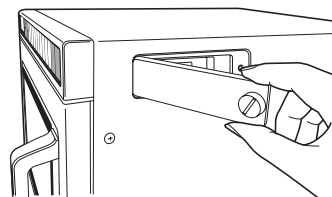


Comment l'insérer

1. Insérez une carte mémoire SD avec l'étiquette tournée vers le haut comme indiqué par la marque ▲ jusqu'à ce qu'elle reste en place.



2. Fixez le côté gauche du couvercle de la carte mémoire SD. Vissez la vis du côté droit pour fermer le couvercle.



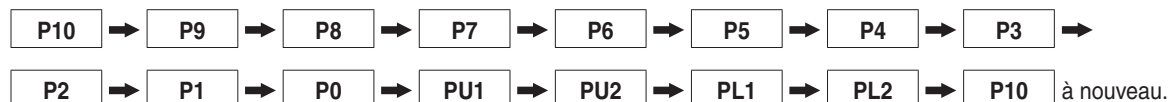
Attention:

1. Veillez à toujours fermer le couvercle de la carte mémoire SD, sauf quand une carte mémoire SD est insérée/retirée afin d'empêcher l'eau ou la poussière de pénétrer.
2. Insérez uniquement une carte mémoire SD spécifiées pour ce four. N'utilisez pas d'autres types ou des substituts de carte mémoire SD.
3. Conservez la carte mémoire SD retirée hors de portée de l'électricité statique.
4. Ne désassemblez ni ne modifiez les cartes mémoire SD.
5. Les cartes mémoire SD ne doivent pas subir de chocs physiques. Ne les pliez pas, ne les faites pas tomber et ne les mouillez pas.
6. Ne touchez pas les bornes d'une carte mémoire SD avec votre main ou un autre métal.
7. N'enlevez pas l'étiquette. Ne collez pas d'autre étiquette sur la carte mémoire SD.
8. Ne laissez pas les cartes mémoires SD dans des lieux sujets aux températures élevées, à la lumière du soleil directe, ou à des gaz corrosifs.
9. Si vous perdez la carte mémoire SD ou si elle tombe en panne, contactez un technicien d'entretien pour la faire remplacer.

Comment procéder

TOUCHE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Chaque fois que vous appuyez sur la touche, le niveau de puissance est modifié comme illustré plus bas.



ÉLEVÉ	P10: Modèles NE-1252 (1200 W), NE-1752 / NE-1772 (1700 W), NE-2152 (2100 W)							
MOYEN ÉLEVÉ	P9:	95 %	FAIBLE	P3:	35 %	CHALEUR DU HAUT VERS LE BAS	PU1:	50 %
	P8:	85 %		P2:	25 %*		PU2:	25 %
	P7:	75 %	DÉCONGÉLATION	P1:	340 W	CHALEUR DE BAS EN HAUT	PL1:	50 %
	P6:	65 %					PL2:	25 %
MOYEN	P5:	55 %	—	P0:	0 %			
	P4:	45 %						

*: "FAIBLE (P2)" pour le modèle NE-1252 est égal à 30%.

A. RÉCHAUFFAGE MANUELLE — réchauffage en une étape —

Exemple: Pour faire cuire des aliments en puissance ÉLEVÉE pendant 2 minutes

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Placez les aliments à l'intérieur du four, puis fermez la porte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît. Remarque: Tant que "0" apparaît, l'appareil est utilisable. 1 minute après la fermeture de la porte, "0" disparaît.	
2		Appuyez une fois sur la touche de sélection du niveau de puissance. ☛ Le niveau de puissance sélectionné est indiqué et l'indication de première étape de réchauffage "1" commence à clignoter. Remarque: Chaque fois que vous appuyez sur la touche, le niveau de puissance est modifié comme l'illustre la touche Sélection du niveau de puissance ci-dessus.	
3		Appuyez sur les touches de mémoire numérotées "2", "0" et "0". ☛ Le temps de réchauffage défini apparaît. Remarque: Le temps maximal réglable pour "DÉCONGÉLATION" et "P0" est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres modes.	
4		Appuyez sur la touche de démarrage. ☛ La lampe du four s'allume et la réchauffage démarre. Pendant le fonctionnement, l'indication apparaît à gauche et le temps de réchauffage est décompté.	
- Lorsque le temps est écoulé, un bip sonore retentit et la réchauffage s'interrompt. La lampe du four s'éteint. "0000" clignote jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête de tourner au bout d'une minute. - Ouvrez la porte et sortez les aliments. La lampe du four s'allume. La fenêtre à affichage numérique affiche le temps et le niveau de puissance sélectionnés à l'origine. - Fermez la porte. La lampe du four s'éteint. Une minute plus tard, la fenêtre d'affichage numérique s'éteint.			

Comment procéder

A. RÉCHAUFFAGE MANUELLE — réchauffage en 2 à 5 étapes —

Exemple: Pour faire cuir des aliments à un réglage de puissance élevé pendant 2 minutes et en mode FAIBLE pendant 1 minute

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D’AFFICHAGE NUMÉRIQUE
		Suivez les étapes 1 à 3 de la page 9.	
4		Appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance. ➤ Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le niveau de puissance est modifié comme le montre l’illustration de la touche de sélection du niveau de puissance en page 9. Le niveau de puissance sélectionné apparaît, et l’indication de deuxième étape de réchauffage “2” commence à clignoter.	
5		Appuyez sur les touches de mémoire numérotées “1”, “0” et “0”. ➤ Le temps de réchauffage défini apparaît. Remarque: Le temps maximum réglable pour “DÉCONGÉLATION” et “P0” est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres. Toutefois, le temps total peut être réglé sur 25 minutes pour une réchauffage continue (réchauffage en 1 à 5 étapes) en dehors des modes “DÉCONGÉLATION” et “P0”.	
6		Appuyez sur la touche de démarrage. ➤ La lampe du four s’allume. Le temps total est affiché. Pendant le fonctionnement, le témoin apparaît à gauche du temps de réchauffage, et le temps de la première étape est décompté.	 
- Après la première étape de réchauffage, un bip sonore retentit. L’indication d’étape de réchauffage “2” apparaît et le temps de réchauffage est décompté. - Lorsque le temps est écoulé, un bip sonore retentit et la réchauffage s’interrompt. La lampe du four s’éteint. “0000” clignote jusqu’à l’ouverture de la porte. Le ventilateur s’arrête de tourner au bout d’une minute. - Ouvrez la porte et sortez les aliments. La lampe du four s’allume. La fenêtre d’affichage numérique affiche le temps et le numéro d’étape de réchauffage réglés à l’origine. - Fermez la porte. La lampe du four s’éteint. Une minute plus tard, la fenêtre d’affichage numérique s’éteint.			   

Remarque: Répétez la procédure précédente pour définir la réchauffage pour la troisième étape et les suivantes.

REMARQUE SPÉCIALE: Pour les réchauffages en une et quatre étapes

- Pendant la réchauffage, appuyez sur la touche d’arrêt/réenclenchement pour arrêter le fonctionnement du four. Vous pouvez le redémarrer en appuyant sur la touche de démarrage. En appuyant à nouveau sur la touche d’arrêt/réenclenchement, vous annulez le programme sélectionné.
- En dehors de la période de réchauffage, appuyez sur la touche d’arrêt/réenclenchement pour annuler le programme sélectionné.
- Lorsque la réchauffage est terminée, vous pouvez répéter avec exactitude le même temps de réchauffage sélectionné manuellement en appuyant simplement sur la touche de démarrage que si vous réutilisez le four moins d’une minute après.
- Si le four n’est pas utilisé une minute plus tard et que la porte est fermée, la fonction de répétition est annulée.

Comment procéder

MÉMOIRE DU PROGRAMME

Modèle NE-1772 (mémoire 1300): Saisie à 1 caractère = 0 à 9, Saisie à 2 caractères = 00 à 99, Saisie à 3 caractères = 000 à 999 et A00 à C99

Autres modèles (mémoire 30): A0 à C9 *Pour les paramètres A0 à A9 uniquement, vous n'avez pas à appuyer sur la touche Permutation (A/B/C).

Pour modifier le nombre de caractères de la mémoire:

1. Appuyez sur "Démarrage" + "0" lorsque la porte est ouverte.
2. Appuyez sur le nombre de caractères que vous souhaitez définir. (1 caractère = 1, 2 caractères = 2, 3 caractères = 3)
3. Appuyez sur "Prog".

Remarque: l'illustration de la fenêtre d'affichage numérique présente concerne le modèle NE-1772.

La fenêtre d'affichage numérique diffère selon les modèles.

B. RÉCHAUFFAGE PROGRAMMÉE

◆ En mode de programme déverrouillé:

Exemple: Pour sélectionner les touches de mémoire numérotées "1" et "3" de l'option A pour lequel votre programme de réchauffage souhaité (sur puissance ÉLEVÉE pendant 3 min, réchauffage en une étape) est réglé

TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1	Placez les aliments à l'intérieur du four, puis fermez la porte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît. Remarque: Tant que "0" apparaît, l'appareil est utilisable. 1 minute après la fermeture de la porte, "0" disparaît.	
2  1 3	Appuyez sur la touche de commutation (A/B/C), les touches de mémoire numérotées souhaitées "1" et "3". ☛ Les informations programmées actuellement seront indiquées. Remarque: Tous les modèles excepté le modèle NE-1772 affichent la valeur et le minutage en mémoire.	 
3 	Appuyez sur la touche de démarrage. ☛ La lampe du four s'allume et la réchauffage démarre. Le décompte de la réchauffage démarre également.	
• Lorsque le temps est écoulé, un bip sonore retentit et la réchauffage s'interrompt. La lampe du four s'éteint. "0000" clignote jusqu'à l'ouverture de la porte. Le ventilateur s'arrête de tourner au bout d'une minute. • Ouvrez la porte et sortez les aliments. La lampe du four s'allume. • Fermez la porte. La lampe du four s'éteint. Une minute plus tard, la fenêtre à affichage numérique s'éteint.		 

◆ En mode de verrouillage du programme:

Il vous suffit d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée. La réchauffage démarrera automatiquement sans que vous appuyiez sur la touche Démarrage. (Voir page 13)

✎ Pour la réchauffage en quantité double (ou triple):

Appuyez sur la touche de quantité double (ou triple) avant d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée.

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE NUMÉROTÉES —réchauffage en une étape—

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 13-14)

Exemple: Pour programmer une réchauffage en mode DÉCONGÉLATION pour 1 minute avec les touches de mémoire numérotées "1" et "5" de l'option A

TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1	Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2 	Appuyez sur la touche de programmation. ☛ "PROG" commence à clignoter.	

Comment procéder

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
3	 1 5	Appuyez sur la touche de commutation (A/B/C), les touches de mémoire numérotées “1” et “5”. Le numéro de la touche sélectionnée ainsi que les informations sur le programme actuel apparaissent.	
4		Appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le niveau de puissance est modifié comme le montre l'illustration de la touche de sélection du niveau de puissance en page 9. Le niveau de puissance sélectionné apparaît, et l'indication de première étape de réchauffage “1” commence à clignoter.	
5	1 0 0	Appuyez sur les touches de mémoire numérotées “1”, “0” et “0”. Le temps de réchauffage défini apparaît. Remarque: Le temps maximal réglable pour “DÉCONGÉLATION” et “P0” est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres modes.	
6		Appuyez sur la touche de programmation. “PROG” et l'indication de réchauffage en une étape “1” arrêtent de clignoter. Cela signifie que vous avez terminé la programmation.	
		3 secondes plus tard, “0” apparaît.	

Remarque:

- Programmez les touches de mémoire numérotées restantes comme vous le souhaitez en répétant les étapes 1 à 6 précédentes.
- Lorsque “PROG” clignote dans la fenêtre d'affichage numérique, vous pouvez annuler le programme et/ou appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement pour effacer le nombre programmé sur la touche de mémoire numérotée.

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE NUMÉROTÉES — réchauffage en 2 à 5 étapes — LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 13-14)

Exemple: Pour programmer une réchauffage en mode DÉCONGÉLATION pour 1 minute et en puissance ÉLEVÉE pour 2 minutes avec les touches de mémoire numérotées “1” et “5” de l'option A

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
		Suivez les étapes 1 à 5 précédentes.	
6		Appuyez une fois sur la touche de sélection du niveau de puissance. Le niveau de puissance de la seconde étape apparaît, l'indication de deuxième étape de réchauffage “2” commence à clignoter.	
7	2 0 0	Appuyez sur les touches de mémoire numérotées “2”, “0” et “0”. Le temps de réchauffage défini apparaît. Remarque: Le temps maximal réglable pour “DÉCONGÉLATION” et “P0” est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres modes. Toutefois, le temps total peut être réglé sur 25 minutes pour une réchauffage continue (réchauffage en 1 à 5 étapes) en dehors des modes “DÉCONGÉLATION” et “P0”.	
8		Appuyez sur la touche de programmation. “PROG” et le témoin de la seconde étape de réchauffage “2” cessent de clignoter. Le temps total des deux étapes réunies apparaît. Cela signifie que vous avez terminé la programmation.	
		3 secondes plus tard, “0” apparaît.	

Remarque:

- Programmez les touches de mémoire numérotées restantes comme vous le souhaitez en répétant les étapes précédentes.
- Lorsque “PROG” clignote dans la fenêtre d'affichage numérique, vous pouvez annuler le programme et/ou appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement pour effacer le nombre programmé sur la touche de mémoire numérotée.
- Répétez la procédure précédente pour définir la chauffe pour la troisième étape et les suivantes.

Comment procéder

D. PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE QUANTITÉ DOUBLE OU TRIPLE

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 13-14)

Exemple: Pour programmer 1,5 fois le temps de réchauffage dans le cas d'une quantité double avec les touches de mémoire numérotées "1" et "5" sur le côté A

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	0
2	PROG	Appuyez sur la touche de programmation. ☛ "PROG" commence à clignoter.	PROG
3	A/B/C 1 5	Appuyez sur la touche de commutation (A/B/C), les touches de mémoire numérotées "1" et "5". ☛ Le numéro de la touche sélectionnée ainsi que les informations sur le programme actuel apparaissent.	PROG A15
4	×2	Appuyez sur la touche de quantité double. ☛ La valeur d'augmentation programmée actuellement apparaît. Remarque: Cette valeur est de 1,6 fois avec les préréglages d'usine. (La touche de quantité triple est 2,2)	PROG 2 16
5	1 5	Appuyez sur les touches de mémoire numérotées "1" et "5" pour 1,5 fois. ☛ La valeur d'augmentation programmée apparaît. Si A15 est programmé pour 3 minutes, le temps associé à une quantité double est de 4 minutes et 30 secondes. La plage disponible s'étend de 0,1 à 3,0 fois.	PROG 2 15
6	PROG	Appuyez sur la touche de programmation. ☛ "PROG" s'arrête de clignoter. Cela signifie que vous avez terminé la programmation.	PROG 2 15
• 3 secondes plus tard, "0" apparaît.			0

Remarque: Si vous souhaitez programmer la valeur d'augmentation souhaitée pour une quantité triple, répétez les opérations précédentes, en vous servant de la touche de quantité triple au lieu de la touche Quantité double.
Tous les modèles excepté le modèle NE-1772 affichent également la valeur en mémoire dans les étapes 4, 5 et 6.

E. VERROUILLAGE DU PROGRAMME

◆ **Pour activer le verrouillage du programme:**

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	0
2	START + PROG	En appuyant sur la touche démarrage, appuyez sur la touche de programmation jusqu'à ce que "PROG", "P" et "L" apparaissent. (pendant plus de 2 secondes) ☛ "PROG", "P" et "L" apparaissent. 3 secondes plus tard, "0" apparaît.	PROG 0 PROG P L

En mode de verrouillage du programme:

- Le four se met en marche sur pression de la touche de mémoire numérotée souhaitée. Vous n'avez pas à appuyer sur la touche de démarrage.
- Le four ne peut être programmé ni être utilisé manuellement tant que le verrouillage du programme est activé.

Comment procéder

◆ Pour désactiver le verrouillage du programme:

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2	+	En appuyant sur la touche Démarrage, appuyez sur la touche Prog jusqu'à ce que "PROG" et "P" apparaissent. (Pendant plus de 2 secondes) ☛ "PROG" et "P" apparaissent. 3 secondes plus tard, "0" apparaît.	

En mode de programme déverrouillé:

- Le four rétablit un mode d'utilisation en deux pressions de touches (touche de mémoire numérotée + touche Démarrage).
- Les fonctions de répétition et d'interruption deviennent utilisables.
- Les touches de mémoire numérotées peuvent être programmées.
- Le contrôle du volume, de la durée et de la tonalité de l'avertissement sonore (le bip sonore en fin de cycle de réchauffage / l'alerte de nettoyage du filtre) sont utilisables.

F. BIP SONORE

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 13-14)

Le volume du bip sonore, la durée du bip sonore en fin de cycle de réchauffage, la tonalité du bip sonore en fin de cycle de réchauffage et la tonalité de l'alerte de nettoyage de filtre peuvent être réglés.

Commencez par l'étape 1 et suivez la procédure permettant de modifier la durée ou la tonalité du bip sonore en fin de cycle de réchauffage, ou la tonalité de l'alerte de nettoyage de filtre.

Exemple: Régler le volume sur "moyen (2bEEP)", la durée du bip sonore en fin de cycle de réchauffage sur 2, la tonalité du bip sonore en fin de cycle de réchauffage sur "Grave" et la tonalité de l'alerte de nettoyage du filtre sur "Grave".

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2		Appuyez sur la touche de programmation.	
3		Appuyez sur la touche de démarrage. ☛ "PROG" commence à clignoter. La fenêtre d'affichage affiche "3bEEP", "2bEEP", "1bEEP" et "0bEEP" à chaque pression de touche démarrage et à chaque modification de paramètre. *Le volume du bip sonore 3bEEP: le plus fort, 2bEEP: moyen, 1bEEP: le moins fort, 0bEEP: silencieux	
4		Appuyez sur la touche de programmation. ☛ "PROG" s'arrête de clignoter, et le volume définit pour le bip sonore apparaît pendant 3 secondes. "0" apparaît ensuite.	
		Pour passer à l'étape 5, appuyez sur la touche de démarrage avant que "0" ne s'affiche après l'étape 4.	

Comment procéder

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D’AFFICHAGE NUMÉRIQUE
5		Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche de programmation à l’étape 4, appuyez sur la touche Démarrage. ☛ “PROG” commence à clignoter. La fenêtre d’affichage affiche “1ère”, “2ème” et “3ème” à chaque pression de touche démarrage et à chaque modification de paramètre. *La durée du bip sonore en fin de cycle de réchauffage 1ère : 3 bips 2ème: petits bips pendant 60 secondes 3ème: le “bip” retentit pendant 5 secondes, puis 3 bips 30 secondes plus tard, et encore une fois 60 secondes plus tard. (Fonctions d’alarmes de rappel évitant d’oublier des aliments dans le four)	
6		Appuyez sur la touche de programmation. ☛ “PROG” s’arrête de clignoter, et la durée définie pour le bip sonore en fin de cycle de réchauffage apparaît pendant 3 secondes. “0” apparaît ensuite.	 
		Pour passer à l’étape 7, appuyez sur la touche Démarrage avant que “0” ne s’affiche pendant l’étape 6.	
7		Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche de programmation à l’étape 6, appuyez sur la touche de démarrage. ☛ “PROG” commence à clignoter. La fenêtre d’affichage affiche “•”, “••” et “•••” à chaque pression de touche démarrage et à chaque modification de paramètre (Sous le “bE” de “bEEP”). *La tonalité du bip sonore en fin de cycle de réchauffage •: Grave, ••: Normale, •••: Aigüe	
8		Appuyez sur la touche programmation. ☛ “PROG” s’arrête de clignoter, et la hauteur définie pour le bip sonore en fin de cycle de réchauffage apparaît pendant 3 secondes. “0” apparaît ensuite.	 
		Pour passer à l’étape 9, appuyez sur la touche Démarrage avant que “0” ne s’affiche pendant l’étape 8.	
9		Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche de programmation à l’étape 8, appuyez sur la touche de démarrage. ☛ “PROG” commence à clignoter. La fenêtre d’affichage affiche “•”, “••” et “•••” à chaque pression de touche démarrage et à chaque modification de paramètre (Sous le “EP” de “bEEP”). *La tonalité de l’alerte de nettoyage de filtre •: Grave, ••: Normale, •••: Aigüe	
10		Appuyez sur la touche de programmation. ☛ “PROG” s’arrête de clignoter, et la hauteur définie pour l’alerte de nettoyage de filtre apparaît pendant 3 secondes. “0” apparaît ensuite.	 

Remarque: Lorsque le compteur de l’alerte de nettoyage de filtre est réglé sur “0”, vous ne pouvez pas effectuer les étapes 9 et 10.

Comment procéder

G. LISTE DES PROGRAMMES

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ➤ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2	+	En appuyant sur la touche de démarrage, appuyez sur la touche de mémoire numérotée "1". ➤ Toutes les informations programmées actuellement (le programme défini pour chaque touche de mémoire numérotée (000 à 999), le bip sonore, le verrouillage du programme, les réglages de la lampe du four lorsque la porte est ouverte, du clignotement de la lampe du four en fin de cycle de réchauffage et de l'atténuation de la lampe du four pendant les informations sur la réchauffage) apparaissent en permanence. Remarque: Lorsque le compteur de l'alerte de nettoyage de filtre est réglé, celui-ci apparaît après le verrouillage du programme.	p.ex.

Comment effacer les données en mémoire

- Ouvrez la porte (laissez-la ouverte) et appuyez sur la touche de programmation.
- Sélectionnez la valeur en mémoire que vous souhaitez effacer, puis appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance.
- Appuyez sur la touche d'arrêt/réenclenchement; "0" s'affiche pour signaler que la mémoire est effacée.

*Les données en mémoire sont effacées automatiquement lorsqu'elles sont écrasées.

Comment procéder

H. COMPTEUR DE CYCLES

◆ Pour afficher tous les temps de réchauffage déjà utilisés:

TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1	Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2 +	En appuyant sur la touche de démarrage, appuyez sur la touche de mémoire numérotée "3". ☛ Tous les temps de réchauffage déjà utilisés apparaissent.	p.ex.

◆ Pour afficher le nombre d'utilisations cumulées du four:

TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1	Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2 +	En appuyant sur la touche Démarrage, appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance. ☛ Le nombre de cycles utilisés par le four apparaissent. Remarque: Les deux derniers chiffres proviennent du nombre d'utilisations cumulées du four, qui s'affiche en unités de 100 lorsque le nombre d'utilisations dépasse 100.	p.ex.

I. NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Exemple: Pour programmer le nettoyage du filtre à air toutes les 600 heures

TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1	Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2 +	En appuyant sur la touche de démarrage, appuyez sur la touche de mémoire numérotée "7". ☛ L'heure programmée actuellement apparaît.	p.ex.
3 	Appuyez sur les touches de mémoire numérotées "6", "0" et "0". ☛ L'heure programmée apparaît. Remarque: jusqu'à 9999 heures	p.ex.
4 	Appuyez sur la touche de programmation. ☛ "PROG" s'arrête de clignoter, et les heures programmées apparaissent pendant 3 secondes. "0" apparaît ensuite.	p.ex.

Remarque: Lorsque le signal "FILt" apparaît dans la fenêtre d'affichage numérique, retirez le filtre à air et nettoyez-le avec de l'eau savonneuse.

Appuyez sur la touche d'arrêt/réenclenchement pendant 2 secondes pour rétablir l'affichage.

Comment désactiver le signal "FILt"

1. Appuyez sur la touche d'arrêt/réenclenchement pendant 2 secondes et maintenez-la enfoncée.
2. Le signal "FILt" disparaît et un avertissement sonore retentit.

*Si vous appuyez brièvement sur la touche d'arrêt/réenclenchement, le témoin "FILt" disparaît, mais il s'affiche à nouveau après l'apparition d'un écran blanc.

Comment procéder

Exemple: Pour afficher le compteur d'alertes de nettoyage du filtre

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2	+	En appuyant sur la touche de démarrage, appuyez sur la touche de mémoire numérotée "5". ☛ Le temps total de réchauffage cumulé redémarre et s'affiche une fois réinitialisé.	p.ex.
		• 3 secondes plus tard, "0" apparaît.	

J. LAMPE DU FOUR

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 13-14)

◆ Réglages de la lampe du four lorsque la porte est ouverte.

Exemple: Pour désactiver les réglages de la lampe du four

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		Ouvrez la porte et laissez-la ouverte. ☛ La lampe du four s'allume et "0" apparaît.	
2	+	En appuyant sur la touche de démarrage, appuyez sur la touche de mémoire numérotée "9". ☛ "PROG" commence à clignoter. Les réglages de la lampe du four définis précédemment s'affichent.	
3		Appuyez sur la touche de démarrage. ☛ "on" → "oFF" → "on" est répété à chaque pression de la touche.	
4		Appuyez sur la touche de programmation. ☛ "PROG" s'arrête de clignoter, et les réglages de la lampe du four apparaissent pendant 3 secondes. "0" apparaît ensuite.	
		Pour passer à l'étape 5, appuyez sur la touche de démarrage avant que "0" ne s'affiche après l'étape 4.	

Comment procéder

◆ La lampe du four clignote à la fin du cycle de réchauffage.

Exemple: Pour activer le clignotement de la lampe du four en fin de cycle de réchauffage

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
5		Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche de programmation à l'étape 4, appuyez sur la touche de démarrage. ➤ "PROG" commence à clignoter. Les réglages du clignotement de la lampe du four définis précédemment s'affichent.	
6		Appuyez sur la touche de démarrage. ➤ "oFF" → "on" → "oFF" est répété à chaque pression de la touche.	
7		Appuyez sur la touche de programmation. ➤ "PROG" s'arrête de clignoter, et les réglages du clignotement de la lampe du four apparaissent pendant 3 secondes. "0" apparaît ensuite.	 
		Pour passer à l'étape 8, appuyez sur la touche de démarrage avant que "0" ne s'affiche pendant l'étape 7.	

◆ Réglage de la luminosité de la lampe du four pendant la réchauffage.

Exemple: Pour diminuer la luminosité de la cavité interne pendant la réchauffage

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
8		Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche de programmation à l'étape 7, appuyez sur la touche de démarrage. ➤ "PROG" commence à clignoter. Les réglages de diminution de luminosité de la lampe du four définis précédemment s'affichent.	
9		Appuyez sur la touche de démarrage. ➤ "oFF" → "on" → "oFF" est répété à chaque pression de la touche.	
10		Appuyez sur la touche de programmation. ➤ "PROG" s'arrête de clignoter, et les réglages de la diminution de luminosité de la lampe du four apparaissent pendant 3 secondes. "0" apparaît ensuite.	 

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 (vendue séparément).
3. La superposition de fours n'est possible qu'avec les modèles PANASONIC suivants:
Modèles NE-1252, NE-1752, NE-1772, NE-2152

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

PRÉPARATION

Assurez-vous que l'intérieur du four est vide. Assurez-vous que les surfaces en contact avec les fours sont propres et désinfectées.

INSTALLATION

1. Superposez les deux fours et retirez les cinq vis (a) comme indiqué sur le Schéma 1.
2. Desserrez la vis (b).
3. Positionnez la plaque de fixation avec la partie saillante vers l'extérieur du four. Placez-la au-dessus de la vis (b).
4. Fixez et serrez les cinq vis (a) et la vis (b). Voir Schéma 2.
5. Assurez-vous que le dessus du four se trouve à une hauteur conforme aux règles de sécurité en vigueur.

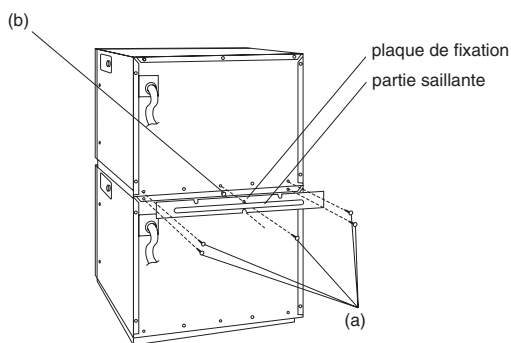


Schéma 1

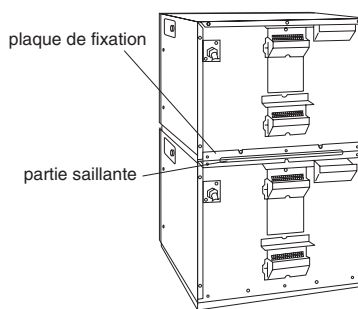


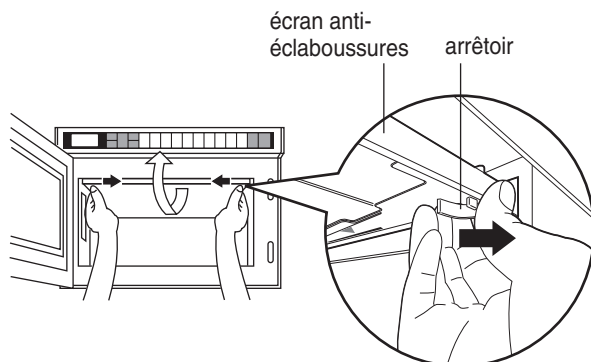
Schéma 2

Entretien de votre four à micro-ondes

1. Débranchez le four avant de le nettoyer.
2. Veillez à garder propre l'intérieur du four. Si des résidus alimentaires ou des projections liquides adhèrent aux parois du four ou sur le joint ou la surface de la porte, ils peuvent absorber les micro-ondes et être la cause d'étincelles ou même d'arcs électriques. Essuyez immédiatement les liquides renversés avec une éponge humide. Un détergent de cuisine ou un produit désinfectant agréé peut être utilisé si le four est très sale. N'utilisez pas de décapants agressifs ou de produits abrasifs.
3. La surface extérieure de ce four à micro-ondes doit être nettoyée à l'eau savonneuse, puis essuyée avec un chiffon doux. Faites particulièrement attention à ne pas laisser de l'eau pénétrer à l'intérieur des orifices d'aération arrière ou du panneau de commandes 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'utilisez jamais de nettoyant pour vitres. Les produits détergents ou nettoyants abrasifs peuvent rayer la surface de la porte.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES

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



2. Lavez l'écran anti-éclaboussures à l'eau savonneuse et avec un produit désinfectant agréé.
3. Veillez à remettre l'écran anti-éclaboussures avant d'utiliser le four.

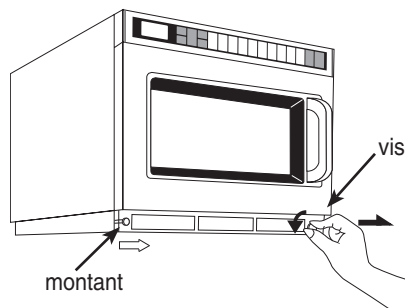
ATTENTION

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 régulièrement conformément aux instructions suivantes. Un filtre à air obstrué risque de nuire au bon fonctionnement du four. (*)

1. Retirez le filtre à air de la jupe avant inférieure en tournant la vis de droite vers la gauche. Puis faites glisser le filtre vers la droite et retirez-le du montant sur la gauche.



2. Lavez ce filtre dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-le et laissez-le sécher.
3. Veillez à remettre le filtre à air avant d'utiliser le four.

(*) Si le filtre à air est obstrué par des résidus, cela risque d'entraîner une surchauffe du four.- Voir les codes d'erreurs sur la page 5.

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

TABLE DES MATIÈRES

RÈGLES ESSENTIELLES CONCERNANT LA CUISINE AU MICRO-ONDES	23
CONSIGNES GÉNÉRALES POUR CHAUFFER DES ALIMENTS DANS UN	
FOUR À MICRO-ONDES PANASONIC	23
HORS-D'ŒUVRES	24
PÂTISSERIES ET DESSERTS	25
PETIT-DÉJEUNER	26
POISSON ET FRUITS DE MER	28
SAUCES AU JUS, SAUCES ET SOUPES	29
VIANDE PRÉSENTÉE DANS UNE ASSIETTE ET METS À BASE DE VOLAILLES	30
RIZ ET PÂTES	31
SANDWICHES	32
LÉGUMES	33
CASSEROLES	35

Remarque: Tous les temps de réchauffage contenus dans les tableaux suivants sont "approximatifs". Nous vous recommandons de tester vos propres recettes et techniques de répartition dans l'assiette dans ce four afin d'adapter les temps de réchauffage à vos recettes.

La durée maximale programmable pour chaque étape de réchauffage est
DÉCONGÉLATION et "P0": 30 minutes
autres: 15 minutes.

Exemple: Pour les produits qui ont un temps de réchauffage supérieur à 15 minutes à une puissance 50 %, veuillez programmer le four pour deux ou trois étapes de réchauffage.

Par exemple: Pour programmer 35 minutes sur 50 %

1ère étape: Programmer sur 50 % 15 minutes

2ème étape: Programmer sur 50 % 15 minutes

3ème étape: Programmer sur 50 % 5 minutes

La durée totale sur une puissance 50 % est de 35 minutes.

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

RÈGLES ESSENTIELLES CONCERNANT LA CUISINE AU MICRO-ONDES

La réussite d'une préparation au micro-ondes dépend d'une série de facteurs.

Notamment:

1. **TEMPÉRATURE DES ALIMENTS** — Les produits alimentaires surgelés ou réfrigérés ont besoin d'un temps de réchauffage plus long que les aliments à température ambiante pour atteindre la température de service désirée.
2. **COMPOSITION DES ALIMENTS** — Les aliments à haute teneur en sucre, sel, graisse et en humidité chauffent plus rapidement car ces éléments attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments plus denses, ayant un taux élevé de protéines et de fibres, absorbent plus lentement l'énergie des micro-ondes, ce qui veut dire qu'ils ont un temps de réchauffage plus long.
3. **MASSE/VOLUME** — Plus la masse des aliments est élevée plus le temps de réchauffage sera long.
4. **RÉCIPIENTS** — La céramique, le papier, la porcelaine, la mousse de polystyrène, le verre et le plastique sont utilisables dans les fours à micro-ondes avec la consigne suivante.

NE PAS CHAUFFER les aliments contenus dans un récipient **HERMÉTIQUEMENT** fermé ou dans un sachet. Les aliments se dilatent en chauffant et peuvent faire éclater le sachet ou le récipient.

Les aliments ayant une teneur élevée en sucre et en graisse doivent être **UNIQUEMENT** chauffés dans des récipients hautement résistants à la chaleur, car ce sont des aliments atteignant des températures très élevées. Si l'on utilise de la mousse de polystyrène pour ces aliments, celle-ci risque de se déformer. Les récipients en plastique ou en verre ayant une faible résistance à la chaleur risquent également de se fendre ou de se déformer.

5. **ÉVITER LES RÉCIPIENTS MÉTALLIQUES** car les micro-ondes "rebondissent" sur les parois, ce qui provoque un réchauffage non uniforme et parfois même des étincelles et qui pourrait entraîner des points de corrosion ou endommager l'intérieur du four, le récipient métallique ou le bord du plat.
6. Les liquides chauffés peuvent déborder brusquement s'ils ne sont pas mélangés avec de l'air. Ne chauffez pas les liquides dans le four à micro-ondes sans prendre la précaution de les remuer préalablement.

CONSIGNES GÉNÉRALES POUR CHAUFFER DES ALIMENTS DANS UN FOUR À MICRO-ONDES PANASONIC

Pour les temps spécifiques, consultez chaque catégorie d'aliment pour les techniques de réchauffage appropriées, en plus des pré-préparations nécessaires des aliments.

RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS AYANT UNE TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE

Les aliments stockés dans le réfrigérateur à 4°C (< 40°F) doivent être couverts avant d'être réchauffés, sauf pour les pains, les viennoiseries ou les produits panés, qui doivent être chauffés sans protection pour éviter de ramollir.

Il est recommandé de faire cuire les aliments préparés traditionnellement moins longtemps que nécessaire et de les conserver au réfrigérateur, de sorte qu'ils ne soient pas trop cuits lors de la réchauffage au micro-ondes.

Les produits cuits, tels que les légumes, peuvent être répartis dans une assiette et couverts pour le réchauffage et ne pas perdre leur couleur, texture ou valeur nutritionnelle.

RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS AYANT UNE TEMPÉRATURE AMBIANTE

Les produits alimentaires tels que les conserves, les légumes frais, etc. ont besoin de beaucoup moins de temps de réchauffage que ceux ayant des températures réfrigérées.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de faire cuire les aliments préparés traditionnellement moins longtemps que nécessaire s'ils vont être ensuite chauffés dans le four à micro-ondes.
 2. **N'OUBLIEZ PAS** qu'au terme du cycle de réchauffage, la température à l'intérieur des aliments chauffés dans ce four continue à monter légèrement.
- Les applications du micro-ondes pour la catégorie des pains, des viennoiseries et gâteaux posent des problèmes. Étant donné que le cœur des aliments est chauffé plus lentement, il arrive que le dessus des aliments soit trop croustillé ou sec. Il est donc recommandé d'arrêter la réchauffage des pâtisseries **DÈS QUE LA CROÛTE** est chaude au toucher 37°C-50°C (120°F-130°F).
3. **NE PAS TROP RÉCHAUFFER LES ALIMENTS: dans 99% des cas, les résultats ne sont pas satisfaisants parce que le temps de réchauffage au four micro-ondes a été trop long.**
En fait, les temps indiqués sont approximatifs et correspondent toujours aux températures fournies par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA)/l'Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA) et des grilles de fonctionnement lors de la réchauffage.

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

HORS-D'ŒUVRES

De grandes quantités d'hors-d'œuvres peuvent être préparés traditionnellement à l'avance et mis au réfrigérateur jusqu'au moment voulu. La plus part des hors-d'œuvres, à l'exception des plateaux de "nachos" et des pelures de pomme de terre, doivent être chauffés en étant couverts. Les hors-d'œuvres ayant la même forme et taille peuvent être réchauffés ensemble.

La plus part des hors-d'œuvres sont cuits à un réglage de puissance ÉLEVÉ, entre 7 et 11 secondes par 28 g (once) en fonction du poids, de la densité et de la composition des os. Les "nachos" ont besoin de 30 à 37 secondes par 28 g (once) en fonction de la quantité de nappage.

Tous les temps de réchauffage listés dans le tableau sont indiqués pour des températures réfrigérées 4°C (40°F), sauf pour les chips "nachos".

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Côtes BBQ	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Ailes de poulet	140-168 g (5-6 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	50 s	35 s	25 s
Chili con Queso	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans un petit bol, couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 15 s	50 s	40 s
Boulettes	112-140 g (4-5 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	50 s	35 s	25 s
Nachos	112 g (4 oz.)	Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez au moment de la commande ou un court instant avant de servir pour que les chips soient croustillantes.	Étalez les haricots frits sur chaque nacho. Disposez sur le plateau. Parsemez de cheddar. NE PAS COUVRIR.	ÉLEVÉ	50 s	35 s	25 s
Pelures de pomme de terre	224 g (8 oz.)	Préparez les pelures traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Disposez les pelures sur le plateau. Parsemez de cheddar râpé et de bacon cuit et émietté. NE PAS COUVRIR.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Rumaki	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	35 s	25 s	20 s
Crevette de Jonghe	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une petite assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	55 s	40 s	30 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

PÂTISSERIES ET DESSERTS

Les pains, viennoiseries et gâteaux doivent être chauffés sans être couverts, à réglage de puissance ÉLEVÉ. Ils doivent être placés sur un matériau absorbant, tel qu'une serviette en papier ou un essuie-tout pour éviter de ramollir.

NE PAS TROP RÉCHAUFFER les pains et viennoiseries. Il est recommandé d'arrêter la réchauffage des pâtisseries dès que la croûte est chaude au toucher 37°C-50°C (120°F-130°F).

Comme le cœur des aliments est cuit plus lentement, il arrive que le dessus des aliments soit trop croustillé ou sec. Après la réchauffage, laissez reposer environ 1 minute pour obtenir une température uniforme. Si le produit a été trop chauffé, le résultat final ne sera pas satisfaisant.

Les temps de réchauffage pour les pâtisseries sont relativement courts en raison de la teneur élevée en sucre.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Pain, mini-pain blanc ou blé	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, stockez à température ambiante.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	25 s	15 s	10 s
Gâteau danois	84 g (3 oz.)		Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	20 s	13 s	7 s
Muffins, fruit	2	Préparez traditionnellement ou décongelez, stockez à température ambiante.	Placez sur un essuie-tout ou une serviette en papier, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	20 s	13 s	7 s
	6	Préparez traditionnellement ou décongelez, stockez à température ambiante.	Placez sur un essuie-tout ou une serviette en papier, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	30 s	20 s	15 s
Gâteau, fruit	1 tranche 140 g (5 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	25 s	15 s	10 s
Petits pains durs	4	Température ambiante.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas. Après la réchauffage, laissez reposer 1 minute.	ÉLEVÉ	25 s	15 s	10 s
Petits pains mous	6	Température ambiante.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas. Après la réchauffage, laissez reposer 1 minute.	ÉLEVÉ	25 s	15 s	10 s
Petits pains sucrés	6	Température ambiante.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas. Après la réchauffage, laissez reposer 1 minute.	ÉLEVÉ	25 s	15 s	10 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

PETIT-DÉJEUNER

Tous les aliments listés sont préparés à l'avance et réchauffés à réglage de puissance ÉLEVÉ et ayant des températures réfrigérées de 4°C (40 F).

La plupart des aliments pour petit-déjeuner sont chauffés avec un couvercle en vue de retenir l'humidité, à l'exception des pains et viennoiseries qui doivent être chauffés sans couvercle sur un matériau absorbant tel qu'une serviette en papier ou un essuie-tout pour éviter de ramollir. Pour les œufs pochés, percez les jaunes avant de chauffer et laissez reposer les œufs une minute après les avoir cuits pour que la pression diminue avant de les couper.

Quand vous préparez des aliments pour petit-déjeuner, faites les moins cuire, laissez-les refroidir immédiatement et stockez-les avec un couvercle pour les réchauffer plus tard.

Les viandes salaisonnées pour petit-déjeuner se réchaufferont plus vite que les viandes non salaisonnées car le sel absorbe facilement l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT: Ne jamais cuire ou réchauffer des œufs dans leur coquille. Ils pourraient exploser à cause de la pression exercée.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Bacon	4 tranches	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	30 s	20 s	15 s
Bacon canadien	4 tranches	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	30 s	20 s	15 s
Œufs pochés	2 œufs	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur dans de l'eau salée et couvrez.	Retirez de l'eau. Placez dans une assiette, percez les jaunes, couvrez. Laissez reposer 1 minute après le réchauffage.	ÉLEVÉ	30 s	20 s	15 s
Œufs brouillés	2 œufs	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	30 s	20 s	15 s
Œufs brouillés au bacon	2 œufs 4 tranches	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	35 s	25 s	20 s
Œufs brouillés avec chapelets de saucisses	2 œufs 4 chapelets	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	30 s	20 s
Pain doré	3 tranches	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez le pain dans l'assiette. Chauffez sans couvrir.	ÉLEVÉ	35 s	20 s	15 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Pain doré au bacon	2 tranches 4 lamelles	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez le pain dans une assiette en une seule couche. Couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	35 s	30 s
Pain doré avec des saucisses	2 tranches 4 chapelets	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez le pain dans une assiette en une seule couche. Couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	35 s	30 s
Steak de jambon	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez. Laissez reposer 1 minute après le réchauffage.	ÉLEVÉ	40 s	30 s	25 s
Hachis, bœuf salé (corned beef) en conserve	84 g (3 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	40 s	30 s	25 s
Crêpes	4	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette en une seule couche. Chauffez sans couvrir.	ÉLEVÉ	35 s	20 s	15 s
Crêpes au bacon	4 crêpes 4 tranches	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette en une seule couche. Couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	35 s	30 s
Crêpes et fricadelle de saucisse	4 crêpes 112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette en une seule couche. Couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	35 s	30 s
Pommes de terre rissolées	126 g (4½ oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et chauffez, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	40 s	30 s	25 s
Chapelets de saucisses	4 chapelets	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans l'assiette. Couvrez.	ÉLEVÉ	40 s	30 s	25 s
Fricadelles de saucisse	4 fricadelles	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans l'assiette. Couvrez.	ÉLEVÉ	35 s	25 s	20 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

POISSON ET FRUITS DE MER

Décongélation

Il est possible de décongeler et de cuire les poissons et les fruits de mer dans ce four à micro-ondes et d'obtenir de bons résultats. Pour décongeler uniformément, le poisson doit être disposé en une seule couche dans le récipient et ne doit être décongelé qu'au point où devient flexible pour éviter que les bords ne commencent à cuire.

Réchauffage principale

Cuire des portions individuelles demande une grande attention ainsi qu'un temps de réchauffage plus court. Les poissons et crustacés délicats doivent toujours être couverts lors de la réchauffage et avoir un temps de repos après la chauffe.

Poisson/produits de la mer—Réchauffage principale

Produit	Quantité	Instructions concernant la préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Queue de homard	224 g (8 oz.)	Décongelez. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans une assiette, badigeonnez de beurre et couvrez.	ÉLEVÉ	3 min 30 s	2 min 30 s	1 min 30 s
Filets de perche	196 g (7 oz.)	Décongelez. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans le moule du micro-ondes et badigeonnez de beurre et d'herbes.	ÉLEVÉ	1 min 15 s	50 s	40 s
Steaks de saumon	224 g (8 oz.)	Décongelez. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans une assiette, badigeonnez de beurre et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min	45 s	35 s
Pétoncles de baie	140 g (5 oz.)	Décongelez légèrement. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans le moule du micro-ondes, parsemez de beurre et couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	35 s	30 s
Grosse crevette	168 g (6 oz.)	Décongelez. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	35 s	30 s
Filets de vivaneau rouge	140 g (5 oz.)	Décongelez. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans une assiette, badigeonnez de beurre et d'herbes et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min	45 s	35 s
Sole garnie de chair de crabe	168 g (6 oz.)	Décongelez. Mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 15 s	50 s	40 s

Poisson/fruits de mer, Congelés—Décongélation (Pour calculer la durée, utilisez une durée de 15 secondes (x) 28 g; once)

Produit	Quantité	Instructions concernant la préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Queue de homard (congelée)	224 g (8 oz.)		Placez dans une assiette et couvrez. Après le cycle DÉCONGÉLATION, laissez reposer 5 min et mettez au réfrigérateur ou cuisinez.	DÉCONGÉLATION	Utilisez le tableau ci-dessus		
Filets de perche (congelés)	450 g (1 lb.)		Placez dans le moule du micro-ondes et couvrez. Arrivé à la moitié du cycle de décongélation, retournez et si possible repositionner les filets. Après le cycle DÉCONGÉLATION, laissez reposer 5 min et mettez au réfrigérateur ou cuisinez.	DÉCONGÉLATION	Utilisez le tableau ci-dessus		
Grosse crevette (congelée)	168 g (6 oz.)		Placez dans une assiette et couvrez. Après le cycle DÉCONGÉLATION, mettez au réfrigérateur ou cuisinez.	DÉCONGÉLATION	Utilisez le tableau ci-dessus		

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

SAUCES AU JUS, SAUCES ET SOUPES

Certaines sauces et mélanges de soupe à base d'eau peuvent être préparés en larges portions en utilisant ce four pour chauffer l'eau et épaissir les mélanges.

Les sauces au jus, sauces et soupes réfrigérées peuvent être réchauffées rapidement à un réglage de puissance ÉLEVÉ et nécessitent d'être remuées pendant le réchauffage pour produire une température homogène.

Sauces au jus

Produit	Quantité	Instructions concernant la préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Sauce brune	1 L	Préparez traditionnellement ou chauffez les ingrédients au micro-ondes, le cas échéant. Mettez le jus au réfrigérateur.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez, remuez à mi-réchauffage et couvrez.	ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Sauce au poulet	1 L			ÉLEVÉ	5 min	5 min	4 min 30 s

Sauces

Produit	Quantité	Instructions concernant la préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Au jus	1 L	Préparez traditionnellement ou chauffez les ingrédients au micro-ondes, le cas échéant. Mettez la sauce au réfrigérateur.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez, remuez à mi-réchauffage jusqu'à la fin de la réchauffage.	ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Sauce au fromage	1 L			ÉLEVÉ	8 min	6 min 30 s	5 min 30 s
Espagnole (sert de base)	1 L			ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Sauce aux champignons	1 L			ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Sauce tomate	1 L			ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Sauce blanche (Béchamel)	1 L			ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Sauce blanche (sert de base)	1 L			ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s

Soupes

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Bouillon de bœuf	1 L	Préparez traditionnellement ou chauffez les ingrédients au micro-ondes, le cas échéant. Mettez la soupe au réfrigérateur.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez, remuez à mi-réchauffage jusqu'à la fin de la réchauffage.	ÉLEVÉ	7 min	5 min 30 s	4 min 30 s
Soupe poulet et nouilles	1 L			ÉLEVÉ			
Soupe aux palourdes	1 L			ÉLEVÉ			

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

VIANDE PRÉSENTÉE DANS UNE ASSIETTE ET METS À BASE DE VOLAILLES

Il est possible de réchauffer la viande et les volailles dans ce four et d'obtenir de bons résultats.

Faites cuire moins longtemps la viande. Disposez la viande ou la volaille en tranches en une seule couche, en évitant le mieux possible de les superposer.

ATTENTION

Les produits à base de porc doivent être totalement cuits avant d'être réchauffés.

Lorsqu'approprié, recouvrez les viandes ou les volailles de sauce de façon homogène.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Entrecôte de bœuf au jus	336 g (12 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et recouvrez la viande de jus. Couvrez.	ÉLEVÉ	2 min	1 min 20 s	1 min
Ragoût de bœuf	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Mettez dans un petit bol, remuez à mi-réchauffage jusqu'à la fin de la réchauffage, couvrez.	ÉLEVÉ	1 min	45 s	35 s
Bœuf stroganoff avec des nouilles	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	35 s	45 s	15 s
Poulet BBQ	252 g (9 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, couvrez. Après 30 s de réchauffage, appliquez la sauce uniformément sur le poulet à l'aide d'une petite cuillère, le cas échéant.	ÉLEVÉ	1 min 30 s	1 min	45 s
Poulet pané, frit	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	1 min	45 s	35 s
Poulet grillé	½ pièce(s)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 30 s	1 min	45 s
Morceaux de poulet avec des pommes de terre avec assaisonnement et sauce au jus	336 g (12 oz.)	Préparez tous les ingrédients traditionnellement, mettez au réfrigérateur, couvrez	Placez dans une assiette, pressez les pommes de terre et couvrez.	ÉLEVÉ	3 min	2 min	1 min 30 s
Poulet de cournaillles	1 pièces. (22 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	2 min 30 s	2 min	1 min 30 s
Canard	½ pièce(s)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	3 min	2 min	1 min 30 s
Burrito	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min	45 s	35 s
Pain de viande avec sauce au jus	196 g (7 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Disposez les tranches en une seule couche dans l'assiette, recouvrez de sauce. Couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 10 s	50 s	45 s
Poivrons verts farcis	168 g (6 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 45 s	1 min 15 s	50 s
Côtelette de porc farcie	196 g (7 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	MOYEN	2 min	1 min 30 s	1 min 10 s
Petites côtes	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min	45 s	35 s
Côtes levées	448 g (16 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	2 min	1 min 30 s	1 min 10 s
Bifteck Salisbury	196 g (7 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	MOYEN	2 min	1 min 30 s	1 min 10 s
Dinde en tranches avec sauce au jus	336 g (12 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur, recouvrez avec de la sauce. Couvrez.	Disposez les tranches en une seule couche dans l'assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 10 s	50 s	45 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

RIZ ET PÂTES

Pour obtenir les meilleurs résultats: réchauffez les plats couverts à une puissance ÉLEVÉE. Ajouter de l'humidité, telle qu'une sauce, peut faciliter le réchauffement, bien que ce ne soit pas indispensable.

Les plats de riz et de pâtes avec de la sauce au fromage ont besoin d'être remués davantage que les sauces à base de tomate pour éviter que le fromage ne cuise trop et ne soit filandreux.

Riz

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Riz pilaf au poulet	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	50 s	35 s	25 s
Riz long grain et riz sauvage	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ			

Pâtes

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Lasagne	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez. Coupez en deux et laissez reposer 1 min après le réchauffage.	ÉLEVÉ	2 min	1 min 30 s	1 min 30 s
				MOY	1 min 30 s	1 min	50 s
Macaroni au fromage	224 g (8 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez. Laissez reposer 1 min après le réchauffage.	ÉLEVÉ	1 min 30 s	1 min 10 s	50 s
Nouilles	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et couvrez.	ÉLEVÉ	45 s	30 s	20 s
Ravioli	168 g (6 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Disposez en une seule couche sur un petit espace et couvrez.	ÉLEVÉ	55 s	40 s	30 s
	336 g (12 oz.)	Préparez traditionnellement, faites cuire moins longtemps, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Disposez en une seule couche sur un petit espace et couvrez.	ÉLEVÉ	2 min	1 min 45 s	1 min 10 s
Spaghetti avec sauce à la viande	336 g (12 oz.)	Préparez traditionnellement, séparez les spaghetti de la sauce, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez dans une assiette et recouvrez de sauce. Couvrez.	ÉLEVÉ	1 min 50 s	1 min 30 s	1 min 15 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

SANDWICHES

Les sandwiches pré-assemblés peuvent être rapidement et facilement chauffés dans ce four à micro-onde. Pour obtenir les meilleurs résultats, assemblez les sandwiches pas plus de trois heures à l'avance. Les garnitures de viande telles que les hamburgers et les saucisses peuvent être précuites et de préférence, avec une épaisseur maximale de 1,2 cm (0,5 po).

Les pains rassis, grillés ou les pains dont la composition est

enrichie en œuf ou en graisse sont avantageux dans le sens où ils ont tendance à moins ramollir lorsqu'ils sont chauffés.

Couper des tranches fines, légèrement tassée, permet de cuire de façon plus homogène. Placez la viande sur le pain.

Presque tous les canapés doivent être chauffés sans être couverts sur un matériau absorbant tel qu'un essuie-tout ou une serviette en papier pour éviter de ramollir.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Viande BBQ sur pain	168 g (6 oz.)	Préparez le bœuf traditionnellement, mettez au réfrigérateur, couvrez. Grillez le pain.	Assemblez, placez sur une serviette de papier posée dans une assiette, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Bœuf salé sur pain de seigle	140 g (5 oz.)	Assemblez, mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Trempelette	168 g (6 oz.)	Assemblez, mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez dans une assiette avec le jus sur le bœuf et un récipient contenant du jus à côté, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Fromage fondu	112 g (4 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Hamburger nature avec fromage	140 g (5 oz.)	Préparez le burger traditionnellement, grillez le pain. Assemblez, mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
	140 g (5 oz.)			ÉLEVÉ	1 min 5 s	50 s	40 s
Chienchauds	84 g (3 oz.)	Préparez traditionnellement. Grillez le pain. Assemblez, mettez au réfrigérateur, couvrez.	Recouvrez de film plastique sans serrer.	ÉLEVÉ	55 s	40 s	30 s
Pastrami sur pain de seigle	140 g (5 oz.)	Assemblez, mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Reuben	168 g (6 oz.)	Préparez traditionnellement, mettez au réfrigérateur et couvrez.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Canapé au rôti de bœuf avec de la sauce	224 g (8 oz.)	Préparez le bœuf et la sauce traditionnellement, mettez au réfrigérateur, couvrez. Grillez le pain.	Assemblez, mettez dans une assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Saucisse italienne servie sur un pain sous-marin	154 g (5½ oz.)	Préparez la saucisse traditionnellement. Grillez le pain. Assemblez, mettez au réfrigérateur, couvrez.	Placez sur un essuie-tout, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s
Canapé de dinde avec de la sauce	224 g (8 oz.)	Préparez la dinde et la sauce traditionnellement, mettez au réfrigérateur, couvrez. Grillez le pain.	Assemblez, mettez dans une assiette, couvrez.	ÉLEVÉ	60 s	45 s	35 s

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

LÉGUMES

La plus part des légumes, en grande ou petite portion, se décongelent, se chauffent et se cuisent très bien dans le micro-ondes, et conservent la couleur, la texture ainsi que les valeurs nutritionnelles. Plus les légumes sont fibreux et épais, plus le temps de réchauffage est long. (Ex.: les légumes-racines)

Les légumes congelés peuvent être décongelés et chauffés en une seule étape. Une à deux cuillères à soupe d'eau doit être ajoutée aux légumes congelés.

Les parties glacées doivent être séparées lors de la réchauffage pour que la température soit distribuée de manière homogène.

Les légumes en conserve peuvent être chauffés à une puissance ÉLEVÉE en approximativement 30 s par kilogramme.

La plus part des légumes frais sont préparés avec une petite quantité de jus de réchauffage tel que l'eau.

Légumes congelés—Décongélation et réchauffage

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Haricots verts	1,8 kg (4 lb.)	AUCUN	Placez dans un demi-moule de 15 cm (6 po) allant au micro-ondes. Ajoutez une à deux cuillères à soupe d'eau. Mettez un couvercle. Laissez reposer et couvrez pendant 2 minutes.	ÉLEVÉ	9 min/kg (4 min/lb.)	6 min 40 s/kg (3 min/lb.)	4 min 20 s/kg (2 min/lb.)
	2,7 kg (6 lb.)	AUCUN		ÉLEVÉ			
Chou-fleur	1,8 kg (4 lb.)	AUCUN		ÉLEVÉ			
	2,7 kg (6 lb.)	AUCUN		ÉLEVÉ			
Brocoli	1,8 kg (4 lb.)	AUCUN		ÉLEVÉ			
Carottes coupées en rondelles	2,7 kg (6 lb.)	AUCUN		ÉLEVÉ			

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

Légume, frais—Réchauffage

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Carottes et autres légumes-racines	(cuisiner)	1,8 kg (4 lb.)	Épluchez les carottes, coupez-les en tranches de $\frac{1}{8}$ de po.	ÉLEVÉ	8 min	6 min	5 min
		2,3 kg (5 lb.)		ÉLEVÉ	10 min	7 min 30 s	6 min 30 s
		2,7 kg (6 lb.)		ÉLEVÉ	12 min	9 min	8 min
		3,2 kg (7 lb.)		ÉLEVÉ	13 min 30 s	10 min 30 s	9 min 30 s
	(blanchir)	1,8 kg (4 lb.)	Coupez des morceaux uniformes. Placez dans un demi-moule 10 cm (4 po) allant au micro-ondes. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. Mettez un couvercle. Remuez à mi-réchauffage jusqu'à la fin de la réchauffage. Après la réchauffage, laissez reposer 10 minute et couvrez.	ÉLEVÉ	6 min	4 min	3 min
		2,3 kg (5 lb.)		ÉLEVÉ	8 min 50 s	5 min 30 s	4 min 30 s
		2,7 kg (6 lb.)		ÉLEVÉ	10 min	7 min	6 min
		3,2 kg (7 lb.)		ÉLEVÉ	11 min 30 s	8 min 30 s	7 min 30 s

Légume, frais—Réchauffage principale

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant le réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Brocoli	1,35 kg (3 lb.)	Rincez le brocoli. Coupez en pointe.	Placez dans un demi-moule de 15 cm (6 po) allant au micro-ondes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau puis couvrez. Après la réchauffage, laissez reposer 10 minutes avec un couvercle.	ÉLEVÉ	10 min	7 min	5 min
Pommes de terre cuites	8 pièces.	Lavez et percez plusieurs fois avec une fourchette. Disposez uniformément sur un essuie-tout dans le four.	Redisposez à mi-réchauffage jusqu'à la fin de la réchauffage. Après la réchauffage, enveloppez dans du papier aluminium et laissez reposer 1 minute.	ÉLEVÉ	8 min	7 min	6 min
Haricots frits	3,2 kg (7 lb.)		Placez dans un demi-moule de 15 cm (6 po) allant au micro-ondes. Mettez un couvercle. Remuez à mi-réchauffage jusqu'à la fin de la réchauffage. Laissez reposer 5 minutes.	ÉLEVÉ	8 min	6 min 30 s	5 min

Tableaux des temps de réchauffage et de décongélation

CASSEROLES

Les plats en cocottes de restauration peuvent être cuits dans ce four à micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les instructions ci-dessus.

Préparation

Retirez tous les plats en cocotte encore congelés des plateaux de réchauffage en aluminium et placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po) allant au four à micro-ondes. Placez au réfrigérateur et décongelez pendant environ 30 minutes par 28 g.

Laissez reposer 15 minutes avant de servir.

Plats en cocotte, Congélation—Réchauffage

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la réchauffage au micro-ondes	Niveau de puissance	Durées approximatives		
					NE-1252	NE-1752 NE-1772	NE-2152
Lasagne aux légumes	Calculez en min/kg (min/lb.)	Placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po). Décongelez au réfrigérateur pendant env. 4 jours.	Mettez un couvercle. Laissez reposer 15 minutes avant de servir.	1ère étape ÉLEVÉ	5 min 40 s par kg (2 min 30 s par lb.)	3 min 20 s par kg (1 min 30 s par lb.)	2 min 20 s par kg (1 min par lb.)
				2ème étape MOYEN			
Soufflé aux épinards	Calculez en min/kg (min/lb.)	Placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po). Décongelez au réfrigérateur pendant env. 2 jours.	Mettez un couvercle. Laissez reposer 15 minutes avant de servir.	1ère étape MOYEN			
				2ème étape ÉLEVÉ			
Croustade aux cerises dans un plat profond	Calculez en min/kg (min/lb.)	Placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po). Décongelez au réfrigérateur.	Saupoudrez avec 2 cuillères à soupe de sucre.	ÉLEVÉ			
Macaroni et fromage	Calculez en min/kg (min/lb.)	Placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po). Décongelez au réfrigérateur pendant env. 2 jours.	Mettez un couvercle. Mélanger après la réchauffage.	ÉLEVÉ			
Burritos	Calculez en min/kg (min/lb.)	Placez sur un essuie-tout.	Réchauffez avec un couvercle.	ÉLEVÉ			

Instructions concernant les plats en cocotte et les produits volumineux (1,8 kg; 4 lb ou plus) qui sont habituellement cuits:

- 1) Décongeler (voir la méthode de décongélation à la page 33).
- 2) Chauffer: à partir de températures réfrigérées (< 4°C ; 40°F et > 0°C ; 32°F)
 - Étape 1 = Temps élevé par kg (lb.)
 - Étape 2 = Temps moyen par kg (lb.)

GARANTIE COMMERCIALE DU FOUR À MICRO-ONDES PANASONIC

Panasonic Canada Inc. (PCI) garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre et dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, de remédier à de tels défauts. Cette garantie est limitée à 3 ans pièces et mains d'œuvre à compter de la date d'achat par le client final. Pendant cette garantie, des pièces peuvent être remplacées par des pièces neuves ou des pièces remises à neuf comparables. Les dommages intérieurs ou extérieurs subis par le verre et les pièces en plastique sont exclus de la présente garantie.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés en dehors des frontières du Canada ou aux produits qui n'ont pas été installés correctement, sujets à une utilisation autre que celle pour laquelle le produit a été conçu, à une mauvaise utilisation ou un abus, à un dommage lors du transport, ou qui ont été modifiés ou réparés de quelque manière que ce soit et affectent la fiabilité ou nuisent aux performances.

Panasonic Canada Inc. ne sera en aucun cas responsable pour tout dommage spécial, accessoire ou indirect, que ce soit en raison d'un manquement à une condition, d'une négligence ou de tout autre règle de droit. Ces dommages incluent, mais ne se limitent pas à la perte de profit ou de revenus, à la perte d'utilisation du produit ou de tout produit ou équipement associé, au coût du capital, au coût de tout équipement de substitution, aux installations et services, aux temps morts ou aux réclamations des clients de l'acheteur pour de tels dommages.

SERVICE DE GARANTIE

Vous pouvez bénéficier du service sur site "INCLUS DANS LA GARANTIE" en contactant le centre de service commercial agréé de four à micro-ondes de Panasonic. Pour trouver un centre de service agréé, veuillez vous référer à votre fournisseur. Un reçu d'achat ou autre preuve de la date d'origine d'achat sera nécessaire pour que le service de garantie soit approuvé.

POUR VOTRE PROTECTION

Complétez immédiatement la portion ENREGISTREMENT DU CLIENT de la garantie et postez-la.

GARANTIES LÉGALES

Les dispositions de la garantie supplémentaire écrite sont additionnelles et ne constituent pas une modification ou une soustraction aux garanties légales ou autres droits et recours contenus dans la législation en vigueur.

ENREGISTREMENT DU CLIENT

N° du modèle: _____

N° de série: _____

Date d'achat: _____

Nom du fournisseur: _____

Adresse du fournisseur: _____

Ville

Province

Code postal

Spécifications techniques

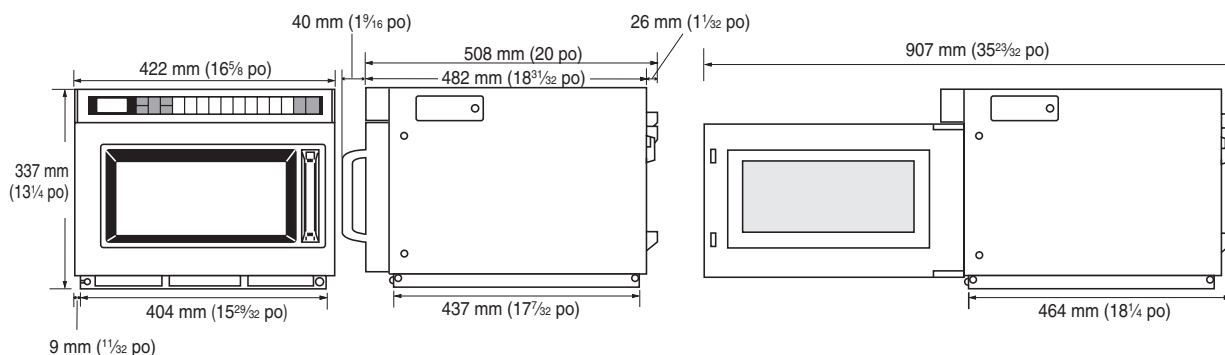
Modèle			NE-1252	NE-1752 / NE-1772	NE-2152
Alimentation			120 V, 60 Hz, courant monophasé	208 V / 230 V, 60 Hz, courant monophasé	
Puissance requise (Tension)			17,1 A (120 V)	13,5 A (208 V) 12,2 A (230 V)	16,1 A (208 V) 14,7 A (230 V)
Prise requise			20 AMP NEMA #5-20R	15 AMP NEMA #6-15R 20 AMP NEMA #6-20R	20 AMP NEMA #6-20R
Sortie (env.)	ÉLEVÉ	(P10)	1 200 W*		2 100 W*
	MOYEN ÉLEVÉ	(P9)	95 %		
		(P8)	85 %		
		(P7)	75 %		
		(P6)	65 %		
	MOYEN	(P5)	55 %		
		(P4)	45 %		
	FAIBLE	(P3)	35 %		
		(P2)	30 %	25 %	25 %
	DÉCONGÉLATION	(P1)	340 W	340 W	340 W
—	(P0)	0 %			
CHALEUR DU HAUT VERS LE BAS	(PU1)	50 %			
	(PU2)	25 %			
CHALEUR DE BAS EN HAUT	(PL1)	50 %			
	(PL2)	25 %			
Fréquence			2 450 MHz		
Dimensions extérieures (L x P x H)			422 mm x 508 mm x 337 mm (16⅝ po x 20 po x 13¼ po)		
Dimensions intérieures (L x P x H)			330 mm x 310 mm x 175 mm (13 po x 12⅞ po x 6⅞ po)		
Poids net (env.)			25,5 kg (56 lb)	27,5 kg (61 lb)	29,5 kg (65 lb)
Minuteur			30 min (chiffre) / 10 pavés tactiles Durée maximale programmable pour chaque étape de réchauffage (3 étapes max) DÉCONGÉLATION et puissance P0 = 30 min Autres puissances = 15 min		

*Procédures de test CEI

*Dans ce manuel, des représentations du modèle NE-1772 sont utilisées pour illustrer les explications.

Les numéros de modèles autres que NE-1772 ne sont pas dotés de fonctions de carte mémoire SD.

Spécifications sujettes à des modifications sans notification.



Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga,

Ontario L4W 2T3

TÉL: (905) 624 - 5010

© Panasonic Corporation 2012

Imprimé au Japon