

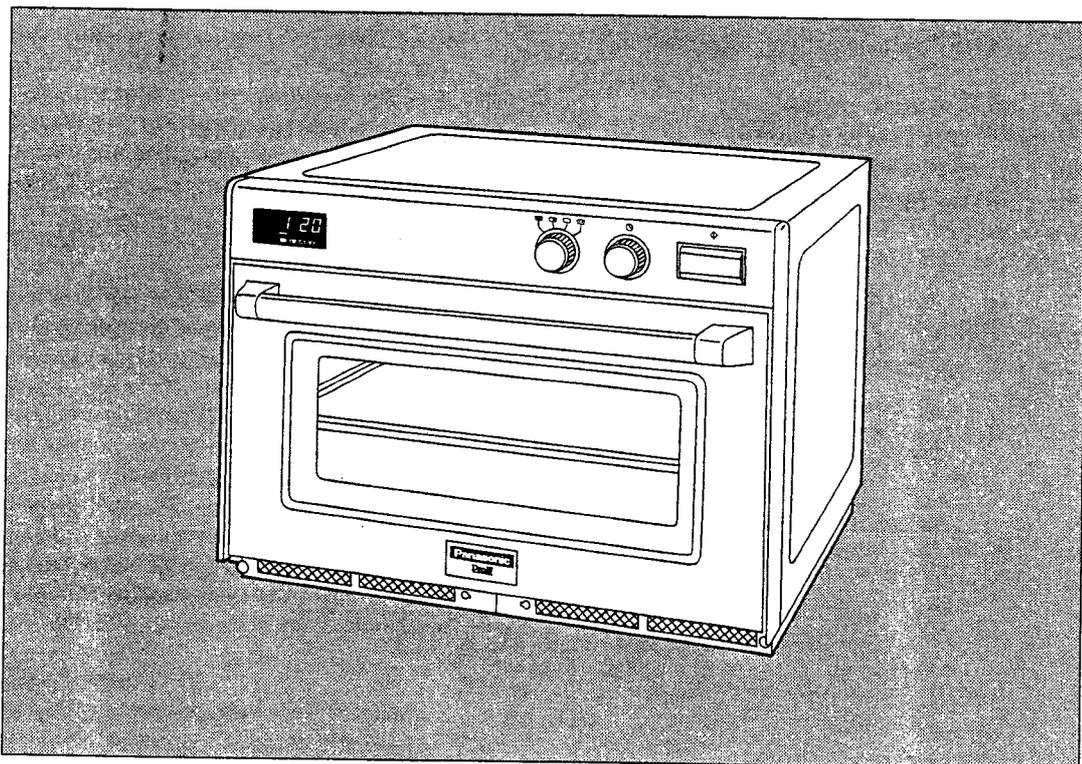


PANA-08152

BEDIENUNGSANLEITUNG

NE-2740/NE-1840/NE-1540

2700 W/1800 W/1500 W

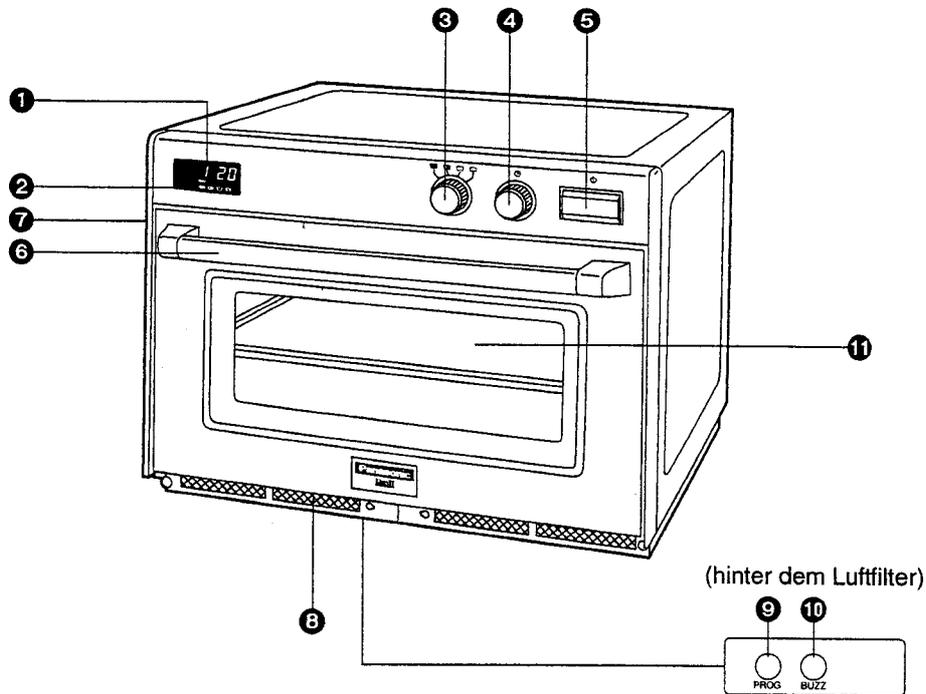


FÜR GEWERBLICHE NUTZUNG

Panasonic

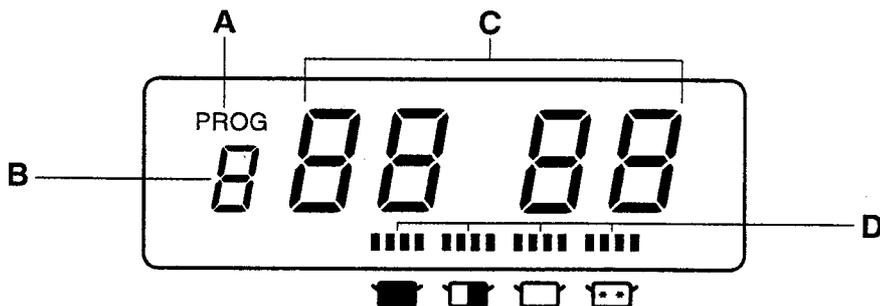
Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführlich durchlesen.

Außenansicht



- ① Display (siehe auch unten)
- ② Anzeige für die Leistungsstufen
- ③ Leistungswahlschalter
- ④ Drehknopf für die Zeiteingabe
- ⑤ Starttaste (◊)

- ⑥ Türgriff
- ⑦ Garraumbeleuchtung
- ⑧ Luftfilter
- ⑨ Programmier­­taste (hinter dem Luftfilter)
- ⑩ Taste für das akustisches Signal (hinter dem Luftfilter)
- ⑪ Einschub für den 2-Etagen-Betrieb



- A—Anzeige/Programmier­­taste
- B—Anzeige für den Signalton

- C—Zeitanzeige (Min/Sek)
- D—Anzeige für die Leistungsstufen
 - maximale Leistung
 - ▒ halbe Leistung
 - niedrige Leistung
 - ◻ Auftaustufe

Montage

Erdung

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

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

Spannung und Leistung

Das Gerät muß an das Netz über eine mindestens
16-A-Installationssicherung angeschlossen
werden.

Die Netzspannung und die für das
Mikrowellengerät vorgeschriebene
Betriebsspannung müssen übereinstimmen. Ein
Betreiben des Gerätes mit höherer Netzspannung
als zulässig kann Brand und andere Schäden
verursachen.

Montageort des Mikrowellengerätes

Das Gerät niemals in sehr feuchter, heißer oder
fettiger Umgebung aufstellen, z. B. direkt neben
oder über einer Heizquelle bzw. Friteuse. Das
Gerät nicht direkt über oder neben einem Gas-
oder Elektroherd aufstellen. Das Mikrowellengerät
könnte beschädigt werden. Bei
Raumtemperaturen von mehr als 40 Grad Celsius,
einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 85% und einem
hohen Fettgehalt in der Umgebungsluft, ist der
Betrieb nicht zulässig.

Ungehinderte Luftzirkulation ist unbedingt
erforderlich. Das Gerät ist auf einer geraden und
stabilen Oberfläche aufzustellen. Dabei muß ein
Mindestabstand von 5 cm rechts und links von den
Seitenwänden und der Rückwand des Gerätes
eingehalten werden. Ein Abstand von mindestens
20 cm ist über dem Gerät einschließlich der
beiden Ventilationsöffnungen einzuhalten. Stehen
Radio- bzw. Fernsehgeräte in unmittelbarer Nähe
des Mikrowellengerätes, so sind gelegentliche
Störungen beim Empfang schwacher Sender
während des Gebrauchs nicht ganz vermeidbar.

Wichtiger Hinweis:

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

Vorsicht

Das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum einschalten.

Um den Zustand der Magnetron-Röhren und
anderer Teile im Inneren des Gerätes nicht zu
beeinträchtigen, sollte das Gerät niemals im
Leerlauf betrieben werden.

Das Gehäuse nicht abbauen.

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

Ventilationsöffnungen nicht blockieren.

Eine ungehinderte Luftzirkulation hinter dem Gerät
ist für Kühlzwecke unbedingt erforderlich.
Während des Betriebs dürfen die Luftöffnungen
am Mikrowellengerät also nicht blockiert werden.

Der Garraum ist kein Wäschetrockner!

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

Metallgeschirr

Kein Metallgeschirr im Gerät verwenden.

Warnung

1. Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet sind.
2. Wenn Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen verwendet werden, darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
3. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann es ggf. sehr kurzfristig zum Kochen kommen (Siedeverzug). Das heiße Lebensmittel spritzt in diesem Fall aus offenen Behältern in den Garraum. Verwenden Sie daher stets abgedeckte Gefäße, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
4. Lebensmittel in Gläsern oder Flaschen— insbesondere Babynahrung—nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr.
5. Garen Sie weder Eier in der Schale noch gepellte hartgekochte Eier. Durch Ausdehnung explodieren sie.
6. Keine geschlossenen Konserven, Flaschen oder Gläser zum Garen oder Erhitzen benutzen. Diese könnten platzen.
7. Im Garraum dürfen während der Nichtbenutzung des Gerätes keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung darstellen können. Im Falle des Versagens eines elektronischen Bauelementes kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung, z. B. vorgeschaltete Sicherung/Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
8. Die Reinigung der Türdichtungen und Türdichtungsflächen sollte mit einem milden Reinigungsmittel vorgenommen werden. Das Gerät ist vom Verwender auf mögliche Beschädigungen der Türdichtungsflächen zu besichtigen und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
10. Falls während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät tritt, ist die Gerätetür geschlossen zu halten, und das Gerät ist abzuschalten sowie der Netzstecker zu ziehen.
11. Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Inanspruchnahme eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
12. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic-Kundendienst (siehe Kundendienstliste) erhältlich ist, ersetzt werden.
13. Es wird auf die Möglichkeit der Gefährdung durch elektromagnetische Felder hingewiesen und empfohlen, daß sich insbesondere Personen mit Herzschrittmachern nicht elektromagnetischen Feldern aussetzen, dabei sind unbedingt die Herstellerangaben zu beachten.
14. Es muß eine jährliche Kontrolle des Gerätes durch geschultes Servicepersonal ausgeübt werden. Ein schriftlicher Nachweis ist zu führen und auf Verlangen der Berufsgenossenschaft vorzulegen.
15. Falls der 2-Etagen-Betrieb genutzt wird, den dafür vorgesehenen Einschub niemals mit darauf plaziertem Geschirr und Lebensmittel herausziehen oder hineinschieben.

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

Bedienung

A. Manueller Betrieb



1. Vergewissern Sie sich, daß das Gerät an einer ordnungsgemäß geerdeten Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen ist.



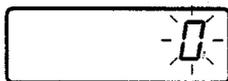
2. Öffnen Sie die Garraumtür. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Eine "0" erscheint im Display und die Leistungsstufe  wird angezeigt.
3. Stellen Sie die Speisen mit geeignetem Geschirr in die Mitte des Garraums und schließen Sie die Tür.
4. Wählen Sie mit dem Leistungswahlschalter die gewünschte Leistungsstufe. Die eingestellte Leistung erscheint im Display.



5. Geben Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Betriebszeit ein (bis zu 60 Minuten). Die eingestellte Zeit erscheint im Display. Für die Auftaustufe ist mindestens eine Zeiteingabe von 2 Minuten erforderlich.



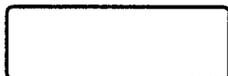
6. Drücken Sie die Starttaste.
 - A. Die Garraumbeleuchtung und das Gebläse schalten sich ein.
 - B. Der Mikrowellenbetrieb beginnt.
 - C. Das Symbol für die gewählte Leistungsstufe blinkt im Display.
 - D. Die eingestellte Zeit läuft ab.



7. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt das akustische Signal und das Gerät schaltet ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich aus. Im Display blinkt die "0". Um den Garraum und die elektronischen Bauteile abzukühlen, läuft die Belüftung ca. 1 Minute nach.



8. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät. Im Display erscheinen die "0" und die zuletzt gewählte Leistungsstufe. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein.



9. Schließen Sie die Garraumtür. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich aus. Nach ca. 1 Minute erlischt die Anzeige im Display und die Belüftung schaltet sich aus.

Hinweise:

1. Wenn Sie die Starttaste bei geöffneter Garraumtür betätigen, erscheint immer "0" im Display.
2. Auch wenn Sie die Garzeit bereits eingegeben haben, können Sie die Leistungsstufe nochmals ändern.
3. Während des Mikrowellenbetriebs kann die eingestellte Betriebszeit nochmals geändert werden. Das Mikrowellengerät kann ebenfalls ausgeschaltet werden, indem der Drehknopf für die Zeiteingabe nach links gedreht wird, bis die "0" in der Digitalanzeige erscheint und der Piepton ertönt.

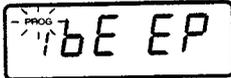
B. Akustisches Signal am Gerät abstellen



1. Vergewissern Sie sich, daß das Gerät an einer ordnungsgemäß geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen ist.

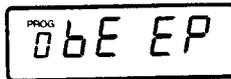


2. Drücken Sie die Programmier­­taste. Die Anzeige "PROG" blinkt auf.
Hinweis: Auch wenn die Tür geöffnet ist, kann das akustische Signal abgestellt werden.



3. Drücken Sie die Taste für das akustische Signal. Im Display erscheint das Zeichen „bEEP“ und das Symbol für den Ein-Phasen-Betrieb.

stage

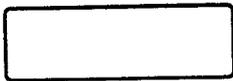


4. Durch erneutes Drücken der gleichen Taste erscheint das Zeichen "0 bEEP" im Display.

5. Drücken Sie die Programmier­­taste. Im Display hört die Anzeige "PROG" auf zu blinken.

stage

Damit ist das akustische Signal am Gerät abgestellt.



6. Schließen Sie die Garraumtür. Nach ca. 1 Minute ist die Anzeige im Display automatisch gelöscht.

Hinweis:

Um das akustische Signal wieder einzuschalten, verfahren Sie wie oben beschrieben (1 bEEP—an/0 bEEP—aus).

Automatische Fehlerdiagnose

Durch die automatische Fehlerdiagnose überwacht sich das Gerät in allen wesentlichen Funktionen selbständig.

Durch Vergleich der angezeigten Codenummer im Display mit der nachfolgenden Tabelle kann die Fehlerursache schnell und einfach festgestellt werden:

Code-nummer	Ursache	Abhilfe (Erklärung siehe unten)
F01	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch	1./2./3./4./5.
F33-34	Der Thermistor ist defekt (Temperaturschutz)	1./5.
F05	Der Programmspeicher IC ist defekt	5.
F81-84	Ein Relais ist defekt	5.
F86-89	Kurzschluß eines Relais	1./5.
F44	Das Bedienfeld ist defekt	1./5.

1. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.
2. Es ertönt ein fortlaufender Signalton.
3. Sofern das Gerät abgekühlt ist, setzt der Betrieb ein.
4. Stellen Sie das Gerät an einen kühleren Platz.
5. Sofern das Problem weiter besteht, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

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

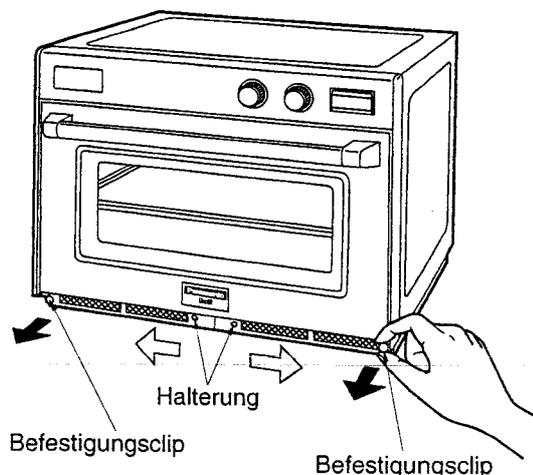
Pflege des Mikrowellengerätes

1. Ziehen Sie zur Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie den Garraum des Gerätes stets sauber. Sofern Essensreste oder übergelaufene Flüssigkeiten an den Garraumwänden haften, werden Mikrowellen absorbiert und dies kann ggf. eine Funkenbildung verursachen. Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
3. Die Außenfläche des Gerätes ggf. mit einem milden Reinigungsmittel säubern und trocken wischen. Stellen Sie sicher, daß kein Wasser in die Geräteöffnung gelangt. Das Gerät könnte einen Schaden nehmen.
4. Das Türfenster vorsichtig mit Seife und Wasser reinigen. Keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, die Kratzspuren hinterlassen.

Reinigung der Luftfilter

Die Luftfilter an der Frontseite des Gerätes sollten regelmäßig gereinigt werden, um den Betrieb nicht zu beeinträchtigen.

1. Entfernen Sie den rechten Luftfilter, indem Sie den rechten Befestigungsclip herausziehen und den Filter nach rechts aus der Halterung ziehen. Entfernen Sie den linken Luftfilter auf die gleiche Weise.
2. Reinigen Sie die Filter mit einem milden Reinigungsmittel.
3. Setzen Sie die Luftfilter wieder ein, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb setzen.



Hinweis

Ein verstopfter Luftfilter führt zur Überhitzung des Gerätes.

WICHTIGE HINWEISE ZUM ARBEITEN MIT MIKROWELLE

- Die Zeiten zum Auftauen, Regenerieren oder Garen sind im Mikrowellenbetrieb abhängig von verschiedenen Faktoren, z. B. von den Mengen, der Temperatur oder der Zusammensetzung der Lebensmittel. Geben Sie deshalb zuerst lieber kürzere Zeiten ein und verlängern dann je nach Bedarf, um ein Überhitzen oder Überkochen der Speisen zu vermeiden.
- Bitte beachten Sie:
Gefrorene oder gekühlte Lebensmittel benötigen eine längere Zeit als Speisen mit Zimmertemperatur. Lebensmittel mit z. B. hohem Zucker- oder Fettanteil nehmen im Gegensatz zu Lebensmitteln mit z. B. hohem Wasser- oder Eiweißanteil mehr Mikrowellenenergie auf und erhitzen deshalb schneller.
Geringe Lebensmittelmengen erhitzen schneller als große, und flache Speisen besser als hohe. Das gleiche Lebensmittelgewicht benötigt kleingeschnitten eine kürzere Zeit. Doppelte Mengen brauchen nicht ganz die doppelte Zeit, sondern ca. 80% Zeitzugabe.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten durch Mikrowellen kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gerät geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen! Vermeiden Sie einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen bitte unbedingt ein Glasstäbchen mit in das Glas oder die Tasse stellen und große Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.
- Kochen Sie keine Eier mit Schale im Gerät. Durch den entstehenden Druck würden Sie explosionsartig platzen.
- Lebensmittel mit festen Schalen oder Häuten, wie z. B. Äpfel, Pellkartoffeln, Tomaten oder Würstchen, vorher einige Male einstechen, um ein Platzen zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine geschlossenen Konserven oder Flaschen im Mikrowellenbetrieb. Diese könnten durch ein Ausdehnen der Lebensmittel im Gefäß platzen.
- Decken Sie Speisen zum Erhitzen grundsätzlich mit einem Deckel, einem Teller oder Mikrowellenfolie ab, um ein Austrocknen zu vermeiden. Ebenfalls kann so keine Feuchtigkeit entweichen und das Lebensmittel wird schneller erhitzt.
- Gebratene, gebackene oder fritierte Speisen und solche, die ihre Kruste behalten sollen, wie z. B. Schnitzel, Frikadellen oder Brot, werden beim Regenerieren nicht abgedeckt.
- Es empfiehlt sich, Lebensmittel während des Erhitzens umzurühren oder zu wenden, um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen.
- Bitte beachten Sie ebenfalls eine Ausgleichs- bzw. Standzeit am Ende des Mikrowellenbetriebes (gilt ebenfalls für das Auftauen), damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann.
- Benutzen Sie beim Regenerieren oder Garen zur Entnahme des Geschirrs Topflappen oder Handtücher, da das Lebensmittel Wärme an das Geschirr abgibt und sehr heiß werden kann.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

- Für den Mikrowellenbetrieb eignet sich Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan. Es darf jedoch kein Metalldekor haben, z. B. Goldränder, da dieses beschädigt werden und abplatzen könnte.
- Auch glasiertes Keramikgeschirr kann benutzt werden. Achten Sie aber bitte darauf, daß die Glasur keine Beschädigungen oder Risse aufweist. Hier kann beim Spülen Wasser eindringen, sich beim anschließenden Erhitzen ausdehnen und zum Platzen des Geschirrs führen.
- Einweggeschirr aus Kunststoff und beschichtete Pappgefäße eignen sich nur zum kurzfristigen Regenerieren, nicht aber zum Garen, da diese Materialien leicht entflammbar sind.
- Verwenden Sie kein Metallgeschirr oder Aluminiumgefäße. Da Mikrowellen an Metall reflektiert werden, kann es zu sehr unterschiedlicher Erhitzung der Speisen kommen. Um ebenfalls Funkenbildung zu vermeiden, füllen Sie die Speisen bitte in mikrowellengeeignete Gefäße um.
- Falls Sie nicht sicher sind, ob sich ein Geschirr für den Mikrowellenbetrieb eignet, stellen Sie es ohne Inhalt für 20 Sekunden bei maximaler Leistung ins Gerät. Das Geschirr sollte kalt oder höchstens lauwarm werden.
- Verwenden Sie mikrowellengeeignete Gefäße immer entsprechend der Portionsgröße.

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

AUFTAUEN

Tiefkühltemperatur (****) der Lebensmittel ca. -18°C .
Bitte beachten Sie nach dem Auftauen eine Ausgleichszeit.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Geschirr	Hinweise
Beerenobst, gemischt	250 g 1000 g		ca. 5 Min. ca. 15 Min.	Form mit Deckel	Zwischendurch umrühren. Ausgleichszeit: ca. 5–15 Min.
Butterkuchen	300g		ca. 4 Min.	Dessertteller	—
Rührkuchen mit Obst, Käsekuchen	500–600 g 1750–2000 g		ca. 7 Min. 16–18 Min.	Teller oder Kuchenplatte	Ausgleichszeit: ca. 60 Min.
Torte mit Sahne oder mit Schokoladenbezug	500–750 g 900–1500 g		5–6 Min. 7–10 Min.	Tortenplatte	Ausgleichszeit: bis zu 150 Min.

AUFTAUGAREN

Tiefkühltemperatur (****) der Lebensmittel ca. -18°C .
Bitte beachten Sie nach dem Auftaugaren eine Stehzeit von ca. 5 Minuten.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit			Geschirr	Hinweise
			2700 W	1800 W	1500 W		
Gemüse	500 g 1000 g 2x1 kg		2–4 Min. 5–7 Min. 8–10 Min.	4–6 Min. 8–10 Min. 14–16 Min.	6–7 Min. 10–12 Min. 16–18 Min.	Schüssel mit Deckel	Zwischendurch und nach dem Garen umrühren. Bei 2 kg Gemüse stellen Sie eine Schüssel auf den Boden und die andere auf die Zwischenplatte.
Obst	500 g 1000 g		ca. 2 Min. ca. 4 Min.	3 Min. 30 Sek. ca. 6 Min.	ca. 4 Min. ca. 7 Min.	Schüssel mit Deckel	—

REGENERIEREN

Bitte beachten Sie die Ausgangstemperatur der Lebensmittel:

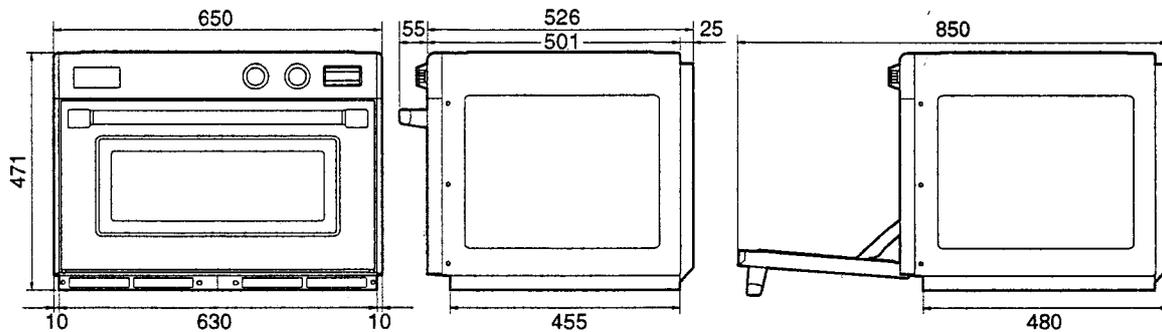
Kühlschranktemperatur */Raumtemperatur **

Die Lebensmittel werden generell auf den Garraumboden gestellt und erhitzt. Bei größeren Mengen wird auf 2-Etagen regeneriert. Benutzen Sie hierfür die vorgesehene Zwischenplatte. Bitte beachten Sie die Hinweise.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit			Geschirr	Hinweise
			2700 W	1800 W	1500 W		
Suppe* Klar oder gebunden (à ca. 180 ml)	2 Tassen 4 Tassen 8 Tassen		ca. 1 Min. 1 Min. 30 Sek. ca. 3 Min.	1 Min. 30 Sek. ca. 2 Min. 4 Min.–4 Min. 30 Sek.	ca. 2 Min. 2 Min. 30 Sek. ca. 5 Min.	Suppentassen	Anschließend umrühren. Bei 8 Tassen stellen Sie 4 auf den Boden und 4 auf die Zwischenplatte.
Eintopf*	1×500 ml 2×500 ml 4×500 ml 4×250 ml		ca. 3 Min. 4 Min. 30 Sek. ca. 9 Min. ca. 5 Min.	ca. 4 Min. ca. 6 Min. ca. 13 Min. ca. 7 Min.	ca. 5 Min. 7 Min. 30 Sek. ca. 15 Min. ca. 8 Min.	Eintopfschüssel	Anschließend umrühren. Bei 4 Schüsseln stellen Sie 2 auf den Boden und 2 auf die Zwischenplatte.
Beilagen, z. B. Kartoffeln oder Nudeln*	200 g 2×200 g 4×200 g 500 g		ca. 30 Sek. ca. 1 Min. ca. 2 Min. 1 Min. 30 Sek.	ca. 50 Sek. 1 Min. 30 Sek. 2 Min. 50 Sek. 1 Min. 50 Sek.	ca. 1 Min. ca. 2 Min. 3 Min. 30 Sek. ca. 2 Min.	Teller oder Form, abgedeckt	Anschließend umrühren. Bei 4 Tellern stellen Sie 2 auf den Boden und 2 auf die Zwischenplatte.
Gemüse*	500 g 1000 g 2×1 kg		1 Min.–1 Min. 30 Sek. ca. 2 Min. ca. 5 Min.	ca. 2 Min. 3 Min. 30 Sek. ca. 8 Min.	2 Min. 30 Sek. ca. 4 Min. 9 Min. 30 Sek.	Schüssel mit Deckel	Anschließend umrühren. Bei 2 kg Gemüse stellen Sie eine Schüssel auf den Boden und die andere auf die Zwischenplatte.
Aufläufe**	2×300 g 4×300 g		ca. 2 Min. ca. 5 Min.	ca. 3 Min. ca. 5 Min.	3 Min. 30 Sek. ca. 6 Min.	Auflaufform, abgedeckt	Bei 4 Auflaufformen stellen Sie 2 auf den Boden und 2 auf die Zwischenplatte.
Tellergerichte**	2×300 g 4×300 g 1×500 g 2×500 g 4×500 g		1 Min. 30 Sek. ca. 3 Min. 1 Min. 30 Sek. ca. 2 Min. 3 Min. 30 Sek.	2 Min. 30 Sek. ca. 5 Min. ca. 2 Min. ca. 3 Min. ca. 6 Min.	ca. 3 Min. ca. 6 Min. 2 Min. 30 Sek. 3 Min. 30 Sek. ca. 7 Min.	Teller, abgedeckt	Bei 4 Tellern stellen Sie 2 auf den Boden und 2 auf die Zwischenplatte.
Heißgetränke*, z. B. Kakao oder Glühwein (à 180–200 ml)	1 Becher 2 Becher 4 Becher		ca. 30 Sek. ca. 40 Sek. 1 Min. 30 Sek.	ca. 40 Sek. 1 Min. 10 Sek. ca. 2 Min.	ca. 50 Sek. 1 Min. 30 Sek. 2 Min. 30 Sek.	Glas oder Becher mit Glasstab oder Stößel	Bei 4 Bechern/ Gläsern stellen Sie 2 auf den Boden und 2 auf die Zwischenplatte.

Technische Daten

	NE-2740	NE-1840	NE-1540
Netzspannung	2N 400 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	4400 W/11,0 A	3200 W/15,0 A	2600 W/12,6 A
Ausgangsleistung	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> maximale Leistung (IEC-705) 2700 W <input checked="" type="checkbox"/> halbe Leistung 1350 W <input type="checkbox"/> niedrige Leistung 340 W <input type="checkbox"/> Auftaustufe 170 W 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> maximale Leistung (IEC-705) 1800 W <input checked="" type="checkbox"/> halbe Leistung 900 W <input type="checkbox"/> niedrige Leistung 340 W <input type="checkbox"/> Auftaustufe 170 W 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> maximale Leistung (IEC-705) 1500 W <input checked="" type="checkbox"/> halbe Leistung 750 W <input type="checkbox"/> niedrige Leistung 340 W <input type="checkbox"/> Auftaustufe 170 W
Frequenz/Mikrowelle	2450 MHz		
Außenabmessungen (B×T×H)	650 mm×526 mm×471 mm		
Garraumabmessungen (B×T×H)	535 mm×330 mm×250 mm		
Nettogewicht	65 kg	54 kg	54 kg
Schaltuhr	60 Min./digital		



Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Central P.O. Box, Osaka 530-91, Japan

A00033560GP
F0996-0