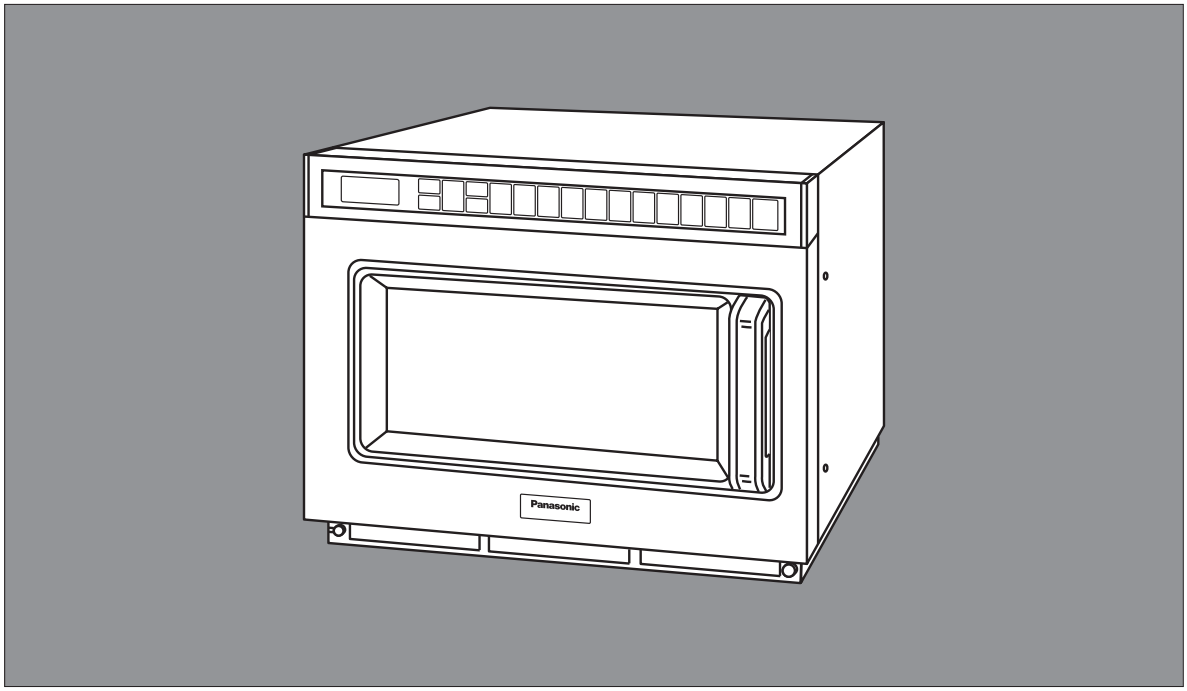
Panasonic

Operating Instructions

(Original instructions)

Commercial Microwave Ovens

Model No.
NE-1266 / NE-1766 / NE-2166



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, please visit our support page www.panasonic.ca/english/support for product information and operation assistance.

F00033L40CP
H0226-0
Printed in China

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga,
Ontario L4W 2T3
www.panasonic.com

Contents

page

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY 3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
Installation and GROUNDING INSTRUCTIONS 4
Caution 4
ATTENTION 5
Self Diagnostics Failure Code Explanation 5
Power Source Voltage Adjustment 6
How Does The Microwave Work? 6
Outline Diagram 7
How to Operate
POWER LEVEL SELECTOR PAD 8
A. MANUAL HEATING . . . single stage heating 8
. . . . . 2 to 5 stage heating 9
B. PROGRAMMED HEATING 10
C. PROGRAMMING NUMBER/MEMORY PADS . . . single stage heating 10
. . . . . 2 to 5 stage heating 11
D. PROGRAMMING DOUBLE OR TRIPLE QUANTITY PAD 12
E. PROGRAM LOCK 12
F. BEEP TONE 13
G. PROGRAM LIST 15
H. CYCLE COUNTER 16
I. AIR FILTER CLEANING 16
J. OVEN LAMP 17
Installation Instructions for Stacking 19
Care of Your Oven 20
Cleaning and Maintenance procedures 21
Heating and Defrosting Time Charts 22
PANASONIC COMMERCIAL MICROWAVE OVEN WARRANTY 35
Technical Specifications 36

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 on the top of this page.
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, or similar locations.
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) are able to 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 when 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 ignite, keep oven door closed, 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 due to surface tension of the liquid. 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 A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
    (a) Do not overheat the liquid.
    (b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    (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.
    (e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

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.

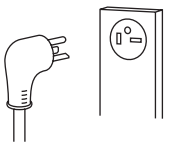
Grounding Instructions
This oven must be grounded electrically. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug 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 Models No. NE-1266
The oven must be on a SEPARATE, 20 amp, 60 Hz-120 V GROUNDED CIRCUIT.

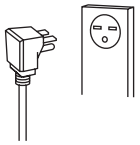
NEMA# 5-20P



120 V Grounded Outlet NEMA# 5-20R

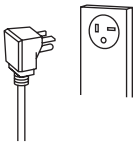
B. For Models No. NE-1766
1. This oven must be on a separate, 60 Hz GROUNDED CIRCUIT - minimum 15 amps for Models No. NE-1766; minimum 20 amps for Models No. NE-2166.
2. The microwave ovens are built to operate on 2 different voltages (208 V or 240 V).

Models No. NE-1766
NEMA# 6-15P



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

Models No. NE-2166
NEMA# 6-20P



208 V/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.

ATTENTION

PLEASE READ THE FOLLOWING CAUTIONS BEFORE USING THIS MICROWAVE OVEN

Failure to follow these instructions and properly maintain this unit may lead to premature failure of the Microwave and may void the warranty.
Please read the following guidelines along with the included owner's manual prior to operating this unit.

- Unit must be placed in an open area, making certain that there is adequate clearance and ventilation in the back and front of the unit.
- Filters must be cleaned and re-installed on a regular schedule in order to provide proper air flow through out the unit. Failure to properly maintain the filters will result in the Microwave overheating and possible early component failure.
- Top Splatter shield MUST be installed at all times when unit is in operation. Failure to install the splatter shield will result in food buildup on the inside top of the cavity and will eventually lead to arcing and the eventual destruction of the cavity and will void the warranty.
- Do not scrape or peel off rubber gasket around the base of the bottom plate as this will allow spillage under the bottom plate and may lead to destruction of the cavity.
- Do not slam door shut or pull down on the door as this may damage the door latch mechanism and / or hinges and render the Microwave inoperative.
- Do not over fill pans as spillage may occur. If spillage does occur, please wipe it up immediately. Follow the guides on pages 20 to 21 for proper cleaning instructions.
- Do not place unit near other sources of heat, such as stoves, heat lamps, or ovens as this may shorten the life of the Microwave oven components and render the unit inoperative.
- Do not place metallic objects such as aluminum foil, metallic pans or metallic utensils as this will damage both the inside of the cavity as well as electronic components.

IF BOTTOM PLATE BREAKS or CRACKS, or THERE IS SPARKING IN THE CAVITY WHILE HEATING FOOD, DO NOT CONTINUE TO USE OVEN CONTACT AUTHORIZED SERVICE AGENCY IMMEDIATELY!!

Self Diagnostics Failure Code Explanation

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

CODE	PROBLEM
rFL	Splatter shield is removed. Place it back. The oven is inoperative without it.
U30	Memory cooking with double/triple quantity has exceeded the maximum cooking time. Check and change the time. (See Step 5 "Note" on page 9.) Press Stop/Reset Pad, and the code disappears.
U40	The temperature of electrical parts is too high. If the oven is operated without food, put the food into the cavity and heat. Press Stop/Reset Pad, and the code disappears.
F09	The oven is connected to 50 Hz. Connect to 60 Hz.
F code other than F09 (F97, etc.)	If the "F" code does not disappear even after pressing Stop/Reset Pad, pull out the plug and then plug it in again after 5 seconds. The oven is faulty if the "F" code still appears. Unplug the oven or shut off the power at the circuit breaker, and contact the dealer or a service agent.

Power Source Voltage Adjustment

Models No. NE-1766 / NE-2166
The microwave automatically detects 208 V and 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. 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.

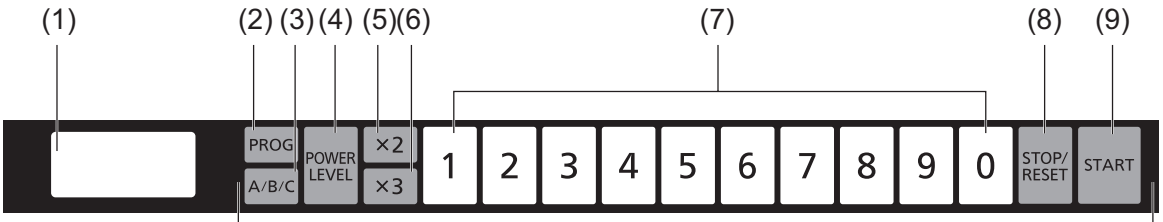
Transmission
Microwave pass through some materials such as paper, glass and plastic much like sunlight shining through a window. Because these substances do not absorb or reflect the microwave energy, they are ideal materials for microwave oven heating containers when covered.

Absorption
During heating, microwaves will be absorbed by food. They penetrate to a depth of 2 cm to 4 cm (¾″ to 1½″). 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.

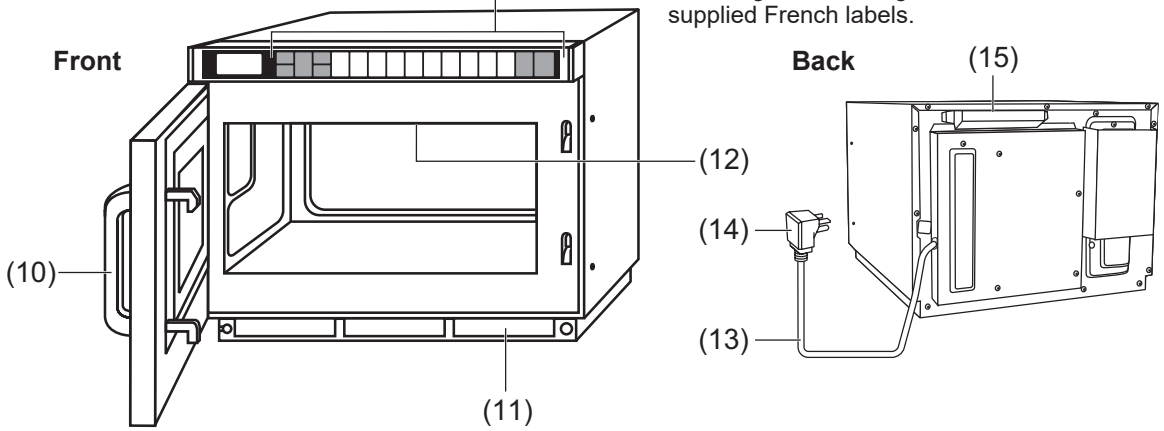
TV / RADIO / WIRELESS EQUIPMENT INTERFERENCE

1. This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:
   (1) Increase the spacing distance between the microwave oven and other product receiving the interference.
   (2) If possible, use a properly installed receiver antenna and/or reorient the receiving antenna of the other product receiving the interference.
   (3) Plug the microwave oven into a different outlet from the other product receiving the interference.
   (4) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See page 20 “Care of Your Oven”.)

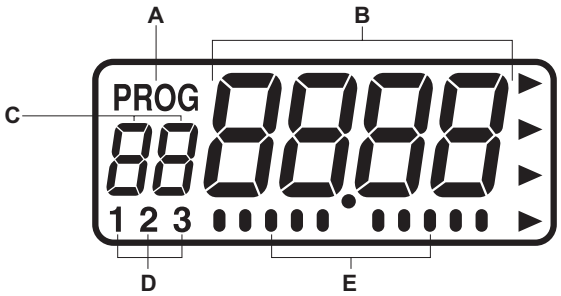
Outline Diagram



• To change the labeling to French, attach the supplied French labels.



(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) Splatter Shield (top of inner cavity)
(13) Power Supply Cord
(14) Power Supply Plug
• The shape of the power supply plug may differ depending on the model.
(15) Exhaust Vent



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 8-11)
A1 = 10 sec. A2 = 20 sec. A3 = 30 sec. A4 = 40 sec. A5 = 50 sec.
A6 = 1 min. A7 = 1 min. 15 sec. A8 = 1 min. 30 sec. A9 = 1 min. 45 sec. A0 = 2 min.
◆ Program Unlocked (See pages 12-13)
◆ Double Quantity = 1.6 Triple Quantity = 2.2 (See page 12)
◆ Oven Lamp When the door is open = ON Blinking at the end of heating cycle = OFF
Decrease brightness during cooking = OFF (See pages 17-18)
◆ The default filter cleaning time is set to “0”.

If you wish to change these settings, please consult the operating instructions for programming procedure.

How to Operate

POWER LEVEL SELECTOR PAD

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

P10 ➡ **P9** ➡ **P8** ➡ **P7** ➡ **P6** ➡ **P5** ➡ **P4** ➡ **P3** ➡

P2 ➡ **P1** ➡ **P0** ➡ **PU1** ➡ **PU2** ➡ **PL1** ➡ **PL2** ➡ **P10** again.

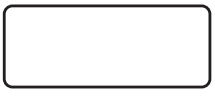
HIGH	P10: Models No. NE-1266 (1200 W), NE-1766 (1700 W), NE-2166 (2100 W)								
MEDIUM HIGH	P9:	95 %	**LOW**	P3:	35 %	**HEAT FROM TOP DOWN**	PU1:	50 %
	P8:	85 %		P2:	25 %*		PU2:	25 %
	P7:	75 %	**DEFROST**	P1:	340 W	**HEAT FROM BOTTOM UP**	PL1:	50 %
	P6:	65 %					PL2:	25 %
MEDIUM	P5:	55 %	—	P0:	0 %			
	P4:	45 %						

*: “LOW (P2)” for Model No. NE-1266 is 30%.

A. MANUAL HEATING — single stage heating —

THE OVEN CAN NOT BE RUN MANUALLY WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

Example: To cook food at P10 power for 2 minutes

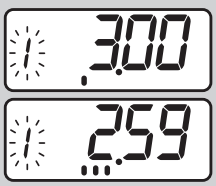
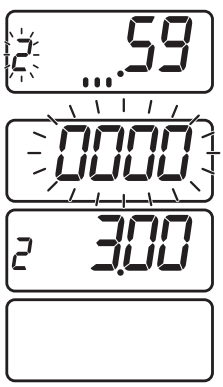
	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Place food inside the oven and close the door.** ☛ When the door is opened, the oven lamp will turn on, and “0” will appear. **Note:** While “0” appears, operation is available. 1 minute after the door is closed, “0” will disappear.	
2	POWER LEVEL	**Press Power 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	2 0 0	**Press Number/Memory pads “2”, “0” and “0”.** ☛ The set heating time will appear. **Note:** The maximum set time for “P1” and “P0” is 30 minutes, and 15 minutes for all others.	
4	START	**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 —

THE OVEN CAN NOT BE RUN MANUALLY WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

Example: To cook food at P10 power for 2 minutes and at P3 power for 1 minute

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 3 on page 8.	
4	POWER LEVEL	**Press Power Level Selector pad.** ☛ Each time the pad is pressed, the Power Level switches as the Power Level Selector pad illustration on page 8. The selected power level will be indicated and 2nd Stage Heating Indicator “2” 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 “P1” 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 “P1” and “P0”.	
6	START	**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: For the heating cycle of the third and later stages, select Power Level again after Step 5 in the above procedure and then set the heating time.

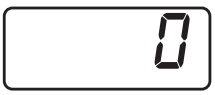
SPECIAL NOTE: For both single and 2 to 5 stage heating

1. 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.
2. While not heating, one press on Stop/Reset pad cancels the selected program.
3. 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.
4. 1 minute later of non-use with door closed, the repeat feature will be cancelled.

B. PROGRAMMED HEATING

◆ *In Program Unlock Mode:*

Example: To select Number/Memory pad "5" at A side in which your desired heating program (at P10 power for 50 seconds, single stage heating) is set

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Place food inside the oven and close the door.** ☛ When the door is opened, 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	5	**Press the desired Number/Memory pad "5".** ☛ The currently programmed information will be indicated.	
3	START	**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.			

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

◆ *In Program Lock Mode:*

Just press the desired Number/Memory pad. Heating will automatically start without pressing Start pad.
(See page 12)

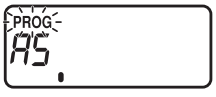
✐ For Double (or Triple) Quantity heating:

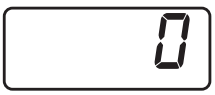
Press Double (or Triple) Quantity pad before pressing the desired Number/Memory pad.

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

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

Example: To program cooking at P1 power for 1 minute into Number/Memory pad "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	PROG	**Press Prog pad.** ☛ "PROG" will start to blink.	
3	5	**Press Number/Memory pad "5".** ☛ The selected pad number will appear and currently programmed information will be indicated.	
4	POWER LEVEL	**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 8. The selected power level will be indicated, 1st Stage Heating Indicator "1" will start to blink.	

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
5	1 0 0	**Press Number/Memory pads "1", "0" and "0".** ☛ The set heating time will appear. **Note:** The maximum set time for "P1" and "P0" is 30 minutes, and 15 minutes for all others.	
6	PROG	**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.
- When you want to select the number at B or C side, press Shift (A/B/C) pad before pressing the desired Number/Memory pad in step 3.

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

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

Example: To program cooking at P1 power for 1 minute and at P10 power for 2 minutes into Number/ Memory pad "5" at A side

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		Follow steps 1 to 5 above.	
6	POWER LEVEL	**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 "P1" 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 "P1" and "P0".	
8	PROG	**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.
- When you want to select the number at B or C side, press Shift (A/B/C) pad before pressing the desired Number/Memory pad in step 3.
- For the heating cycle of the third and later stages, select Power Level again after Step 7 in the above procedure and then set the heating time.

How to Operate

D. PROGRAMMING DOUBLE OR TRIPLE QUANTITY PAD

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

Example: To program 1.5 times of heating time for double quantity into Number/Memory pad "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	PROG	**Press Prog pad.** ☛ "PROG" will start to blink.	
3	5	**Press Number/Memory pad "5".** ☛ The selected pad number will appear and currently programmed information will be indicated.	
4	×2	**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 A5 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	PROG	**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.

E. PROGRAM LOCK

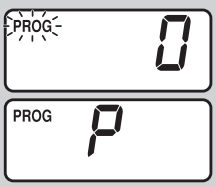
◆ *To Activate Program Lock:*

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Open the door and leave it open.** ☛ The oven lamp will turn on, and "0" will appear.	
2	START + PROG	**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.
- Opening the door cancels the remaining time on the program.

◆ *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	START + PROG	**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.	

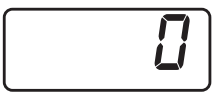
In Program Unlock mode:
- Oven reverts to a two-press operating mode (Number/Memory pad + Start pad).
- Repeat feature is operational.
- Number/Memory pads can be programmed.
- Tone loudness control, length control and pitch control (beep tone at the end of heating cycle / filter cleaning alarm) are operational.
- The cooking time pauses when the oven door is opened during heating.
  Close the door and touch the Start pad to resume heating.

F. BEEP TONE

THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

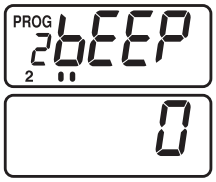
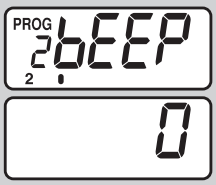
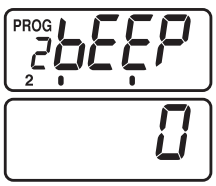
The loudness of beep tone, the length of beep tone at the end of heating cycle, the pitch of beep tone at the end of heating cycle and the pitch of filter cleaning alarm can be set.
Begin with step 1 and follow the procedure to change either the length of beep tone at the end of heating cycle, the pitch 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	PROG	**Press Prog pad.** ☛ “PROG” will start to blink.	
3	START	**Press Start pad.** ☛ 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	PROG	**Press Prog pad.** ☛ “PROG” will stop blinking, and the set loudness of beep tone will appear for 3 seconds. Then “0” will appear.	

Continue

How to Operate

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
		To proceed to Step 5, press Start pad before “0” is displayed after Step 4.	
5	START	**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	PROG	**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	START	**Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 6, press Start pad.** ☛ “PROG” will start to blink. The display changes to “▮”, “▮▮”, and “▮▮▮” 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** ▮: Low, ▮▮: Normal, ▮▮▮: High	
8	PROG	**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	START	**Within 3 seconds after pressing Prog pad at step 8, press Start pad.** ☛ “PROG” will start to blink. The display changes to “▮”, “▮▮”, and “▮▮▮” each time the Start pad is pressed and the settings change (Under the “EP” in “bEEP”). ***The pitch of filter cleaning alarm** ▮: Low, ▮▮: Normal, ▮▮▮: High	
10	PROG	**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 setting for second stage of the air filter cleaning is “0”, you cannot perform steps 9 and 10. (See page 16.)

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	START + 1	**While pressing Start pad, press Number/Memory pad “1”.** ☛ All currently programmed information (the program set into each Number/Memory pad (A0 to C9), 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.

H. CYCLE COUNTER

◆ *To display all cooking hours 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.	0
2	START + 3	**While pressing Start pad, press Number/Memory pad "3".** ☛ All the cooking hours that were ever used appear.	e.g. PROG H 6666

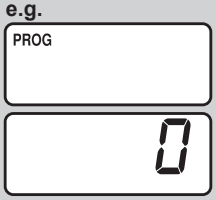
◆ *To display the cumulative number of times the oven was used:*

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Open the door and leave it open.** ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.	0
2	START + POWER LEVEL	**While pressing Start pad, press Power Level Selector pad.** ☛ The number of times that the oven has been used will appear. **Note:** The maximum number of times on the counter will be 3,999,999. The last two digits are dropped and displayed in units of 100 when used over 100 times. For less than 100 times, "0" will be displayed.	e.g. PROG 99 9900 3

I. AIR FILTER CLEANING

Example: To set cleaning air filter to 100 hours for the first stage, and to 600 hours after that for the second stage.

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Open the door and leave it open.** ☛ The oven lamp will turn on and "0" will appear.	0
2	START + 7	**While pressing Start pad, press Number/Memory pad "7".** ☛ The currently programmed hour for first stage will appear.	e.g. PROG H 0 1
3	1 0 0	**Press Number/Memory pads "1", "0" and "0".** ☛ The programmed hour for first stage will appear. **Note:** up to 9999 hours	e.g. PROG H 100 1
4	START	**Press Start pad.** ☛ The currently programmed hour for second stage will appear.	e.g. PROG H 0 2
5	6 0 0	**Press Number/Memory pads "6", "0" and "0".** ☛ The programmed hour for second stage will appear. **Note:** up to 9999 hours	e.g. PROG H 600 2

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
6	PROG	**Press Prog pad.** ☛ This completes the procedure to program time between cleaning of the Air Filter. After 3 seconds, “0” will appear.	e.g. 

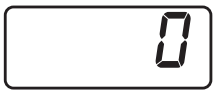
Note: When the total hours used reach the time for the first stage and second stage, “FILt” sign appears in Digital Display Window and different beep tones will sound for each stage. Remove the Air Filter and clean it. (See page 20.)
For the first stage, the same beep tone as after cooking will sound, and for the second stage, the filter cleaning alarm tone will sound. (See pages 13–14.)

How to release the “FILt” sign

- Press and hold down the Stop/Reset pad for 2 seconds until a long 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.

Example: To display the filter cleaning alarm counter

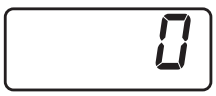
	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Open the door and leave it open.** ☛ The oven lamp will turn on, and “0” will appear.	
2	START + 5	**While pressing Start pad, press Number/Memory pad “5”.** ☛ The cumulative cooking time is displayed. Touch the Stop/Restart pad for 2 seconds while “FILt” is displayed to clear this time.	e.g. 
• 3 seconds later, “0” will appear.			

J. OVEN LAMP

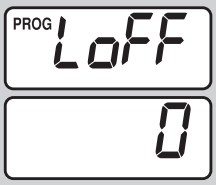
THE OVEN CAN NOT BE PROGRAMMED WHEN PROGRAM LOCK IS ACTIVATED! (See pages 12-13)

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

Example: To turn Oven Lamp settings OFF

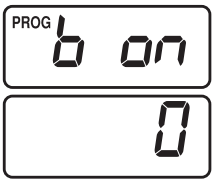
	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
1		**Open the door and leave it open.** ☛ The oven lamp will turn on, and “0” will appear.	
2	START + 9	**While pressing Start pad, press Number/Memory pad “9”.** ☛ “PROG” will start to blink. The previously set Oven Lamp settings are displayed.	
3	START	**Press Start pad.** ☛ “on” → “oFF” → “on” is repeated each time the pad is pressed.	

Continue

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
4	PROG	**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.	

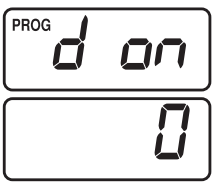
◆ *Oven Lamp blinks at the end of heating cycle.*

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

	PAD	INSTRUCTION	DIGITAL DISPLAY WINDOW
5	START	**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	START	**Press Start pad.** ☛ "oFF" → "on" → "oFF" is repeated each time the pad is pressed.	
7	PROG	**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	START	**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	START	**Press Start pad.** ☛ "oFF" → "on" → "oFF" is repeated each time the pad is pressed.	
10	PROG	**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 F1134-3E10 (Available via service route).
3. The combination of the units for stacking is limited to only the following PANASONIC models:
   Models No. NE-1266, NE-1766, NE-2166
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.

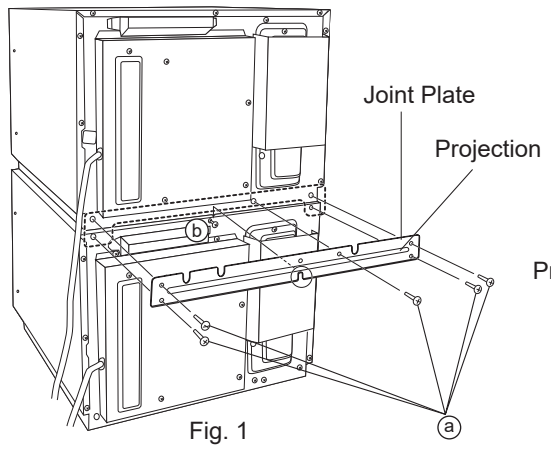


Fig. 1

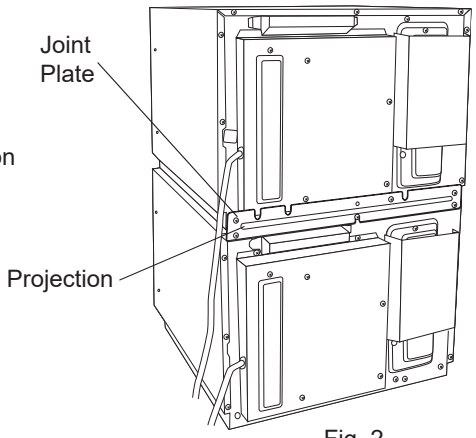


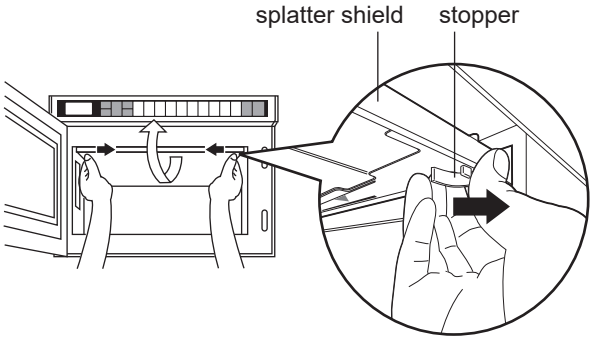
Fig. 2

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

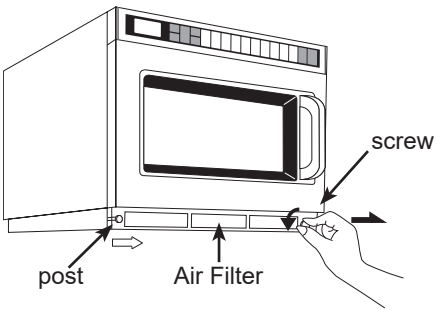
Splatter shield must be in place securely when you use the oven.

“rFL” is displayed if the splatter shield is removed. (See page 5.)
Place the splatter shield securely after cleaning. The oven is inoperative without it.
Part number for the Splatter shield: F203ACL00XP
(Available via service route)

CLEANING THE AIR FILTER

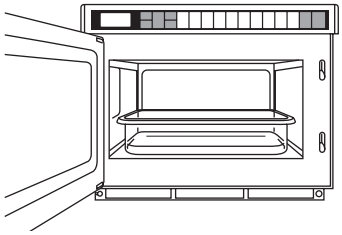
Clean the Air Filter daily according to the following instructions. If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem with the oven.

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.

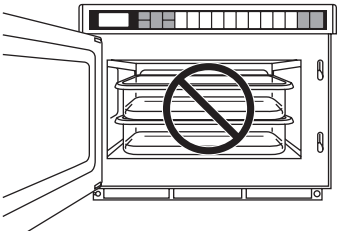


2. Wash this filter in warm soapy water and dry it completely.
3. Be sure to replace Air Filter before using the oven.

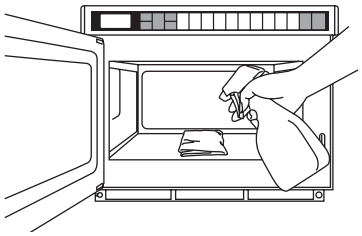
Cleaning and Maintenance procedures



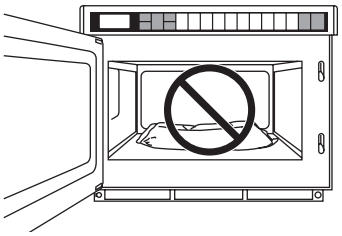
ALWAYS COVER pan(s). Use a ½ Pan for smaller portions and add a little water in pan to create steam.



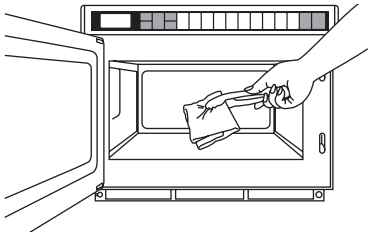
DO NOT stack pans.
DO NOT OPERATE EMPTY!



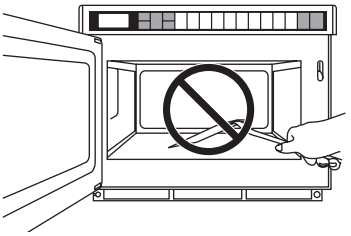
ALWAYS clean oven interior DAILY with rag SOAKED with Sanitizer, set Microwave for 1 minute and 30 seconds-this softens any hardened residue inside oven.



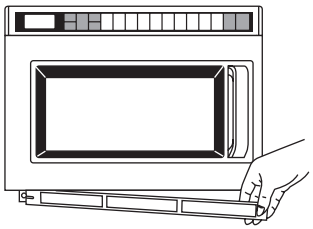
DO NOT HEAT BAGGED PRODUCTS!
Place the food in a microwave-safe container with a lid and heat or defrost.



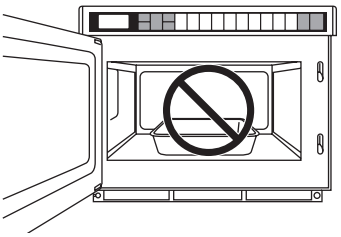
The rag will now be very hot.
CAREFULLY, and without scraping, wipe interior with the cloth using tongs.



DO NOT use utensils or metallic objects to clean interior of oven.
DO NOT use oven as a Timer.



ALWAYS remove bottom filter screens and clean daily.
DO NOT OPERATE OVEN EMPTY OR WITHOUT FILTER SCREENS. Vent holes behind filters should be open & clean. Use a small brush to clean as necessary.



DO NOT operate with metallic pans.
Use covered Amber “H” type pans or microwaveable containers only!

IF BOTTOM PLATE BREAKS or CRACKS, DO NOT CONTINUE TO USE OVEN CONTACT AUTHORIZED SERVICE AGENCY IMMEDIATELY!!

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. 34

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.

   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 wrap under similar conditions.

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

5. **AVOID METAL** because it “bounces” the microwaves, causing uneven heating and sometimes even flashes, which may pit or mar the interior of the oven, the metallic 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.
3. 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 48˚C-55˚C (120˚F-130˚F).
4. **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 temperature and operational guidelines from Health Canada/Canadian Food Inspection Agency (CFIA) 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-1266	NE-1766	NE-2166
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 48˚C-55˚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-1266	NE-1766	NE-2166
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 1 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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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	45 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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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-1266	NE-1766	NE-2166
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 place 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 place 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-1266	NE-1766	NE-2166
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 an 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-1266	NE-1766	NE-2166
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			

Vegetable, Fresh—Heating

Item		Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate Times		
						NE-1266	NE-1766	NE-2166
Carrots & other root vegetables	(cook)	1.8 kg (4 lb.)	Peel carrots; cut into ⅛″ 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, 5 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 ⅛″ slices. Wash vegetables well. Cut into uniform size pieces.	Place in microwave safe 4″ half pan. Add 3 to 4 tablespoons of water. Stir midway through heating. After heating, let stand, covered, 5 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.

Heating and Defrosting Time Charts

Vegetable, Fresh—Primary Cooking

Item	Quantity	Instructions for Pre-preparation	Instructions for Microwave Heating	Power Level	Approximate Times		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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, 5 minutes.	HIGH	10 min.	7 min.	5 min.
Baked Potatoes	8 pcs. (100 ct.)	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.) (#10 can)		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.

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-1266	NE-1766	NE-2166
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 2nd Stage MEDIUM	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.)
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 service centre. To locate an authorized service centre 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.

For product information and operation assistance, please visit our Support page:
www.panasonic.ca/english/support

CUSTOMER’S RECORD

Model No.: _____
Serial No.: _____
Date of Purchase.: _____
Dealer’s Name: _____
Dealer’s Address: _____

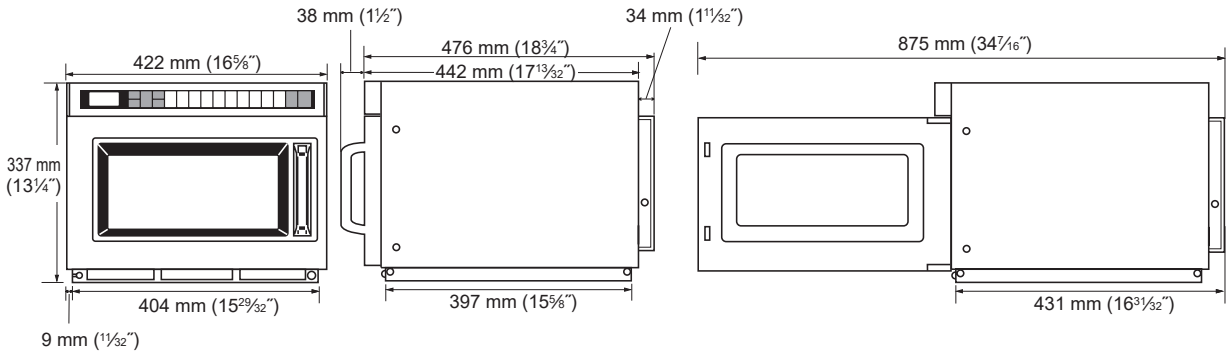
_____

City *Province* *Postal Code*

Technical Specifications

Model No.			NE-1266	NE-1766	NE-2166
Power Source			120 V, 60 Hz, single phase	208 V / 240 V, 60 Hz, single phase	
Required Power (Voltage)			1890 W 17.0 A (120 V)	2520 W 12.9 A (208 V) 11.0 A (240 V)	2970 W 14.8 A (208 V) 12.9 A (240 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 HIGH	(P9) (P8) (P7) (P6)	95 % 85 % 75 % 65 %		
	MEDIUM	(P5) (P4)	55 % 45 %		
	LOW	(P3)	35 %		
		(P2)	30 %	25 %	25 %
	DEFROST	(P1)	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 476 mm x 337 mm (16⅝″ x 18¾″ x 13¼″)		
Cavity dimensions (W x D x H)			330 mm x 310 mm x 175 mm (13″ x 12⁷⁄₃₂″ x 6⅞″)		
Net weight (approx.)			17.9 kg (39 lbs.)		

*IEC Test Procedure
Specifications subject to change without notice.



© Panasonic Corporation 2026

Panasonic

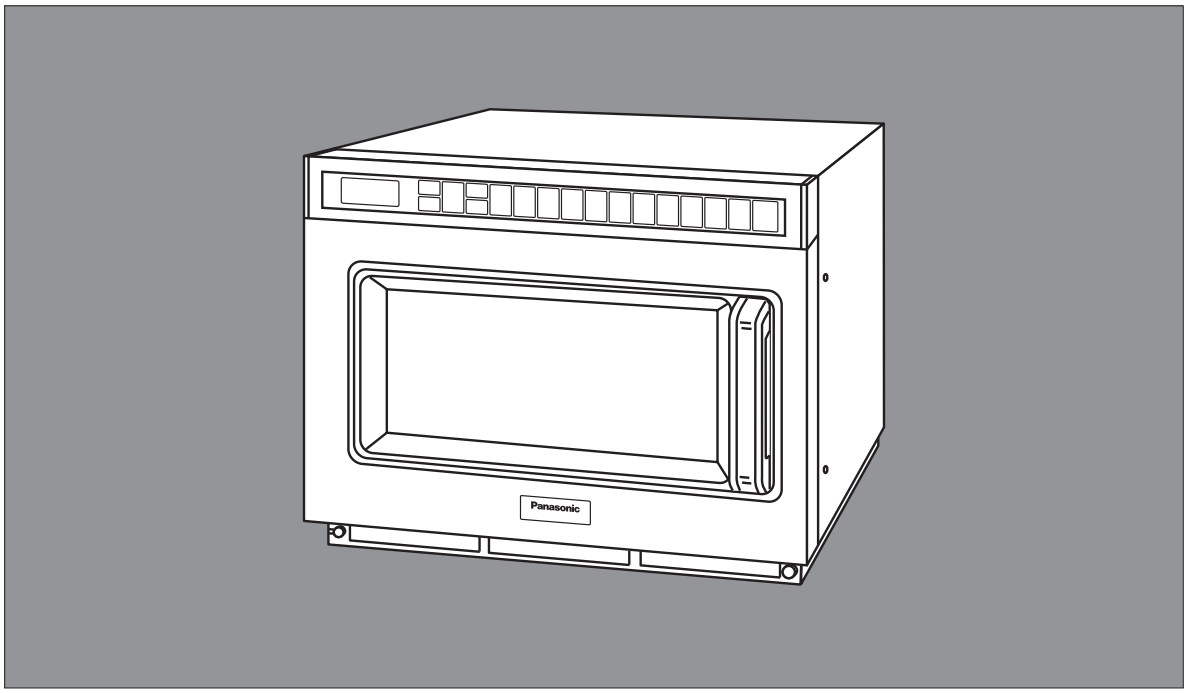
Manuel d’utilisation

(Traduction des instructions d’origine)

Fours à micro-ondes à usage commercial

Modèles

NE-1266 / NE-1766 / NE-2166



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

Avant d’appeler le centre de service :

Si le code d’erreur « F☐☐ » s’affiche, débranchez le four, attendez 5 secondes, puis rebranchez-le. Si l’erreur persiste, visitez notre page de soutien www.panasonic.ca/french/support pour tout renseignement sur les produits et de l’assistance technique.

F00033L40CP
H0226-0
Imprimé au Chine

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga,
Ontario L4W 2T3
www.panasonic.com

Sommaire

page
PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES . . . 3
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE 3
Installation et INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE 4
Attention 4
ATTENTION 5
Explication du code d'erreur par autodiagnostic. 5
Réglage de la tension de la source d'alimentation 6
Cuisson aux micro-ondes 6
Emplacement des commandes 7
Fonctionnement 8
TOUCHE DE SÉLECTION DU NIVEAU D'INTENSITÉ. 8
A. CUISSON MANUELLE . . . cuisson en un cycle 8
. . . . . cuisson en 2 à 5 cycles 9
B. CUISSON PROGRAMMÉE 10
C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE NUMÉROTÉES . . cuisson en un cycle 10
. . . . . cuisson en 2 à 5 cycles . . . 11
D. PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE DOUBLE OU TRIPLE QUANTITÉ 12
E. VERROUILLAGE DU PROGRAMME 12
F. BIP SONORE. 13
G. LISTE DES PROGRAMMES 15
H. COMPTEUR DE CYCLES 16
I. NETTOYAGE DU FILTRE À AIR 16
J. LAMPE DU FOUR 17
Instructions de montage pour superposer deux appareils 19
Entretien de votre four à micro-ondes 20
Procédures de nettoyage et d'entretien 21
Tableaux des durées de cuisson et de décongélation 22
GARANTIE POUR FOURS À MICRO-ONDES À USAGE COMMERCIAL 35
Spécifications techniques 36

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne pas faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité. Dans des conditions normales, le four ne fonctionne pas lorsque la porte est ouverte.

(b) Ne pas placer d'objets entre la paroi avant du four et la porte, et s'assurer qu'aucune poussière ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :
(1) Porte (faussée),
(2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Confier toute réparation ou tout réglage du four à du personnel qualifié.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

Votre four à micro-ondes est un appareil de cuisson que vous devez utiliser avec autant de soin que vous le feriez avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson.
Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent être observés, dont :

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

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Lisez et respectez les **« PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES »** figurant en haut de cette page.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. Ne le connectez qu'à une prise mise à la terre. Voir **« Instructions de mise à la terre »** en page 4.
4. Installez ou placez cet appareil uniquement selon les 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 des endroits semblables.
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 doux 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 cordon ou la fiche 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 fiche 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. Communiquez avec le centre de service 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) risquent d'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 lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont présentes à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
    (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 s'enflamment, gardez la porte fermée 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. Des liquides, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORSQUE L'ON TOUCHE AU RÉCIPIENT OU QUE L'ON INSÈRE UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE. Afin de prévenir tout risque de blessures :
    (a) Ne surchauffez pas le liquide.
    (b) Remuez le liquide avant et en cours de réchauffement.
    (c) N'utilisez pas de récipients à parois droites et col étroit.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
    (e) Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'insertion d'une cuillère ou d'un autre ustensile dans le récipient.
18. DES CONTENUS CHAUDS SONT SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES BRÛLURES SÉVÈRES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE FOUR MICRO-ONDES. Faire preuve de prudence lors du retrait des aliments chauds.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

Installation et INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

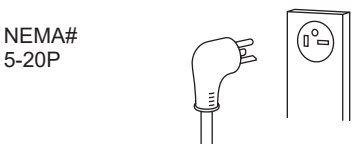
Emplacement du four
Placez le four sur une surface droite, plate et stable. Il ne doit y avoir aucun espace entre la surface de la table et le dessous du four. Ne placez pas le four sur une zone chaude ou humide, c'est-à-dire près d'une cuisinière, un évier ou près de lampes chauffantes sur une ligne 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 de 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 branche de mise à la terre. Celle-ci doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.
AVERTISSEMENT — Une mauvaise utilisation de la broche de mise à la terre peut provoquer un choc électrique.
Consultez un maître-électricien 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 branches dont une de mise à la terre, ainsi qu'un réceptacle à trois trous pouvant accueillir le branchement de l'appareil.
Les valeurs électriques nominales de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles du four.

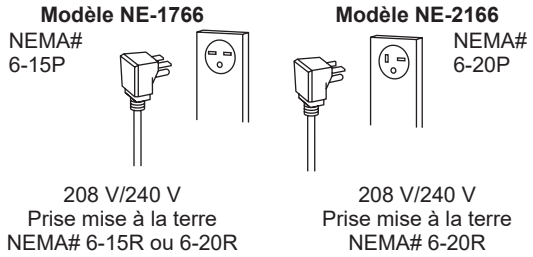
Retrait du film de protection
Un film de protection bleu est présent pour empêcher les rayures sur le boitier extérieur pendant le transport. Retirez le film de l'extérieur du four avant de l'installer ou de l'utiliser.

Câblage requis
Aucun autre appareil ne doit partager le même circuit que le four à micro-ondes. Le cas échéant, le fusible du circuit électrique peut être surchargé, ce qui pourrait ralentir la cuisson, ou peut griller.

A. Pour le modèle NE-1266
Le four doit se trouver sur un CIRCUIT DISTINCT MIS À LA TERRE de 120 V, 60 Hz et 20 A.



B. Pour les modèles NE-1766
1. Ce four doit se trouver sur un CIRCUIT MIS À LA TERRE distinct de 60 Hz et 15 A pour le modèle NE-1766 ; 20 A au minimum pour le modèle NE-2166.
2. Les fours à micro-ondes sont conçus pour fonctionner à deux tensions différentes (208 V ou 240 V).



Attention

1. Ne tentez pas d'altérer ou apporter des modifications ou effectuer des réparations sur la porte, le boîtier du panneau de commandes, les dispositifs de verrouillage de sécurité, ou toute autre pièce du four. Ne retirez PAS le panneau extérieur du four. Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à effectuer des réparations.
2. Ne faites PAS fonctionner le four à vide. L'énergie des micro-ondes se réfléchit continuellement au sein du four si aucun aliment ou eau n'est présent(e) pour l'absorber.
3. Si un feu se déclenche dans le four, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉENCL. et LAISSEZ LA PORTE FERMÉE. Débranchez le cordon 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 cuisson.
7. Ne cognez PAS le panneau de commandes. Vous pourriez endommager les commandes.
8. Des POIGNÉES POUR CONTENANTS peuvent être nécessaires lorsque vous sortez les aliments du four. Il y a un transfert de chaleur entre les aliments chauds 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.

ATTENTION

VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES AVANT D'UTILISER CE FOUR À MICRO-ONDES

Le non-respect de ces instructions et l'entretien inadéquat de cet appareil peuvent entraîner une défaillance prématurée du micro-ondes et annuler la garantie.
Veuillez lire les directives suivantes ainsi que le manuel du propriétaire inclus avant de faire fonctionner cet appareil.

- L'appareil doit être placé dans un endroit dégagé, en vous assurant qu'il y a un dégagement et une ventilation adéquats à l'arrière et à l'avant de l'appareil.
- Les filtres doivent être nettoyés et réinstallés régulièrement afin d'assurer une bonne circulation d'air dans tout l'appareil. Un mauvais entretien des filtres fera surchauffer le micro-ondes et pourrait entraîner une défaillance prématurée des composants.
- L'écran anti-éclaboussures supérieur DOIT être installé en tout temps lorsque l'appareil est en marche. Le fait de ne pas installer l'écran anti-éclaboussures entraînera une accumulation d'aliments sur le dessus intérieur de la cavité et finira par provoquer des arcs électriques, ce qui mènera à la destruction de la cavité et annulera la garantie.
- Ne grattez pas et ne décollez pas le joint en caoutchouc autour de la base de la plaque inférieure, car cela permettra des déversements sous la plaque inférieure et pourrait mener à la destruction de la cavité.
- Ne claquez pas la porte et ne tirez pas vers le bas sur la porte, car cela peut endommager le mécanisme de loquet et / ou les charnières et rendre le micro-ondes inopérant.
- Ne remplissez pas trop les plats, car des débordements peuvent se produire. En cas de déversement, essuyez-le immédiatement. Suivez les guides aux pages 20 à 21 pour obtenir des instructions de nettoyage appropriées.
- Ne placez pas l'appareil près d'autres sources de chaleur, telles que des cuisinières, des lampes chauffantes ou des fours, car cela peut raccourcir la durée de vie des composants du four à micro-ondes et rendre l'appareil inopérant.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que du papier d'aluminium, des plats métalliques ou des ustensiles métalliques, car cela endommagera l'intérieur de la cavité ainsi que les composants électroniques.

SI LA PLAQUE INFÉRIEURE SE BRISE OU SE FEND, OU S'IL Y A DES ÉTINCELLES DANS LA CAVITÉ PENDANT LE CHAUFFAGE DES ALIMENTS, N'UTILISEZ PAS LE FOUR. COMMUNIQUEZ IMMÉDIATEMENT AVEC UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ !!

Explication du code d'erreur par autodiagnostic

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

CODE	PROBLÈME
rFL	L'écran anti-éclaboussures est retiré. Remettez-le en place. Le four ne fonctionne pas sans celui-ci.
U30	La cuisson mémorisée avec quantité double/triple a dépassé le temps de cuisson maximal. Vérifiez et modifiez la durée. (Voir l'étape 5 « Remarque » à la page 9.) Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation, et le code disparaîtra.
U40	La température des composants électriques est trop élevée. Si le four fonctionne sans aliments, placez les aliments dans la cavité et chauffez. Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation, et le code disparaîtra.
F09	Le four est raccordé à 50 Hz. Raccordez à 60 Hz.
Code F autre que F09 (F97, etc.)	Si le code « F » ne disparaît pas même après avoir appuyé sur la touche Arrêt/Réinitialisation, retirez la fiche, puis rebranchez-la après 5 secondes. Le four est défectueux si le code « F » apparaît toujours. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au disjoncteur, puis contactez le détaillant ou un centre de service.

Réglage de la tension de la source d'alimentation

Modèles NE-1766 / NE-2166
Le four à micro-ondes détecte automatiquement les tensions de 208 V et 240 V. Branchez la fiche ; si la fenêtre d'affichage numérique s'éteint après 10 secondes d'utilisation, débranchez puis rebranchez la fiche.

Cuisson aux micro-ondes

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. L'électricité est convertie en énergie des micro-ondes par le tube du magnétron. À partir du tube du magnétron, l'énergie des micro-ondes est transmise à la cavité du four où elle est : réfléchie, transmise et absorbée.

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 de la sole 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 cuisson égale des aliments.

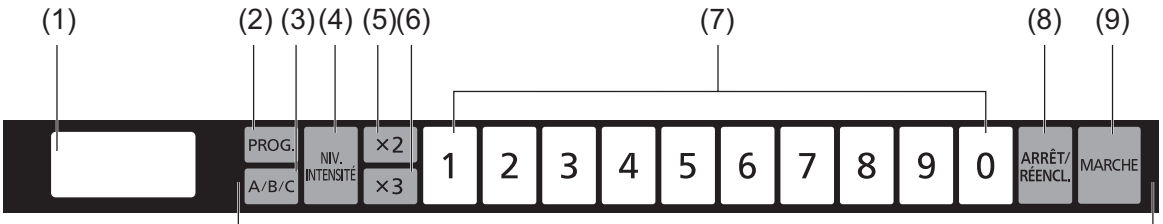
Transmission
Les micro-ondes traversent certaines matières comme le papier, le verre et le plastique tout comme les rayons du soleil traversent une fenêtre. Ces matières n'absorbent pas et ne réfléchissent pas l'énergie des micro-ondes, c'est pourquoi elles sont idéales pour la cuisson au four à micro-ondes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

Absorption
Pendant la cuisson, les micro-ondes sont absorbées par les aliments. Elles pénètrent à une profondeur d'environ 2 cm à 4 cm (¾ po à 1½ po). L'énergie des micro-ondes 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 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 cuisson 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 cuisson 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.

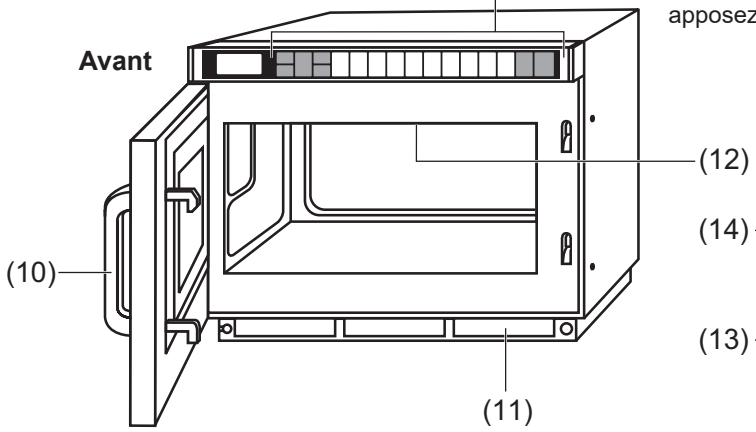
BROUILLAGE TÉLÉ / RADIO / APPAREIL SANS FIL

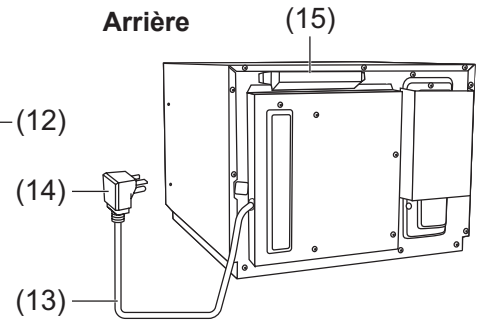
1. Ce produit peut émettre de l'énergie de fréquence radio pouvant causer des interférences avec certains appareils comme les radios, les téléviseurs, les moniteurs pour bébé, les téléphones sans fil, les appareils Bluetooth, les routeurs sans fil, etc. Il est possible de vérifier la présence d'interférences en arrêtant et en redémarrant l'appareil. S'il y a interférence, il est recommandé de corriger la situation en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :
   (1) Augmenter la distance entre le four à micro-ondes et les autres appareils recevant l'interférence.
   (2) Si possible, utiliser une antenne correctement installée et/ou réorienter l'antenne de l'appareil recevant l'interférence.
   (3) Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de celle de l'appareil recevant l'interférence.
   (4) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir page 20 « Entretien de votre four à micro-ondes ».)

Emplacement des commandes



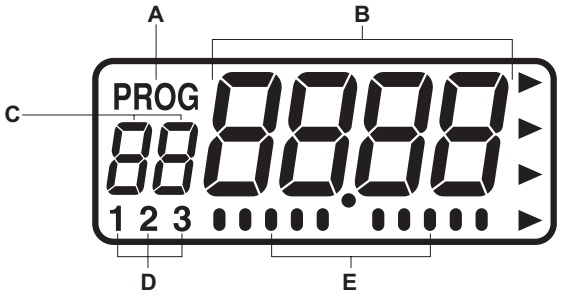
• Pour changer l'étiquetage en français, apposez les étiquettes françaises fournies





(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 d'intensité
(5) Touche de quantité double
(6) Touche de quantité triple
(7) • Touches de mémoire numérotées
• Saisie de durée
(8) Touche ARRÊT/RÉENCL.
(9) Touche de mise en marche

(10) Poignée de la porte
(11) Filtre à air
(12) Écran antiéclaboussures (partie supérieure de la cavité interne)
(13) Cordon d'alimentation
(14) Fiche d'alimentation
• La forme de la fiche d'alimentation peut varier selon le modèle.
(15) Orifice d'évacuation



A – Affichage du programme
B – Affichage de la durée de cuisson (« min s » ou « h min »)
C – • Affichage de la valeur de la touche de mémoire
• Indicateur de cycle de cuisson
D – Style de réglage du bip sonore
E – • Lancement de la cuisson programmée : Indicateur de cycle
• Cuisson programmée en cours : Indicateur de fonctionnement
• Réglages du bip sonore : Indicateur d'échelle

Les préréglages d'usine du four sont les suivants :

- Touches de mémoire numérotées prédéfinies sur puissance ÉLEVÉE aux durées de cuisson indiquées pour une cuisson en un cycle (voir les pages 8 à 11)
  A1 = 10 s A2 = 20 s A3 = 30 s A4 = 40 s A5 = 50 s
  A6 = 1 min A7 = 1 min 15 s A8 = 1 min 30 s A9 = 1 min 45 s A0 = 2 min
- Programme déverrouillé (voir pages 12 et 13)
- Quantité double = 1,6 Quantité triple = 2,2 (voir page 12)
- Lampe du four Lorsque la porte est ouverte = OUI Clignotement en fin de cycle de cuisson = NON
  Diminution de la luminosité pendant la cuisson = NON (voir pages 17 et 18)
- 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.

Fonctionnement

TOUCHE DE SÉLECTION DU NIVEAU D'INTENSITÉ

Chaque fois que vous appuyez sur la touche, le niveau d'intensité est modifié comme illustré plus bas.

P10 ➡ **P9** ➡ **P8** ➡ **P7** ➡ **P6** ➡ **P5** ➡ **P4** ➡ **P3** ➡

P2 ➡ **P1** ➡ **P0** ➡ **PU1** ➡ **PU2** ➡ **PL1** ➡ **PL2** ➡ **P10** à nouveau.

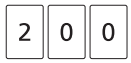
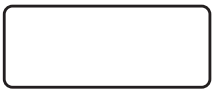
ÉLEVÉ	P10 : Modèles NE-1266 (1 200 W), NE-1766 (1 700 W), NE-2166 (2 100 W)						
MOYEN ÉLEVÉ	P9 : 95 % P8 : 85 % P7 : 75 % P6 : 65 %	**FAIBLE**	P3 : 35 % P2 : 25 %*	**CHALEUR DE HAUT EN BAS**	PU1 : 50 % PU2 : 25 %		
		DÉCONGÉLATION	P1 : 340 W	**CHALEUR DE BAS EN HAUT**	PL1 : 50 % PL2 : 25 %		
MOYEN	P5 : 55 % P4 : 45 %	**—**	P0 : 0 %				

* : « FAIBLE (P2) » pour le modèle NE-1266 est égal à 30%.

A. CUISSON MANUELLE — cuisson en un cycle —

LE FOUR NE PEUT PAS ÊTRE MIS EN MARCHE MANUELLEMENT LORSQUE LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ ! (Voir pages 12 - 13)

Exemple : Pour faire cuire des aliments à intensité P10 pendant 2 minutes

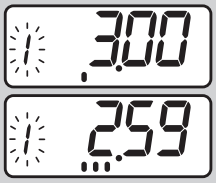
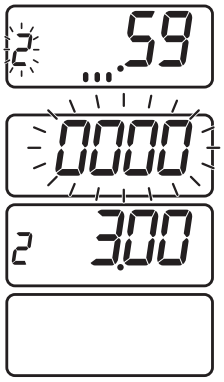
	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Placez les aliments à l'intérieur du four, puis fermez la porte.** ☛ Lorsque la porte est ouverte, la lampe du four s'allume et « 0 » s'affiche. **Remarque :** Tant que « 0 » apparaît, l'appareil est utilisable. 1 minute après la fermeture de la porte, « 0 » disparaît.	
2		**Appuyez une fois sur la touche de sélection du niveau d'intensité.** ☛ Le niveau d'intensité sélectionné est indiqué et l'indication de premier cycle de cuisson « 1 » commence à clignoter. **Remarque :** Chaque fois que vous appuyez sur la touche, le niveau d'intensité est modifié comme l'illustre la touche de sélection du niveau d'intensité ci-dessus.	
3		**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 2 », « 0 » et « 0 ».** ☛ La durée de cuisson définie s'affiche. **Remarque :** La durée maximale réglable pour « P1 » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres modes.	
4		**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ La lampe du four s'allume et la cuisson démarre. Pendant le fonctionnement, l'indication apparaît à gauche et le compte à rebours s'amorce.	 
• Lorsque la durée est écoulée, un bip sonore retentit et la cuisson 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 la durée et le niveau d'intensité sélectionnés à l'origine. • Fermez la porte. La lampe du four s'éteint. Une minute plus tard, la fenêtre d'affichage numérique s'éteint.			  

Fonctionnement

A. CUISSON MANUELLE — cuisson en 2 à 5 cycles —

LE FOUR NE PEUT PAS ÊTRE MIS EN MARCHE MANUELLEMENT LORSQUE LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ ! (Voir pages 12 - 13)

Exemple : Pour faire cuire des aliments à intensité P10 pendant 2 minutes et P3 pendant 1 minute

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
		Suivez les étapes 1 à 3 de la page 8.	
4		**Appuyez sur la touche de sélection du niveau d'intensité.** ☛ Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le niveau d'intensité est modifié comme le montre l'illustration de la touche de sélection du niveau d'intensité en page 8. Le niveau d'intensité sélectionné apparaît, et l'indication de deuxième cycle de cuisson « 2 » commence à clignoter.	
5		**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 1 », « 0 » et « 0 ».** ☛ La durée de cuisson définie s'affiche. **Remarque :** La durée maximale de cuisson pour « P1 » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres. Toutefois, la durée totale peut être réglée sur 25 minutes pour une cuisson continue (cuisson en 1 à 5 cycles) en dehors des modes « P1 » et « P0 ».	
6		**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ La lampe du four s'allume. La durée totale s'affiche. Pendant le fonctionnement, l'indication apparaît à gauche de la durée de cuisson, et le compte à rebours du premier cycle s'amorce.	
		• Après le premier cycle de cuisson, un bip sonore retentit. L'indication de cycle de cuisson « 2 » s'affiche et le compte à rebours s'amorce. • Lorsque la durée est écoulée, un bip sonore retentit et la cuisson 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 la durée et le numéro de cycle de cuisson 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 : Pour le chauffage à partir du troisième cycle et des suivants, sélectionnez de nouveau le niveau de puissance après l'étape 5 de la procédure ci-dessus, puis réglez la durée de chauffage.

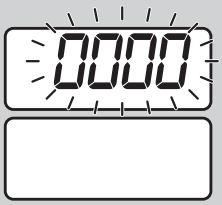
REMARQUE SPÉCIALE : Pour les cuissons en un et deux à cinq cycles

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉENCL. pour arrêter le fonctionnement du four. Vous pouvez le redémarrer en appuyant sur la touche MARCHE. En appuyant à nouveau sur la touche ARRÊT/RÉENCL., vous annulez le programme sélectionné.
2. En dehors de la période de cuisson, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉENCL. pour annuler le programme sélectionné.
3. Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez répéter avec exactitude la même durée de cuisson sélectionnée manuellement en appuyant simplement sur la touche MARCHE que si vous réutilisez le four moins d'une minute après.
4. Si le four n'est pas utilisé une minute plus tard et que la porte est fermée, la fonction de répétition est annulée.

B. CUISSON PROGRAMMÉE

◆ *En mode de programme déverrouillé :*

Exemple : Pour sélectionner la touche de mémoire numérotée « 5 » de l'option A pour laquelle votre programme de cuisson souhaité (intensité P10 pendant 50 secondes, cuisson en un cycle) est réglé

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Placez les aliments à l'intérieur du four, puis fermez la porte.** ☛ Lorsque la porte est ouverte, la lampe du four s'allume et « 0 » s'affiche. **Remarque :** Tant que « 0 » apparaît, l'appareil est utilisable. 1 minute après la fermeture de la porte, « 0 » disparaît.	
2	5	**Appuyez sur la touche de mémoire numérotée souhaitée « 5 ».** ☛ Les informations programmées actuellement seront indiquées.	
3	MARCHE	**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ La lampe du four s'allume et la cuisson démarre. Le compte à rebours s'amorce également.	
• Lorsque la durée est écoulée, un bip sonore retentit et la cuisson 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 d'affichage numérique s'éteint.			

Remarque : Pour sélectionner le numéro de l'option B ou C, appuyez sur la touche de commutation (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée.

◆ *En mode de programme verrouillé :*

Il vous suffit d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée. La cuisson démarre automatiquement sans que vous appuyiez sur la touche MARCHE. (Voir page 12)

✐ Pour la cuisson en quantité double (ou triple) :

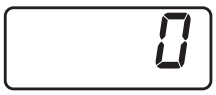
Appuyez sur la touche de quantité double (ou triple) avant d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée.

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE NUMÉROTÉES — cuisson en un cycle —

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 12 à 13)

Exemple : Pour programmer une cuisson à intensité P1 pour 1 minute avec la touche de mémoire numérotée « 5 » de l'option A

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	PROG.	**Appuyez sur la touche de programmation.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter.	
3	5	**Appuyez sur la touche de mémoire numérotée « 5 ».** ☛ Le numéro de la touche sélectionnée ainsi que les informations sur le programme actuel apparaissent.	
4	NIV. INTENSITÉ	**Appuyez sur la touche de sélection du niveau d'intensité.** ☛ Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le niveau d'intensité est modifié comme le montre l'illustration de la touche de sélection du niveau d'intensité en page 8. Le niveau d'intensité sélectionné apparaît, et l'indication de première étape de cuisson « 1 » commence à clignoter.	

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
5	1 0 0	**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 1 », « 0 » et « 0 ».** ☛ La durée de cuisson définie s'affiche. **Remarque :** La durée maximale réglable pour « P1 » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres modes.	
6	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ Les indications « PROG » et de cuisson en un cycle « 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 ARRÊT/RÉENCL. pour effacer le nombre programmé sur la touche de mémoire numérotée.
- Pour sélectionner le numéro de l'option B ou C, appuyez sur la touche de commutation (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée à l'étape 3.

C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE NUMÉROTÉES — cuisson en 2 à 5 cycles —

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 12 à 13)

Exemple : Pour programmer une cuisson à intensité P1 pour 1 minute et à intensité P10 pour 2 minutes avec la touche de mémoire numérotée « 5 » de l'option A

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
		Suivez les étapes 1 à 5 précédentes.	
6	NIV. INTENSITÉ	**Appuyez une fois sur la touche de sélection du niveau d'intensité.** ☛ Le niveau d'intensité de deuxième cycle s'affiche, l'indication de deuxième cycle de cuisson « 2 » commence à clignoter.	
7	2 0 0	**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 2 », « 0 » et « 0 ».** ☛ La durée de cuisson définie s'affiche. **Remarque :** La durée maximale réglable pour « P1 » et « P0 » est de 30 minutes, et de 15 minutes pour tous les autres modes. Toutefois, la durée totale peut être réglée sur 25 minutes pour une cuisson continue (cuisson en 1 à 5 cycles) en dehors des modes « P1 » et « P0 ».	
8	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » et le témoin de deuxième cycle de cuisson « 2 » cessent de clignoter. La durée totale des deux cycles cumulés s'affiche. 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 ARRÊT/RÉENCL. pour effacer le nombre programmé sur la touche de mémoire numérotée.
- Pour sélectionner le numéro de l'option B ou C, appuyez sur la touche de commutation (A/B/C) avant d'appuyer sur la touche de mémoire numérotée souhaitée à l'étape 3.
- Pour le chauffage à partir du troisième cycle et des suivants, sélectionnez de nouveau le niveau de puissance après l'étape 7 de la procédure ci-dessus, puis réglez la durée de chauffage.

Fonctionnement

D. PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE DOUBLE OU TRIPLE QUANTITÉ

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 12 à 13)

Exemple : Pour programmer 1,5 fois la durée de cuisson dans le cas d'une quantité double avec la touche de mémoire numérotée « 5 » de l'option A

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter.	
3	5	**Appuyez sur la touche de mémoire numérotée « 5 ».** ☛ Le numéro de la touche sélectionnée ainsi que les informations sur le programme actuel apparaissent.	
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)	
5	1 5	**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 1 » et « 5 » pour 1,5 fois.** ☛ La valeur d'augmentation programmée apparaît. Si A5 est programmé pour 3 minutes, la durée associée à une quantité double est de 4 minutes et 30 secondes. La plage disponible s'étend de 0,1 à 3,0 fois.	
6	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » s'arrête de clignoter. Cela signifie que vous avez terminé la programmation.	
• 3 secondes plus tard, « 0 » apparaît.			

Remarque : Pour 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 de quantité double.

E. VERROUILLAGE DU PROGRAMME

◆ *Pour activer le verrouillage du programme :*

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + PROG.	**Appuyez simultanément pendant plus de 2 secondes sur les touches MARCHE et PROG. jusqu'à ce que les indications « PROG », « P » et « L » s'affichent.** ☛ « PROG », « P » et « L » apparaissent. 3 secondes plus tard, « 0 » apparaît.	 

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 MARCHE.
- Le four ne peut être programmé ni être utilisé manuellement tant que le verrouillage du programme est activé.
- L'ouverture de la porte annule le temps restant du programme.

◆ *Pour désactiver le verrouillage du programme :*

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	0
2	MARCHE + PROG.	**Appuyez simultanément pendant plus de 2 secondes sur les touches MARCHE et PROG. jusqu'à ce que les indications « PROG » et « P » s'affichent.** ☛ « PROG » et « P » apparaissent. 3 secondes plus tard, « 0 » apparaît.	PROG 0 PROG P

En mode de programme déverrouillé :
- Le four rétablit un mode d'utilisation en deux pressions de touches (touche de mémoire numérotée + touche MARCHE).
- La fonction de répétition est opérationnelle.
- Les touches de mémoire numérotées peuvent être programmées.
- Le contrôle du volume, de la durée et de la tonalité (le bip sonore en fin de cycle de cuisson / l'alerte de nettoyage du filtre) sont utilisables.
- Le temps de cuisson se met en pause lorsque la porte du four est ouverte pendant le chauffage. Fermez la porte et appuyez sur la touche MARCHE pour reprendre le chauffage.

F. BIP SONORE

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 12 à 13)

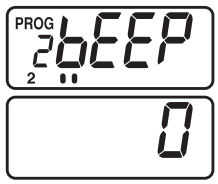
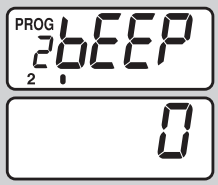
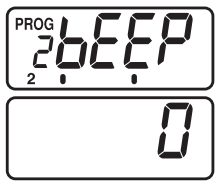
Le volume du bip sonore, la durée du bip sonore en fin de cycle de cuisson, la tonalité du bip sonore en fin de cycle de cuisson et la tonalité de l'alerte de nettoyage de filtre peuvent être réglés.
Commencez par l'étape 1 et suivez la procédure permettant de modifier la durée ou la tonalité du bip sonore en fin de cycle de cuisson, ou la tonalité de l'alerte de nettoyage de filtre.

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

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	0
2	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter.	PROG
3	MARCHE	**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'écran affiche « 3bEEP », « 2bEEP », « 1bEEP » et « 0bEEP » à chaque pression de la touche MARCHE et à chaque modification de paramètre. ***Le volume du bip sonore** 3bEEP : le plus fort, 2bEEP : moyen, 1bEEP : le moins fort, 0bEEP : silencieux	PROG 3bEEP 1
4	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » s'arrête de clignoter, et le volume défini pour le bip sonore apparaît pendant 3 secondes. « 0 » apparaît ensuite.	PROG 2bEEP 1 0
		Pour passer à l'étape 5, appuyez sur la touche MARCHE avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 4.	

Suite

Fonctionnement

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
5	MARCHE	**Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche PROG. à l'étape 4, appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter. L'écran affiche 1, 2 et 3 à chaque pression de la touche MARCHE et à chaque modification de paramètre. ***La durée du bip sonore en fin de cycle de cuisson** 1 : 3 bips 2 : petits bips pendant 60 secondes 3 : 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	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » s'arrête de clignoter, et la durée définie pour le bip sonore en fin de cycle de cuisson apparaît pendant 3 secondes. « 0 » apparaît ensuite.	
		Pour passer à l'étape 7, appuyez sur la touche MARCHE avant que « 0 » ne s'affiche pendant l'étape 6.	
7	MARCHE	**Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche PROG. à l'étape 6, appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter. L'écran affiche « ▮ », « ▮▮ » et « ▮▮▮ » à chaque pression de la touche MARCHE et à chaque modification de paramètre (sous le « bE » de « bEEP »). ***La tonalité du bip sonore en fin de cycle de cuisson** ▮ : Grave, ▮▮ : Normale, ▮▮▮ : Aigüe	
8	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » s'arrête de clignoter, et la tonalité définie pour le bip sonore en fin de cycle de cuisson apparaît pendant 3 secondes. « 0 » apparaît ensuite.	
		Pour passer à l'étape 9, appuyez sur la touche MARCHE avant que « 0 » ne s'affiche pendant l'étape 8.	
9	MARCHE	**Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche PROG. à l'étape 8, appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter. L'écran affiche « ▮ », « ▮▮ » et « ▮▮▮ » à chaque pression de la touche MARCHE et à chaque modification de paramètre (sous le « EP » de « bEEP »). ***La tonalité de l'alerte de nettoyage de filtre** ▮ : Grave, ▮▮ : Normale, ▮▮▮ : Aigüe	
10	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « PROG » s'arrête de clignoter, et la tonalité définie pour l'alerte de nettoyage de filtre apparaît pendant 3 secondes. « 0 » apparaît ensuite.	

Remarque : Lorsque le réglage pour le deuxième cycle de nettoyage du filtre à air est « 0 », vous ne pouvez pas effectuer les étapes 9 et 10.
(Voir page 16.)

Fonctionnement

G. LISTE DES PROGRAMMES

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + 1	**Appuyez simultanément sur les touches MARCHE et de mémoire numérotée « 1 ».** ☛ Toutes les informations programmées actuellement (le programme défini pour chaque touche de mémoire numérotée (A0 à C9), 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 cuisson et de l'atténuation de la lampe du four pendant les informations sur la cuisson) apparaissent en permanence. **Remarque :** Lorsque le compteur d'alertes de nettoyage de filtre est réglé, celui-ci apparaît après le verrouillage du programme.	**p. ex. :** 

Comment effacer les données en mémoire

1. Ouvrez la porte et appuyez sur la touche PROG.
2. Sélectionnez la valeur en mémoire que vous souhaitez effacer, puis appuyez sur la touche de sélection du niveau d'intensité.
3. Appuyez sur la touche ARRÊT/RÉENCL. ; « 0 » s'affiche pour signaler que la mémoire est effacée.
   *Les données en mémoire sont effacées automatiquement lorsqu'elles sont écrasées.

Fonctionnement

H. COMPTEUR DE CYCLES

◆ ***Pour afficher toutes les heures de cuisson déjà utilisées :***

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + 3	**Appuyez simultanément sur les touches MARCHE et de mémoire numérotée « 3 ».** ☛ Toutes les heures de cuisson déjà utilisées s'affichent.	**p. ex. :** 

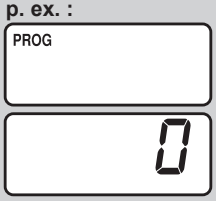
◆ ***Pour afficher le nombre d'utilisations cumulées du four :***

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + NIV. INTENSITÉ	**Appuyez simultanément sur les touches MARCHE et de sélection du niveau d'intensité.** ☛ Le nombre d'utilisations du four s'affiche. **Remarque :** Le nombre maximal sur le compteur sera de 3 999 999. Les deux derniers chiffres sont supprimés et l'affichage se fait par unités de 100 lorsque l'appareil a été utilisé plus de 100 fois. Pour moins de 100 utilisations, « 0 » sera affiché.	**p. ex. :** 

I. NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Exemple : Pour régler le nettoyage du filtre à air à 100 heures pour le premier cycle, puis à 600 heures par la suite pour le deuxième cycle.

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + 7	**Appuyez simultanément sur les touches MARCHE et de mémoire numérotée « 7 ».** ☛ L'heure actuellement programmée pour le premier cycle s'affiche.	**p. ex. :** 
3	1 0 0	**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 1 », « 0 » et « 0 ».** ☛ L'heure programmée pour le premier cycle s'affiche. **Remarque :** jusqu'à 9999 heures	**p. ex. :** 
4	MARCHE	**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'heure actuellement programmée pour le deuxième cycle s'affiche.	**p. ex. :** 
5	6 0 0	**Appuyez sur les touches de mémoire numérotées « 6 », « 0 » et « 0 ».** ☛ L'heure programmée pour le deuxième cycle s'affiche. **Remarque :** jusqu'à 9999 heures	**p. ex. :** 

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
6	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ Cela termine la procédure de programmation de l'intervalle entre les nettoyages du filtre à air. Après 3 secondes, « 0 » s'affiche.	p. ex. : 

Remarque : Lorsque le nombre total d'heures d'utilisation atteint l'heure du premier cycle puis du deuxième cycle, le symbole « FILt » apparaît dans la fenêtre d'affichage numérique et différents signaux sonores retentissent pour chaque cycle. Retirez le filtre à air et nettoyez-le. (Voir page 20.)
Pour le premier cycle, le même signal sonore que celui émis après la cuisson retentit, et pour le deuxième cycle, le signal d'alarme de nettoyage du filtre retentit. (Voir pages 13-14.)

Comment désactiver le signal « FILt »

- Appuyez sur la touche ARRÊT/RÉENCL. et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

*Si vous appuyez brièvement sur la touche ARRÊT/RÉENCL., l'indication « FILt » disparaît, mais elle s'affiche à nouveau après l'apparition d'un écran blanc.

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

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + 5	**Appuyez simultanément sur les touches MARCHE et de mémoire numérotée « 5 ».** ☛ Le temps de cuisson cumulatif s'affiche. Appuyez sur la touche ARRÊT/REDÉMARRAGE pendant 2 secondes lorsque « FILt » est affiché pour effacer ce temps.	p. ex. : 
• 3 secondes plus tard, « 0 » apparaît.			

J. LAMPE DU FOUR

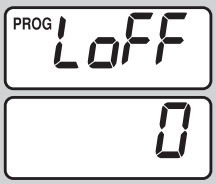
LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ SI LE VERROUILLAGE DU PROGRAMME EST ACTIVÉ! (Voir pages 12 à 13)

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

Exemple : Pour désactiver les réglages de la lampe du four

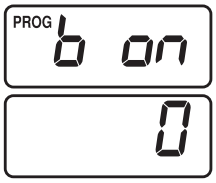
	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
1		**Ouvrez la porte.** ☛ La lampe du four s'allume et « 0 » apparaît.	
2	MARCHE + 9	**Appuyez simultanément sur les touche MARCHE et de mémoire numérotée « 9 ».** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter. Les réglages de la lampe du four définis précédemment s'affichent.	
3	MARCHE	**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ « on » → « oFF » → « on » est répété à chaque pression de la touche.	

Fonctionnement

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
4	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « 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 MARCHE avant que « 0 » ne s'affiche après l'étape 4.	

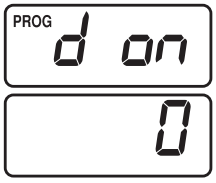
◆ *La lampe du four clignote à la fin du cycle de cuisson.*

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

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
5	MARCHE	**Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche PROG. à l'étape 4, appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter. Les réglages du clignotement de la lampe du four définis précédemment s'affichent.	
6	MARCHE	**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ « oFF » → « on » → « oFF » est répété à chaque pression de la touche.	
7	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « 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 MARCHE avant que « 0 » ne s'affiche pendant l'étape 7.	

◆ *Réglage de la luminosité de la lampe du four pendant la cuisson.*

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

	TOUCHE	INSTRUCTIONS	FENÊTRE D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE
8	MARCHE	**Dans les 3 secondes après avoir appuyé sur la touche PROG. à l'étape 7, appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ L'indication « PROG » commence à clignoter. Les réglages de diminution de luminosité de la lampe du four définis précédemment s'affichent.	
9	MARCHE	**Appuyez sur la touche MARCHE.** ☛ « oFF » → « on » → « oFF » est répété à chaque pression de la touche.	
10	PROG.	**Appuyez sur la touche PROG.** ☛ L'indication « 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 F1134-3E10 (disponible auprès du service après-vente).
3. La superposition de fours n'est possible qu'avec les modèles PANASONIC suivants :
   Modèles NE-1266, NE-1766, NE-2166
4. Il est possible de superposer deux appareils au **maximum**.

PRÉPARATIFS

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.

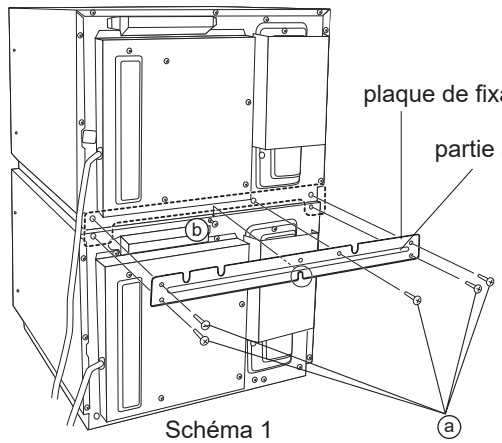


Schéma 1

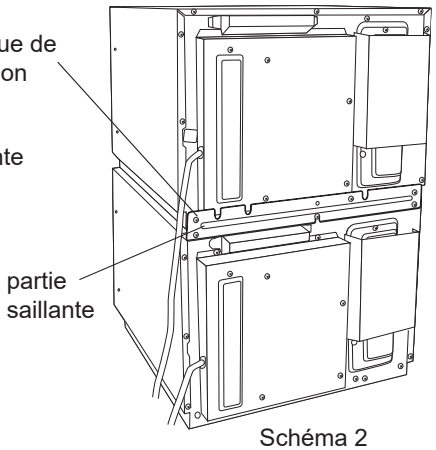


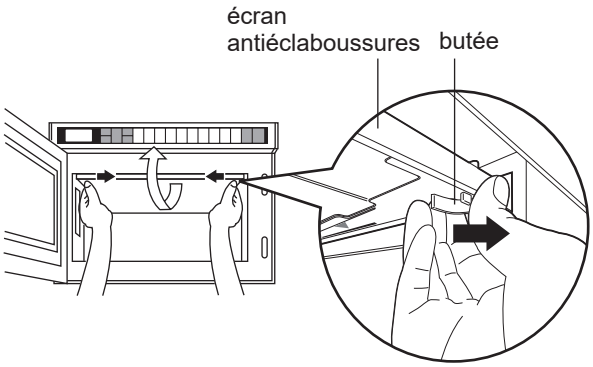
Schéma 2

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 ANTIÉCLABOUSSURES

1. Prenez à deux mains les butées latérales encliquetables de l'écran antiéclaboussures, rentrez-les puis abaissez-les. Sortez ensuite l'écran antiéclaboussures du four.



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

ATTENTION

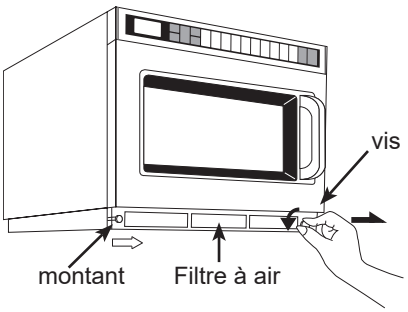
L'écran antiéclaboussures doit être bien remis en place quand vous utilisez le four.

« rFL » s'affiche si l'écran anti-éclaboussures est retiré. (Voir page 5.)
Remettez en place solidement l'écran anti-éclaboussures après le nettoyage. Le four ne fonctionne pas sans celui-ci.
Numéro de pièce de l'écran anti-éclaboussures :
F203ACL00XP
(Disponible auprès du service après-vente)

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

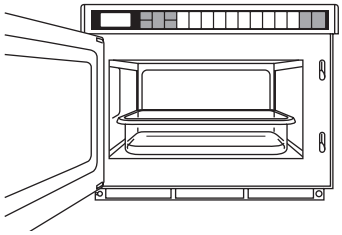
Nettoyez le filtre à air régulièrement conformément aux instructions suivantes. Si le filtre à air s'obstrue de débris, cela provoquera un problème de surchauffe du four.

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.

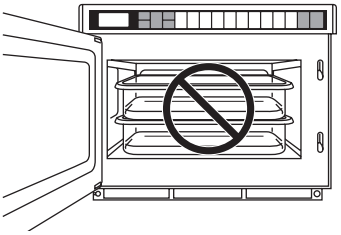


2. Lavez ce filtre à l'eau tiède savonneuse et séchez-le complètement.
3. Veillez à remettre le filtre à air avant d'utiliser le four.

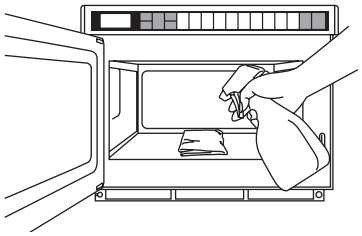
Procédures de nettoyage et d'entretien



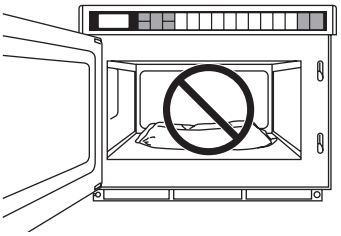
TOUJOURS COUVRIR le(s) plat(s). Utilisez un demi-plat pour de plus petites portions et ajoutez un peu d'eau dans le plat pour créer de la vapeur.



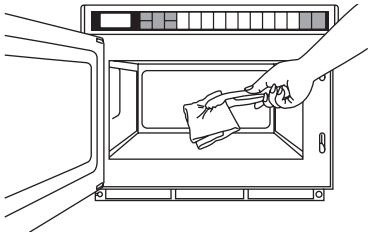
NE PAS empiler les plats.
NE PAS FAIRE FONCTIONNER À VIDE !



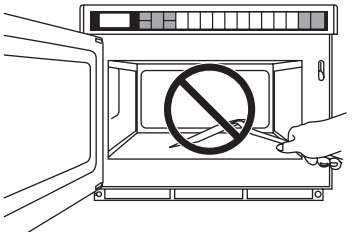
TOUJOURS nettoyer l'intérieur du four QUOTIDIENNEMENT avec un chiffon IMBIBÉ de désinfectant; réglez le micro-ondes à 1 minute et 30 secondes — cela assouplit tout résidu durci à l'intérieur du four.



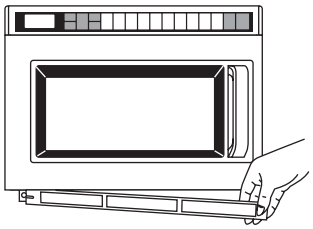
NE PAS CHAUFFER DES PRODUITS ENSACHÉS ! Placez les aliments dans un contenant allant au micro-ondes avec un couvercle et chauffez ou décongelez.



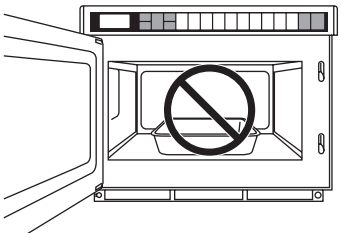
Le chiffon sera maintenant très chaud.
PRUDEMMENT, et sans gratter, essuyez l'intérieur avec le chiffon en utilisant des pinces.



NE PAS utiliser d'ustensiles ou d'objets métalliques pour nettoyer l'intérieur du four.
NE PAS utiliser le four comme minuterie.



Retirez TOUJOURS les écrans de filtre inférieurs et nettoyez-les quotidiennement.
NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À VIDE OU SANS ÉCRANS DE FILTRE. Les orifices d'aération derrière les filtres doivent être ouverts et propres.
Utilisez une petite brosse pour nettoyer au besoin.



NE PAS faire fonctionner avec des plats métalliques. Utilisez uniquement des plats ambrés de type « H » avec couvercle ou des contenants allant au micro-ondes!

SI LA PLAQUE INFÉRIEURE SE BRISE OU SE FEND, NE CONTINUEZ PAS À UTILISER LE FOUR. CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ !!

Tableaux des durées de cuisson et de décongélation

TABLE DES MATIÈRES

RÈGLES ESSENTIELLES CONCERNANT LA CUISSON AUX 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. 34

Remarque : Toutes les durées de cuisson contenues dans les tableaux suivants sont « approximatives ». Nous vous recommandons de tester vos propres recettes et techniques de répartition dans l'assiette dans ce four afin d'adapter les durées de cuisson à vos recettes.

La durée maximale programmable pour chaque cycle de cuisson est
DÉCONGÉLATION et « P0 » : 30 minutes
autres : 15 minutes.

Exemple : Pour les produits qui ont une durée de cuisson supérieure à 15 minutes à une intensité de 50 %, veuillez programmer le four pour deux ou trois cycles de cuisson.
Par exemple : Pour programmer 35 minutes sur 50 %
1er cycle : Programmer sur 50 % 15 minutes
2e cycle : Programmer sur 50 % 15 minutes
3e cycle : Programmer sur 50 % 5 minutes

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

Tableaux des durées de cuisson et de décongélation

RÈGLES ESSENTIELLES CONCERNANT LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

Notamment :

1. **TEMPÉRATURE DES ALIMENTS —** Les produits alimentaires surgelés ou réfrigérés ont besoin d'une durée de cuisson plus longue 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 une durée de cuisson plus longue.
3. **MASSE/VOLUME —** Plus la masse des aliments est élevée plus la durée de cuisson sera longue.
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.

   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. Lors de l'utilisation 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.

   NE CHAUFFEZ PAS 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.
5. **ÉVITEZ LES RÉCIPIENTS MÉTALLIQUES,** car les micro-ondes « rebondissent » sur les parois, ce qui provoque une cuisson 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 durées spécifiques, consultez chaque catégorie d'aliment pour les techniques de cuisson appropriées, en plus des pré-préparations nécessaires des aliments.

CUISSON 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 conservés au réfrigérateur, de sorte qu'ils ne soient pas trop cuits lors de la cuisson aux micro-ondes.

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

CUISSON D'ALIMENTS AYANT UNE TEMPÉRATURE AMBIANTE

Les produits alimentaires tels que les conserves, les légumes frais, etc., ont besoin de beaucoup moins de durée de cuisson 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 cuisson, la température à l'intérieur des aliments chauffés dans ce four continue à monter légèrement.
3. 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 croûté ou sec. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson des pâtisseries DÈS QUE la croûte est chaude au toucher 48 °C à 55 °C (120 °F à 130 °F).
4. **NE SURCHAUFFEZ PAS LES ALIMENTS : dans 99% des cas, les résultats ne sont pas satisfaisants parce que la durée de cuisson au four à micro-ondes a été trop longue. En fait, les durées indiquées sont approximatives. Lors de la cuisson, respectez toujours les directives de Santé Canada/Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en matière de température et de fonctionnement.**

Tableaux des durées de cuisson 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 plupart 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 plupart des hors-d'œuvres sont cuits à un réglage d'intensité ÉLEVÉE, 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.

Toutes les durées de cuisson listées dans le tableau sont indiquées pour des températures réfrigérées 4 °C (40 °F), sauf pour les chips « nachos ».

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 à 168 g (5 à 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 à 140 g (4 à 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 durées de cuisson et de décongélation

PÂTISSERIES ET DESSERTS

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

NE SURCHAUFFEZ PAS les pains et viennoiseries. Il est recommandé d'arrêter la cuisson des pâtisserie dès que la croûte est chaude au toucher 48 °C à 55 °C (120 °F à 130 °F). Comme le cœur des aliments est cuit plus lentement, il arrive que le dessus des aliments soit trop croûté ou sec. Après la cuisson, 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 durées de cuisson pour les pâtisserie sont relativement courtes en raison de la teneur élevé en sucre.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
Pain, mini-pain blanc ou blé	224 g (8 oz)	Préparez traditionnellement, rangez 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, fruits	2	Préparez traditionnellement ou décongelez, rangez 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, rangez à température ambiante.	Placez sur un essuie-tout ou une serviette en papier, ne couvrez pas.	ÉLEVÉ	30 s	20 s	15 s
Gâteau, fruits	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 cuisson, 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 cuisson, 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 cuisson, laissez reposer 1 minute.	ÉLEVÉ	25 s	15 s	10 s

Tableaux des durées de cuisson et de décongélation

PETIT-DÉJEUNER

Tous les aliments listés sont préparés à l'avance et réchauffés à réglage de d'intensité ÉLEVÉE 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 rangez-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 cuisinez ou ne réchauffez jamais des œufs dans leur coquille. Ils pourraient exploser à cause de la pression exercée.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 la cuisson.	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 brouillées 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 durées de cuisson et de décongélation

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 la cuisson.	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
Crèpes	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
Crèpes au bacon	4 crèpes 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
Crèpes et fricadelle de saucisse	4 crèpes 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 durées de cuisson 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 il devient flexible pour éviter que les bords ne commencent à cuire.

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

Poisson/produits de la mer — Cuisson principale

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 récipient pour 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 récipient pour 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 (×) 28 g ; once)

Produit	Quantité	Instructions concernant la préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 récipient pour 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 durées de cuisson 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 d'intensité ÉLEVÉE et nécessitent d'être remuées pendant la cuisson pour produire une température homogène.

Sauces au jus

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
Sauce brune	1 L	Préparez traditionnellement ou chauffez les ingrédients aux micro-ondes, le cas échéant. Mettez le jus au réfrigérateur.	Placez dans un plat allant aux micro-ondes. Couvrez, remuez à mi-cuisson 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 pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
Au jus	1 L	Préparez traditionnellement ou chauffez les ingrédients aux micro-ondes, le cas échéant. Mettez la sauce au réfrigérateur.	Placez dans un plat allant aux micro-ondes. Couvrez, remuez à mi-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson.	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 la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
Bouillon de bœuf	1 L	Préparez traditionnellement ou chauffez les ingrédients aux micro-ondes, le cas échéant. Mettez la soupe au réfrigérateur.	Placez dans un plat allant aux micro-ondes. Couvrez, remuez à mi-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson.	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 durées de cuisson et de décongélation

VIANDE PRÉSENTÉE DANS UNE ASSIETTE ET METS À BASE DE VOLAILLES

Il est possible de cuire 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.

Le cas échéant, recouvrez les viandes ou les volailles de sauce de façon homogène.

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson, 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 cuisson, 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 cournailles	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 durées de cuisson et de décongélation

RIZ ET PÂTES

Pour obtenir les meilleurs résultats : cuisez dans les plats couverts à intensité 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 la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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 la cuisson.	ÉLEVÉ	2 min	1 min 30 s	1 min 30 s
				MOYEN	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 la cuisson.	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 durées de cuisson et de décongélation

SANDWICHES

Les sandwiches préassemblés 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 tassées, 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 la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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
Trempette	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
Hot dog	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 durées de cuisson et de décongélation

LÉGUMES

La plupart des légumes, en grande ou petite portion, se décongèlent, se chauffent et se cuisent très bien dans le four à micro-ondes, et conservent la couleur, la texture ainsi que les valeurs nutritionnelles. Plus les légumes sont fibreux et épais, plus les durées de cuisson est longues. (Ex. : les légumes-racines)

Les légumes congelés peuvent être décongelés et chauffés en un seul cycle. Une à deux cuillères à soupe d'eau doit être ajoutée aux légumes congelés.

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

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

La plupart des légumes frais sont préparés avec une petite quantité de jus de cuisson tel que l'eau.

Légumes congelés—Décongélation et cuisson

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
Haricots verts	1,8 kg (4 lb)	AUCUN	Placez dans un demi-moule de 15 cm (6 po) allant aux 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			

Légume, frais—Cuisson

Produit		Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
						NE-1266	NE-1766	NE-2166
Carottes et autres légumes-racines	(cuisiner)	1,8 kg (4 lb)	Épluchez les carottes, coupez-les en tranches de ⅛ po. Lavez soigneusement les légumes. Coupez des morceaux uniformes.	Placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po) allant aux micro-ondes. Mettez un couvercle. Remuez à mi-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes et couvrez.	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)	Épluchez les carottes, coupez-les en tranches de ⅛ po. Lavez soigneusement les légumes. Coupez des morceaux uniformes.	Placez dans un demi-moule de 10 cm (4 po) allant aux micro-ondes. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau. Remuez à mi-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes 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

Tableaux des durées de cuisson et de décongélation

Légume, frais—Cuisson principale

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
Brocoli	1,35 kg (3 lb)	Rincez le brocoli. Coupez en pointe.	Placez dans un demi-moule de 15 cm (6 po) allant aux micro-ondes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau puis couvrez. Après la cuisson, laissez reposer 5 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-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson. Après la cuisson, 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 demimoule de 15 cm (6 po) allant aux micro-ondes. Mettez un couvercle. Remuez à mi-cuisson jusqu'à la fin de la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.	ÉLEVÉ	8 min	6 min 30 s	5 min

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 touts les plats en cocotte encore congelés des plateaux de cuisson 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—Cuisson

Produit	Quantité	Instructions concernant la pré-préparation	Instructions concernant la cuisson aux micro-ondes	Niveau d'intensité	Durées approximatives		
					NE-1266	NE-1766	NE-2166
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.	1er cycle ÉLEVÉ 2e cycle MOYEN	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)
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.	1er cycle MOYEN 2e cycle 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. Mélangez après la cuisson.	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) Cuire : à partir de températures réfrigérées (< 4 °C, 40 ˚F et > 0 °C, 32 ˚F)
   Cycle 1 = Durée à ÉLEVÉ par kg (lb)
   Cycle 2 = Durée à MOYEN par kg (lb)

GARANTIE
POUR FOURS À MICRO-ONDES
À USAGE COMMERCIAL

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 main-d'œuvre à compter de la date de l'achat original. 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. n'assume aucun risque et n'est pas responsable des dommages, y compris de façon non limitative des dommages directs, indirects ou spéciaux, des pertes de profits ou de revenus, des pertes de jouissance de produit ou de tout autre équipement connexe, de réclamations de la part de clients pour de tels dommages, subis par l'acheteur à la suite du non-respect de la garantie, de bris de contrat, de négligence ou de toute autre cause.

SERVICE SOUS GARANTIE

Le service sous garantie sur les lieux est disponible auprès de tout centre de service Panasonic autorisé (fours à micro-ondes à usage commercial). Pour trouver un centre de service agréé, communiquez avec votre fournisseur. Un reçu d'achat ou autre preuve de la date de l'achat original sera nécessaire pour que le service de garantie soit approuvé.

POUR VOTRE PROPRE PROTECTION

Veuillez remplir la carte d'homologation de la garantie et l'expédier sans délai.

GARANTIES STATUTAIRES

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.

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :
www.panasonic.ca/french/support

POUR VOS DOSSIERS

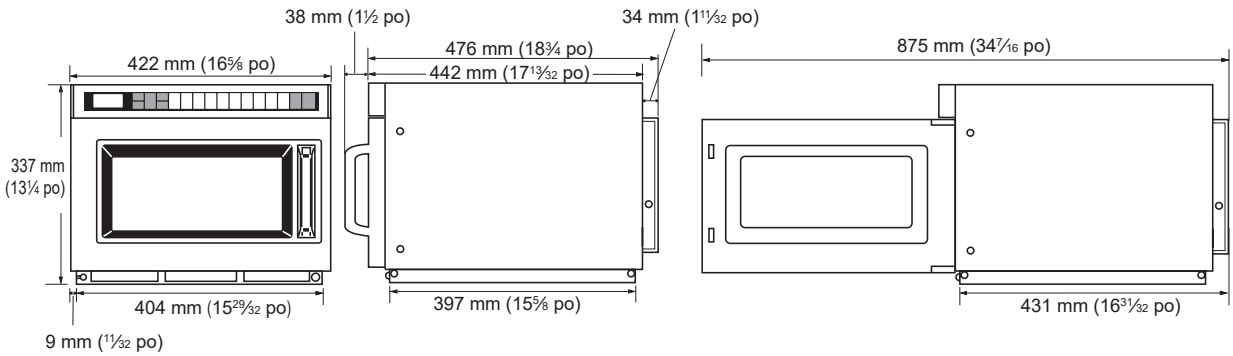
N° de modèle : _____
N° de série : _____
Date d'achat : _____
Nom du fournisseur : _____
Adresse du fournisseur : _____

_____
Ville *Province* *Code postal*

Spécifications techniques

Modèle			NE-1266	NE-1766	NE-2166
Alimentation			120 V, 60 Hz, monophasée	208 V / 240 V, 60 Hz, monophasée	
Puissance requise (Tension)			1 890 W 17,0 A (120 V)	2 520 W 12,9 A (208 V) 11,0 A (240 V)	2 970 W 14,8 A (208 V) 12,9 A (240 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*	1 700 W*	2 100 W*
	MOYEN ÉLEVÉ	(P9) (P8) (P7) (P6)	95 % 85 % 75 % 65 %		
	MOYEN	(P5) (P4)	55 % 45 %		
	FAIBLE	(P3)	35 %		
		(P2)	30 %	25 %	25 %
	DÉCONGÉLATION	(P1)	340 W	340 W	340 W
	—	(P0)	0 %		
	CHALEUR DE HAUT EN BAS	(PU1) (PU2)	50 % 25 %		
	CHALEUR DE BAS EN HAUT	(PL1) (PL2)	50 % 25 %		
Fréquence			2 450 MHz		
Dimensions extérieures (L × P × H)			422 mm × 476 mm × 337 mm (16⅝ po × 18¾ po × 13¼ po)		
Dimensions intérieures (L × P × H)			330 mm × 310 mm × 175 mm (13 po × 12⁷⁄₃₂ po × 6⅞ po)		
Poids net (env.)			17,9 kg (39 lb)		

*Procédures de test CEI
Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



© Panasonic Corporation 2026