

02/2012

Mod: NE3240

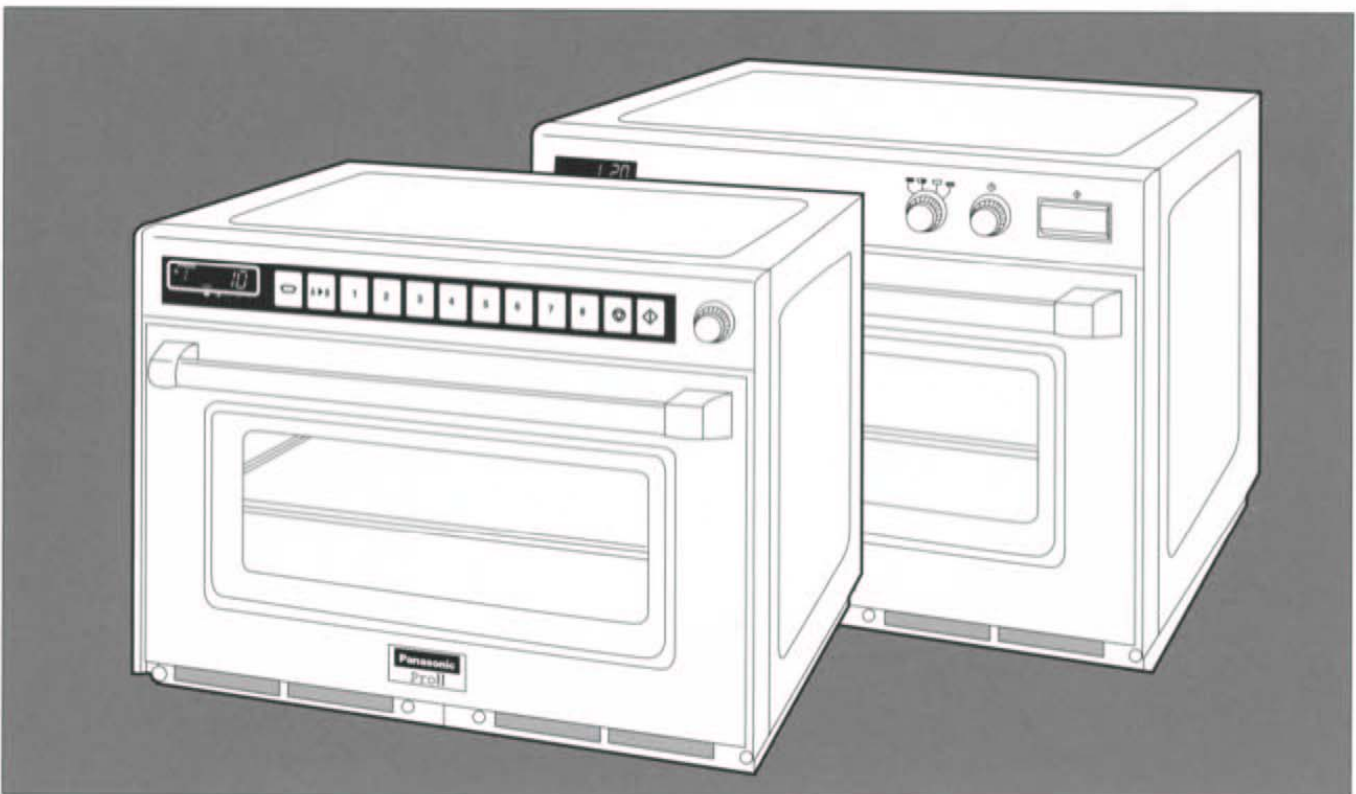
Production code: NE3240



Diamond
catering equipment

Operating Instructions	Microwave Oven	For Commercial Use
Bedienungsanleitung	Mikrowellengerät	Für Gewerbliche Nutzung
Mode d'emploi	Four à Micro-ondes	Pour Usage Professionnel
Gebruiksaanwijzing	Magnetronoven	Voor Professioneel Gebruik
Manual de Instrucciones ..	Horno Microondas	Para Uso Commercial
Istruzioni	Forno a Microonde	Per Uso Professionale
Bruksanvisning	Mikrovågsugn	För Yrkesmässig Användning
Brugsanvisning	Mikrobølgeovne	Til Professionelt Brug
Bruksanvisning	Mikrobølge Ovn ..	For Profesjonell Bruk/Storkjøkken
Käyttöohjeet	Mikroaaltouuni	Ammattikäyttöön

NE-1880/NE-3240/NE-2140/NE-1840



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführlich durchlesen.

Lire attentivement ces instructions avant toute utilisation du four. Les garder pour un usage ultérieur.

Leest U s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat U de oven in gebruik neemt.

Por favor lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar este horno microondas y mantengalo accesible para futuras consultas.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste istruzioni.

Läs instruktionerna noga innan du använder ugnen och spara dessa för framtida bruk.

Læs omhyggelig brugsanvisningen før ovnen tages i brug.

Les bruksanvisningen før ovnen benyttes, og behold den så lenge ovnen er i drift.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä ne seuraavaa kertaa varten.

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming and cooking of food. Class B means that this product may be used in normal household areas.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

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

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B; significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.

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

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk Kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radio-frekevent energi dannes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt, må anvendes i almindelige husholdninger.

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

Tämä on laite, joka täyttää Eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = Elektromagneettinen yhteensopivuus) EN 55011. Tämän standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaadittavat ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaaltoenergia syntyy elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi tai kypsentämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

Installatie

Aarden

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

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

Waarschuwing betreffende voltage

Het gebruikte voltage moet overeenkomen met het op deze magnetronoven gespecificeerde voltage.

Toepassing van een hogere netspanning is gevaarlijk en kan brand of andere ongelukken veroorzaken.

Plaatsing van de oven

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen

Waarschuwingsticker.

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

Schakel de oven niet in, wanneer deze leeg is.

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

Open nooit de behuizing.

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

Blokkeer nooit de ventilatie-openingen.

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

Droog nooit kleding in de oven.

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

Bevestig de waarschuwingsticker.

Bevestig de bijgeleverde waarschuwingsticker alvorens de oven in gebruik te nemen.

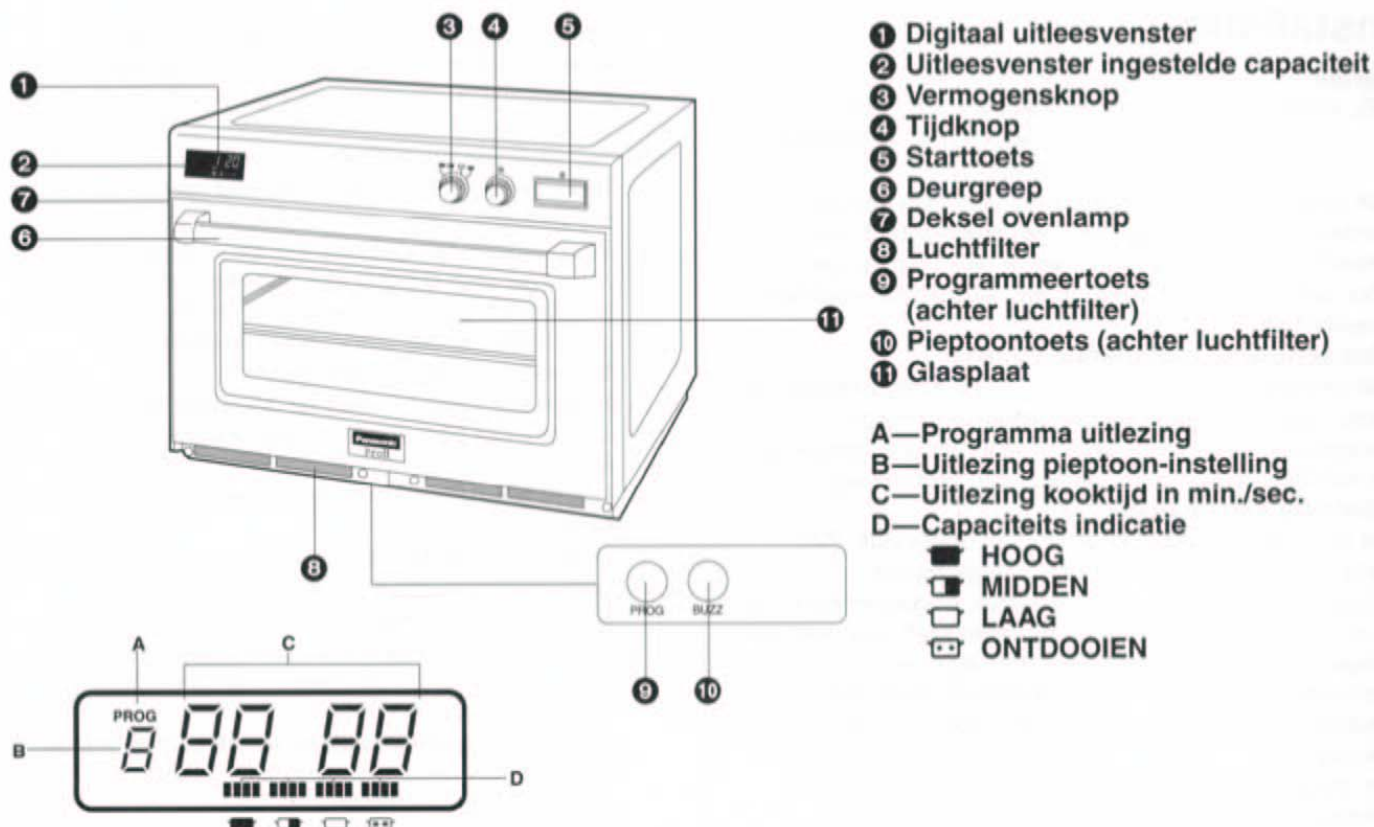
Waarschuwing

1. Deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek.
2. Voor aflevering is dit toestel nagekeken op beschadigingen aan de deurafdichtingen, mochten zich hier toch beschadigingen

voordoen, dan mag het toestel pas in gebruik worden genomen nadat de oven is gerepareerd of nagekeken door hiervoor gekwalificeerd servicepersoneel.

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

Functieschema (NE-3240/NE-2140/NE-1840)



Bediening van de magnetronoven (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

A. HANDINSTELLING KOOKPROCES

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. ➤ Let op dat "0" en het vermogenssymbool ■ in het uitleesvenster verschijnen.
2		Kies het gewenste vermogen door de vermogensknop te draaien.
3		Stel de gewenste kookduur in. ➤ (tot 60 minuten)
4		Druk de starttoets in.

• Indien u de starttoets indrukt terwijl de ovendeur open is, zal "0" in het uitleesvenster verschijnen.
 • Na het instellen van de kooktijd kan het vermogen worden gewijzigd.
 • Gedurende het kookproces kan de kooktijd worden gewijzigd met de tijdknop.
 • De magnetronoven kan UIT gezet worden door de tijdknop naar links te draaien tot "0" in het uitleesvenster verschijnt en de pieptoon klinkt.

Bediening van de magnetronoven (NE-3240/NE-2140/NE-1840)

B. BEDRIJFSTELLER

◆ Aflezen Van De Gebruiksteller

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de deur. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het teken "0".
2		Sluit de deur. NOOT: Voer stap 3 uit binnen 60 seconden, om te voorkomen dat de uitlezing in het venster verdwijnt.
3		Druk de pieptoonstoets en de programmeertoets tegelijk in.

C. HET KIEZEN VAN DE PIEPTOONAFSTELLINGEN

◆ Het Opheffen Van De Pieptoon

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Druk de programmeertoets in. (Ook met een geopende deur kan deze handeling uitgevoerd worden.)
2		Druk de pieptoonstoets in. ☛ In het uitleesvenster verschijnen het "bEEP" teken en "1" (eenstaps kookindicator).
3		Druk opnieuw de pieptoonstoets in. ☛ "0 bEEP" verschijnt in het uitleesvenster.
4		Druk opnieuw de programmeertoets in.

Bediening van de magnetronoven (NE-1880)

F. HET AFLEZEN VAN DE PROGRAMMALIJST

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

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de ovendeur.
2	 + 	Houdt de stop/hersteltoets ingedrukt en druk de starttoets in. Nadat de instellingen van alle geheugentoetsen zijn weergegeven, laat het uitleesvenster de instelling van de pieptoon zien, gevolgd door de programmablokkring: "P", "L" (of programmablokkring "P")

G. BEDRIJFSTELLER

◆ Aflezen Van De Gebruiksteller

	TOETSEN	INSTRUCTIES
1		Open de deur. ☛ In het uitleesvenster verschijnt het teken "0".
2		Sluit de deur. NOOT: Voer stap 3 uit binnen 60 seconden, om te voorkomen dat de uitlezing in het venster verdwijnt.
3	 +  BUZZ PROG	Druk de pieptoonstoets en de programmeertoets tegelijk in.

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

In het uitleesvenster van de oven kunt u steeds zien, welk proces er gaande is. In geval van storing verschijnt er in het venster een fout code.

Code	Oorzaak	Hoe te handelen
F01	• Voedsel wordt te lang verwarmd • Temperatuur van afgezogen lucht is te hoog	• Stekker uit stopcontact halen • Magnetronoven laten afkoelen alvorens stekker weer terug te plaatsen. • Indien voedsel gaat branden, deur gesloten houden. • Indien, na afkoeling, bediening niet mogelijk is, neem dan contact op met de servicedienst.
F05	• Defect geheugen IC	• Stekker uit stopcontact halen en na 1 minuut weer terugplaatsen. • Indien bediening niet meer mogelijk is, neem dan contact op met de servicedienst en geef informatie over de foutcode.
F33-34	• Defect thermistor (warmteregeling) circuit	
F44	• Defect in bedieningspaneel	
F81-F84 F86-F89	• Defect in relais	

Opmerking: De bovengenoemde codes geven slechts een beperkt aantal storingsmogelijkheden aan.

Onderhoud en verzorging van uw magnetronoven

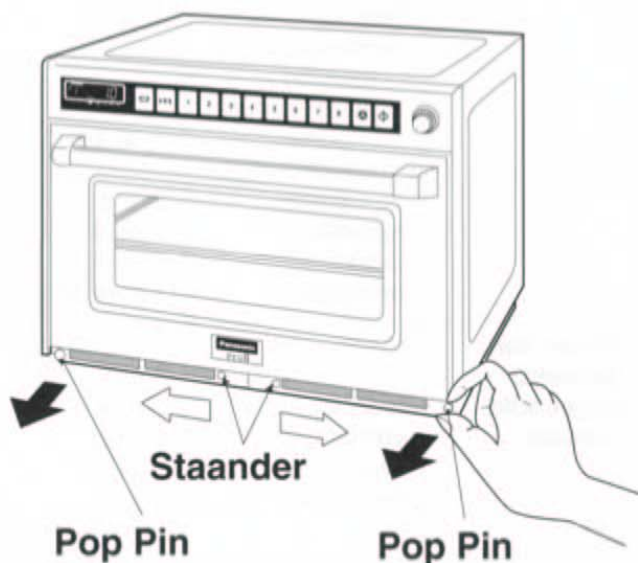
1. Verwijder eerst de stekker van de magnetronoven uit het stopcontact voordat u begint met de oven schoon te maken.
2. Houdt de binnenkant van de oven schoon. Indien er restjes voedsel of gemorste vloeistof op de wanden van de oven blijven zitten-of tussen de deurafdichting en het deuropervlak -dan zullen deze resten de microgolven absorberen met als gevolg: het overspringen van vonken. Haal alle gemorste resten weg met een vochtige doek. U kunt gebruik maken van een keuken schoonmaakmiddel indien de oven erg vuil is geworden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
3. De buitenkant van de magnetronoven moet worden schoongemaakt met water en zeep en vervolgens worden afgedroogd met een zachte doek. Zorg ervoor, dat er geen water in de ventilatie openingen aan de achterkant van het toestel kan lopen-op deze wijze zou het toestel beschadigd kunnen worden.
4. Het deurvenster moet worden afgewassen met een zeer zachte water en zeepoplossing. Maak altijd gebruik van een zachte doek. Maak nooit gebruik van een ruiten schoonmaakmiddel. Het venster kan krassen bij het gebruik van een agressieve zeepsoort of schoonmaakmiddelen.

Reinigen van de luchtfilter

Maak de luchtfilters af en toe schoon teneinde een optimale werking te garanderen.*

1. Verwijder het rechter filter (voorkant rechtsonder) door de pin aan de rechterkant naar voren te trekken. Door het filter naar rechts te schuiven, kunt u het van de staander (midden) afnemen. Op dezelfde wijze kan het linker filter verwijderd worden.
2. Was het filter met zeepsop.
3. Plaats de filters op de juiste wijze terug voordat u de oven weer in gebruik stelt.

* De oven kan oververhit raken indien de filters verstopt zijn door vuil of stof.



Nederlands

Koken op twee niveau's

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

Kook-instructies

—Tabellen voor verwarmen en ontdooien—

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

gekoeld voedsel ca. +5 graden.

bevroren voedsel ca. -18 graden.

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

Functie	Voedsel	Gewicht	Mag- netron ver- mogen	Tijd		
				NE-3240	NE-2140	NE-1880/1840
Ontdooien	visfilet	500 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	gehakt	500 g		4 min 15 s	4 min 15 s	5 min
	hele kip	1,36 kg		21 min 15 s	21 min 15 s	25 min
	samengestelde maaltijd					
	meervoudige portie	1,36 kg		17 min	17 min	20 min
	enkelvoudige portie	275 g		6 min 40 s	6 min 40 s	8 min
	appeltaart	1 punt		1 min 05 s	1 min 05 s	1 min 15 s
	taart	1 punt		1 min 40 s	1 min 40 s	2 min
	broodjes	1 punt 50 g		25 s	25 s	30 s
Koken van gekoeld, ongekookt voedsel	roerei	2 eieren+ 2 eetl. melk		13-17 s	22-25 s	26-30 s
	broccoli	500 g		1 min 40 s	3 min	3 min 30 s
	visfilet	500 g		2 min 20 s	4 min	4 min 45 s
	spek	2 lapjes		25 s	40 s	50 s
	kip portie's	500 g		2 min 30 s -3 min 25 s	6 min -6 min 50 s	7-8 min
Koken en/of opwarmen van bevroren voedsel	erwten	500 g		2 min 10 s	3 min 25 s	4 min
	gekookte rijst	167 g		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	gekookte worst	150 g		40 s	50 s	1 min
	kippevleugels	×7 stuks		1 min	1 min 25 s	1 min 40 s
	kant en klaar cheeseburger	75 g		40 s	50 s	1 min
	chocolade cake	1 portie		25 s	25 s	30 s
Opwarmen van gekookt, gekoeld voedsel	lasagna	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	chili	325 g		1 min 40 s	2 min 30 s	3 min
	appeltaart	1 portie		8 s	14 s	16 s
	peper saus	100 ml		35 s	40 s	50 s
	gebakken bonen	100 ml		35 s	40 s	50 s
	soep	125 ml		26 s	40 s	50 s

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