

NISBETS **ESSENTIALS**

Microwave Instruction manual



(EN)	<u>Microwave</u>	2
	<u>Instruction manual</u>	
(NL)	<u>Magnetron</u>	13
	<u>Gebruikshandleiding</u>	
(FR)	<u>Micro-ondes</u>	24
	<u>Mode d'emploi</u>	

(DE)	<u>Mikrowelle</u>	35
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
(IT)	<u>Forno a microonde</u>	46
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
(ES)	<u>Microondas</u>	57
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
DJ610

Safety instructions - Read carefully and keep for future reference!

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

- **Warning: It is hazardous for anyone other than a qualified technician to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.**
 - **Warning: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified technician.**
 - **Do not attempt to operate this oven with the door open, since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.**
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
 - Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Freestanding use only. Do not place the microwave oven in a cabinet.
- Do not use outdoors.
- Do not use this oven near water.
- Do not operate the oven when empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Microwave oven is intended for heating food and beverages only. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
 - Do not heat oil or fat for deep frying.
 - When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- To reduce the risk of explosion and delayed eruptive boiling:
 - Microwave heating of beverages result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
 - Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. (Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered as sealed containers.)
 - Contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
 - Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Always switch off and disconnect the power supply to the unit before cleaning or carrying out maintenance.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- Do not use the oven cavity for storage purposes.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Nisbets Essentials recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Nisbets Essentials recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Pack Contents

The following is included:

- Microwave
- Grill rack
- Instruction manual

Nisbets Essentials prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Nisbets Essentials dealer immediately.

Installation

1. Remove all packaging materials. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.

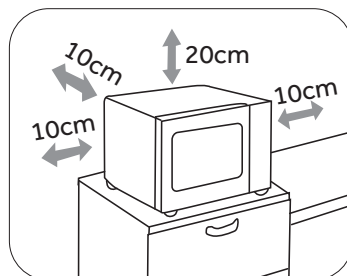
Warning: Check for any of the following damage that may have occurred:

- **Misaligned or bent door, damaged door seals/sealing surface, broken/loose door hinges, dents in the oven interior.**
- **DO NOT operate the oven if any damage is found. Call a Nisbets Essentials agent or qualified Technician.**

2. Position the oven on a flat, stable and heat-resistant surface. For sufficient ventilation, allow a minimum of 20cm of space above the oven, 10cm at the back and sides.

Note: Do not cover or block any openings on the appliance, or remove the feet.

3. Place the oven as far away from radios and TV as possible as operation of the appliance may cause interference to your radio or TV reception.



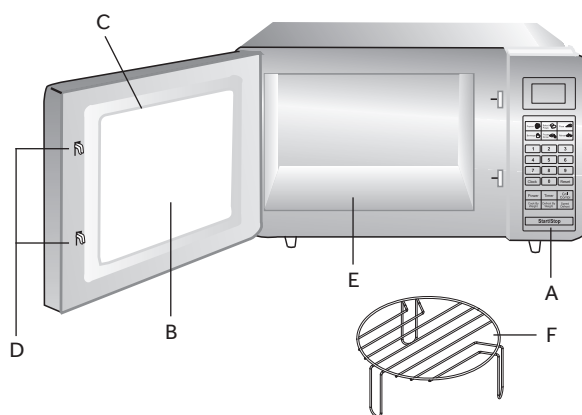
Containers

Generally, containers made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. See the table below for reference for containers to use/avoid with microwaving. If in doubt, please check the manufacturer's instructions if your container is microwave safe or not.

Never use metal or metal-trimmed containers for microwave or combination cooking as metal shields the food from microwave energy and may cause arcing.

Containers (Not included)	Microwave mode	Grill mode	Combination mode	Remarks
Heat-resistant ceramic	✓	✓	✓	Never use ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	✓	X	X	Not suitable for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	✓	✓	✓	
Plastic film	✓	X	X	Not suitable when cooking meat or chops as over-temperature may damage the film
Grill rack	X	✓	X	
Metal container	X	X	X	
Lacquer	X	X	X	Poor heat-resistant, not suitable for high temperature cooking
Bamboo, wood and paper	X	X	X	Poor heat-resistant, not suitable for High temperature cooking

Knowing your appliance

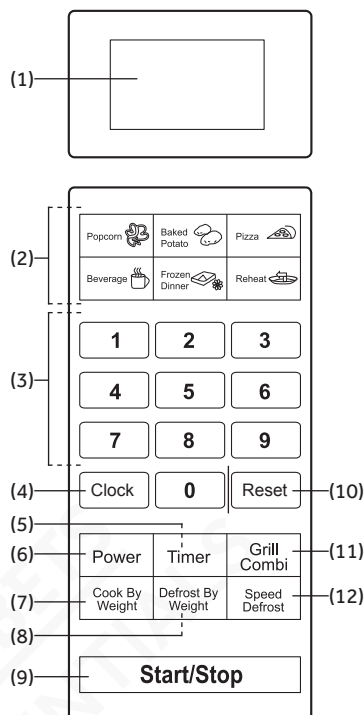


- A) Control panel
- B) Observation window
- C) Door assembly
- D) Safety interlock system
- E) Ceramic board
- F) Grill rack

Note:

1. DO NOT press the ceramic board forcibly.
2. Take and put containers gently to avoid damage to the ceramic board.
3. After use, DO NOT touch the ceramic board with hand to avoid high temperature scalding.

Control panel



1) LED display

2) Auto cooking program buttons: Press to use auto cooking programs

3) Number buttons: Press to input clock/timer setting and select food type/quantity, cooking time, menu weight, etc.

4) "Clock" button: Press to set clock

5) "Timer" button: Press to set timer

6) "Power" button: Press to select power level

7) "Cook By Weight" button

8) "Defrost By Weight" button

9) "Start/Stop" button: Press to start; Press again to pause

10) "Reset" button: Press to clear the previous setting, or return to the standby state

11) "Grill Combi" button

12) "Speed Defrost" button

Operation

Power up and standby

- When the oven is electrified, the display will flash ":" for 3 seconds then enter clock setting mode.
- Press number buttons to set the clock, then press "Clock" button to confirm.

Note: If the clock is not set within 30 seconds, the appliance will exit clock setting mode and enter standby.

Tip: 15 minutes after plugged in and no further operation, or after cooking completion, the appliance will also enter standby. Power measurement during Standby mode will not exceed 0.8W.

Resetting the clock

To reset the clock:

1. Press "Reset" button to enter standby. The display will flash "0:00".
2. Press "Clock" button. The display will flash ":".
3. Press number buttons to set the new clock, then press "Clock" button to confirm.

If to view the clock during cooking, just press "Clock" button once.

Setting the timer

1. Press "Timer" button.
2. Press the number buttons to set the timer.
Maximum timer: 99minutes 99 seconds
3. Press "Start/Stop" button to confirm. The timer begins to count down.
4. When timer countdown is over, the appliance will beep.

Note:

Before timer expires, you can press "Timer" button then "Reset" button to cancel it.

The timer only functions as a countdown reminder while the appliance is not working.

Safety lock

With the safety lock function, the appliance's control panel can be protected from unintentional touch.

To lock/unlock the control panel, press and hold "Reset" button for 3 seconds.

Manual Cooking Mode: One stage

In this mode, users need to manually set power level and cooking time.

1. In Standby or Clock mode, press "Power" button repeatedly to select the desired power level.

Power	Display	Level	Remarks
100%	P100	High	For quick and thorough cooking
90%	P90		
80%	P80	Medium High	For medium express cooking
70%	P70		
60%	P60	Medium	For frying food
50%	P50		
40%	P40	Medium low	For defrosting food
30%	P30		
20%	P20	Low	For keeping warm
10%	P10		

2. Press number buttons to set the cooking time as needed. (Cooking time range: 1 second - 99 minutes 99 seconds)
3. Press "Start/Stop" to confirm and start cooking. Remaining cooking time will be shown.
4. When cooking time expires, the oven will beep and show "End" on the display.

Example: To cook with power level P80 and cooking time 10 minutes

Step1:	Press "Reset" button to enter standby.
Step2:	Press "Power" button 3 times to select power level P80. "P80 will be shown.
Step3:	Press number buttons "1" "0" "0" "0" to select cooking time 10 minutes. "10:00" will be shown.
Step4:	Press "Start/Stop" to confirm and start. The cooking time will start to count down.

Note:

- If to turn over food during cooking, just open the door directly. Turn food over and close door. Then press "Start/Stop" again to continue cooking.
- If to remove food before the preset time, it is recommended to press "Reset" to clear the previous setting to avoid unintentional operation next time.
- After cooking, if the door not opened or "Reset" button not pressed, the appliance will keep beeping 3 times every 2 minutes.

Manual Cooking Mode: Two Stages

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook modes and time.

Example: To cook with P100 microwave for 3 minutes then P20 for 9 minutes

Step1:	Press "Reset" button to enter standby.
Step2:	Press "Power" button once. "P100" will be shown.
Step3:	Press number buttons "3" "0" "0" to select cooking time 3 minutes. "3:00" will be shown. Now the first stage setting is finished.
Step4:	Press "Power" button repeatedly until "P20" is shown.
Step5:	Press number buttons "9", "0", "0" to select cooking time 9 minutes. "9:00" will be shown. Now the second stage setting is finished.
Step6:	Press "Start/Stop" to confirm and start. The cooking time will start to count down.

Grill and Grill Combination mode

Mode	Times to press "Grill/Combi"	Display	Remarks
Grill	Once	G.	Heat element will be energized during operation, suitable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown colour can be obtained
Grill Comb 1	2 times	C.1	Combination of grill and microwave cooking: 30% time microwave output and 70% time grilling
Grill Comb 2	3 times	C.2	Combination of grill and microwave cooking: 55% time microwave output and 45% time grilling

- In Standby or Clock mode, press "Grill Combi" button repeatedly to select the desired Grill mode.
- Press the number buttons to set cooking time. (Cooking time range: 1 second - 99 minutes 99 seconds).
- Press "Start/Stop" button to start cooking.

Example: To cook under grill mode for 10 minutes	
Step1:	Press "Reset" button to enter standby.
Step2:	Press "Grill Combi" button once to select Grill mode. "G." will be shown.
Step3:	Press number buttons "1" "0" "0" "0" to select cooking time 10 minutes. "10:00" will be shown.
Step4:	Press "Start/Stop" to confirm and start. The cooking time will start to count down.

"Speed Defrost" function

- In Standby or Clock mode, press "Speed Defrost" button.
- Press number buttons to set the defrost time.
- Press "Start/Stop" to confirm and start defrost. Cooking time will start to count down.
- When set time expires, the oven will beep and show "End" on the display.

"Defrost by Weight" function

With this function, users just need to set food weight. The appliance will then automatically determine the defrost time.

Weight range: 0.1-3.0 kg

Example: To defrost 1.15kg beef	
Step1:	Press "Reset" button to enter standby.
Step2:	Press "Defrost By Weight" button. "0." will be shown.
Step3:	Press number buttons "1" "1" "5" to set the food weight. "1.15" will be shown.
Step4:	Press "Start/Stop" to confirm and start. The cooking time will start to count down.
Note: During cooking the appliance will beep 2 times, reminding the user to turn over food.	

"Cook By Weight" function

The appliance has default cooking menus for simple operation.

Users just need to set food type and weight, and the oven will automatically determine the relative cooking time and power level.

"Cook By Weight" code descriptions		
Code on Display	Food type	Food weight (kg)
1	Beef	0.1, 0.15, 0.2.....2.9, 2.95, 3.0
2	Mutton	0.1, 0.15, 0.2.....2.9, 2.95, 3.0
3	Pork	0.1, 0.15, 0.2.....1.9, 1.95, 2.0

Example: To cook 1.2kg beef

Step1:	Press "Reset" button to enter standby.
Step2:	Press "Cook By Weight" button once.
Step3:	Press number button "1" to select food type of beef. "0." will be shown.
Step4:	Press number buttons "1" "2" "0" to set the food weight. "1.20" will be shown.
Step5:	Press "Start/Stop" to confirm and start. The cooking time will start to count down.

Note: During cooking the appliance will beep 2 times, reminding the user to turn over food.

Automatic cooking programs

The appliance has preset cooking programs for certain types of food or cooking.

Users just need to set food quantity or amount. Then the oven will automatically determine the relative cooking time and power level.

See the table below on how to select the automatic cooking program menu:

Food/ cooking type		Program options
Popcorn		100g
Pizza		Reheat, about 150g
Beverage		Quantity option: 1, 2, 3, 4 Each about 250ml
Frozen food		Quantity option: 1, 2 Each about 250g
Potatoes		Quantity option: 1, 2, 3, 4 Each about 150g
Reheat		Quantity option: 1 Each about 500g

Cooking tips

Final cooking result may depend on many factors:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time

Start cooking with a short time setting, evaluate after time up and extend time according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned over during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir from outside to centre of dish once or twice during cooking.

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows food to complete its cooking cycle and cool down in a gradual manner.

Whether the food is done

Colour and hardness of food help to determine if it is done, like

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt.

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

Cleaning, Care & Maintenance

- **Switch off and disconnect from the power supply before cleaning and maintenance.**
- **Always keep the oven clean!**
- **Clean the door frame, seal and neighbouring parts carefully with a damp cloth when dirty.**
- **Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.**

Cleaning door and oven front face

- For best performance and to maintain the high degree of safety, the inner door panel and oven front face should be free of food or grease build-up.
- Wipe these parts with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.

Cleaning control panel and plastic parts

- Use a dry cloth (not a soaked cloth) to clean these parts.

- Do not allow the control panel to become wet.
- Do not apply a detergent or an alkaline liquid spray to the control panel and plastic parts, as this may cause damage to these parts.

Cleaning the oven interior

- After use be sure to remove spilled liquids, spattered oil and food debris as quickly as possible.
- If the oven is used when dirty, efficiency drops and the dirt gets stuck on the oven surface. This may cause bad odours.
- Clean the interior with a cloth soaked in luke-warm water with a mild detergent dissolved in it, then rinse the soap off with a damp cloth.

You can remove any odours in the oven interior by microwaving a cup of water with the juice of 1 lemon for 2-3 minutes. Wipe the oven clean with a soft dry cloth.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead are damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Door is not closed properly	Close door securely
Arcing/Sparking	Metallic or other inappropriate materials are being used in food preparation	Remove metal objects. Use microwave-safe utensils only
	Spilled food remains inside the oven	Clean the interior of the oven
	The oven is operated when empty	Do not operate when empty. It is dangerous
Microwave oven interfering with TV reception	Radio and TV reception is interfered when then appliance is operating	It is normal
Steam accumulating on door and hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out of vents but some may accumulate on cool places like the oven door	It is normal

Technical Specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Voltage	Input Power		Microwave Output power	Oven Capacity	Operation Frequency	Dimensions h x w x d (mm)	Weight (kg)
		Microwave	Grill					
DJ610	230~50Hz	1200W	1000W	750W	21L	2450MHz	298 x 492 x 380	13.4

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E



This appliance must be earthed.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Nisbets Essentials parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Nisbets Essentials products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Nisbets Essentials. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Nisbets Essentials reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies - Aandachtig lezen en bewaren om later te raadplegen!

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of blootstelling aan overmatige straling van de magnetronoven tijdens het gebruik van uw apparaat te verminderen, dient u bepaalde algemene voorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder de volgende:



VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN STRALING VAN DE MAGNETRONOVEN TE VOORKOMEN

- **Waarschuwing:** Het is gevaarlijk voor iedereen, behalve een gekwalificeerde technicus, om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij elk deksel dat bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronvermogen, moet worden verwijderd.
 - **Waarschuwing:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt zolang deze niet is gerepareerd door een gekwalificeerde technicus.
 - **Probeer deze oven niet te gebruiken met het deurtje open, aangezien dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan straling van de magnetronoven. Het is belangrijk dat u de veiligheidsvergrendelingen niet verbreekt of ermee knoeit.**
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - Werkregels
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
 - Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of met gebrek aan ervaring of kennis tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Uitsluitend voor vrijstaand gebruik. De magnetron niet in een kast zetten.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Deze oven niet in de buurt van water gebruiken.
- Gebruik de magnetronoven niet als deze leeg is.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voeding of kleding en het opwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan letsels, zelfontsteking of brand veroorzaken.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
- Metalen containers voor voedsel en drank zijn niet toegestaan voor opwarmen in de magnetron.
- De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd het snoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken en dek de ventilatieopeningen van de magnetronoven niet af.
- Om het risico op brand in de ovenruimte te verminderen:
 - Laat de voeding niet overmatig garen.
 - Verwijder de sluitingen en metalen handgrepen van papieren of plastic bakjes/zakken voordat u ze in de magnetronoven plaatst.
 - Verwarm geen olie of vet voor de frituurpan.
 - Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de magnetronoven in de gaten in verband met ontbrandingsgevaar.

- Als er rook wordt waargenomen, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en het deurtje gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
- Om het risico op explosie en vertraagd beginnen koken te verminderen:
 - Bij het opwarmen van dranken in de magnetron, kan de vloeistof vertraagd beginnen te koken, daarom moet voorzichtig met de container worden omgegaan.
 - Waarschuwing: Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd aangezien deze kunnen exploderen. (Babyflessen met een schroefdop of speen worden beschouwd als afgesloten containers.)
 - Inhoud van babyflesjes en bokaal babyvoeding moeten worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór gebruik om brandwonden te voorkomen.
 - Aardappelen, worsten en kastanjes moeten worden gepeld of doorgeprikt voordat u ze in de magnetron bereidt. Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in magnetrons worden verwarmd omdat deze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is beëindigd.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat altijd uit en ontkoppel deze voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele etensresten moeten worden verwijderd.
- Het toestel mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de magnetronoven en het deurtje en laat geen vuil of resten van schoonmaakmiddelen op de afdichtingsoppervlakken ophopen.
- Als u de magnetronoven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

- Gebruik de ruimte van de magnetron niet voor opslagdoeleinden.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Nisbets Essentials raadt u aan om dit apparaat periodiek te laten testen (ten minste eens per jaar) door een bevoegd persoon. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Magnetron
- Grillrooster
- Gebruikshandleiding

Nisbets Essentials is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

Mocht u schade aantreffen als gevolg van transport, neem dan onmiddellijk contact op met uw Nisbets Essentials-dealer.

Installatie

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Zorg ervoor dat alle plastic bescherm laagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.

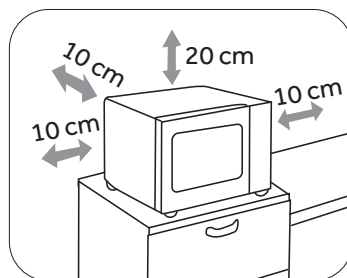
Waarschuwing: Controleer op een van de volgende beschadigingen die mogelijk is opgetreden:

- **Niet goed uitgelijnd of verbogen deurtje, beschadigde deurafdichtingen/afdichtingsoppervlak, gebroken/losse deurscharnieren, deuken aan de binnenkant van de magnetronoven.**
- **Gebruik de magnetronoven NIET als er schade wordt geconstateerd. Bel een Nisbets Essentials-agent of een gekwalificeerde technicus.**

2. Plaats de magnetronoven op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Laat voor voldoende ventilatie minimaal 20 cm ruimte boven de magnetronoven en 10 cm aan de achterkant en zijkanten vrij.

Opmerking: Bedek of blokkeer geen openingen van het apparaat en verwijder de voetjes niet.

3. Plaats de oven zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en tv's, omdat het gebruik van dit apparaat de ontvangst van uw radio of tv kan verstoren.



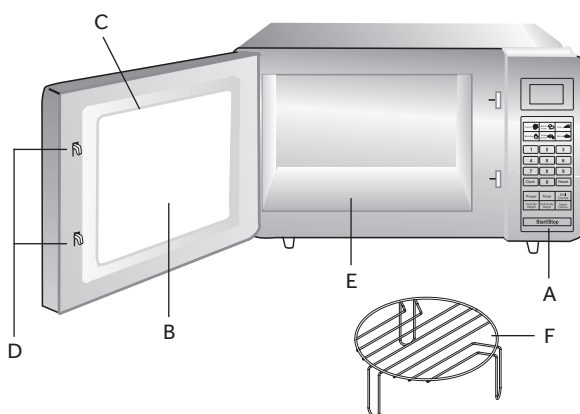
Containers

Containers die zijn vervaardigd uit warmtebestendige keramiek, glas of plastic, zijn doorgaans geschikt voor bereidingen in de magnetron. Raadpleeg de onderstaande tabel voor containers die u kunt gebruiken of moet vermijden in de magnetron. Raadpleeg in geval van twijfel de instructies van de fabrikant of uw container al dan niet geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Gebruik nooit metalen of met metaal afgeboorde containers voor bereidingen in de magnetron of combinatiebereidingen omdat metaal de voeding afschermt voor de energie van de magnetron en ontsteking kan veroorzaken.

Containers (niet inbegrepen)	Magnetron- modus	Grillmodus	Combinatie- modus	Opmerkingen
Warmtebestendige keramiek	✓	✓	✓	Gebruik nooit keramiek die versierd is met een metalen rand of die geglaazuurd is
Warmtebestendig plastic	✓	X	X	Niet geschikt voor langdurig bereiden in de magnetron
Warmtebestendig glas	✓	✓	✓	
Plastic folie	✓	X	X	Niet geschikt bij het bereiden van vlees of ribbetjes omdat een te hoge temperatuur de folie kan beschadigen
Grillrooster	X	✓	X	
Metalen container	X	X	X	
Lak	X	X	X	Weinig warmtebestendig, niet geschikt voor bereiding op hoge temperatuur
Bamboe, hout en papier	X	X	X	Weinig warmtebestendig, niet geschikt voor bereiding op hoge temperatuur

Uw apparaat leren kennen

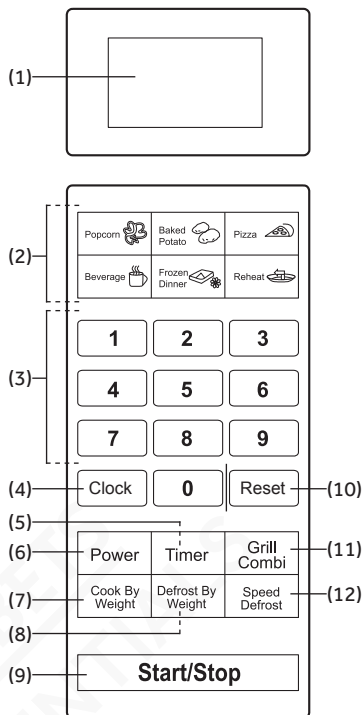


- A) Bedieningspaneel
- B) Kijkvenster
- C) Deurtje
- D) Veiligheidsvergrendelingssysteem
- E) Keramische plaat
- F) Grillrooster

Opmerking:

1. Druk NIET hard op de keramische plaat.
2. Pak en plaats de containers voorzichtig om schade aan de keramische plaat te voorkomen.
3. Raak de keramische plaat na gebruik NIET met de hand aan om brandwonden door hoge temperaturen te voorkomen.

Bedieningspaneel



1) LED-display

2) Toetsen voor automatische bereidingsprogramma's: Indrukken om de automatische bereidingsprogramma's te gebruiken

3) Cijfertoetsen: Indrukken om de instelling klok/timer in te voeren en het type/de hoeveelheid voeding, de bereidingstijd, het gewicht van het menu enz. te selecteren.

4) Toets "Clock" (Klok): indrukken om de klok in te stellen.

5) Toets "Timer": indrukken om de timer in te stellen.

6) Toets "Power" (Vermogen): Indrukken om het vermogensniveau te selecteren

7) Toets "Cook By Weight" (Bereiden volgens gewicht)

8) Toets "Defrost By Weight" (ontdooien volgens gewicht)

9) Toets "Start/Stop": Indrukken om te starten; opnieuw indrukken om te pauzeren

10) Toets "Reset": Indrukken om de vorige instelling te wissen of om terug te keren naar de stand-bymodus

11) Toets "Grill Combi"

12) Toets "Speed Defrost" (Snel ontdooien)

Bediening

Inschakelen en stand-by

- Wanneer de oven elektrische voeding ontvangt, knippert het display ":" gedurende 3 seconden en gaat het naar de klokinstellingsmodus.
- Druk op de cijfertoetsen om de klok in te stellen en druk dan op de toets "Clock" (Klok) om te bevestigen.

Opmerking: Als de klok niet is ingesteld binnen 30 seconden, verlaat het toestel de klokinstellingsmodus en gaat het in stand-by.

Tip: 15 min nadat het apparaat is aangesloten en verder niet wordt gebruikt, of nadat het koken is voltooid, gaat het apparaat ook in stand-by. De vermogensmeting tijdens de stand-bymodus zal niet hoger zijn dan 0,8W.

De klok resetten

Om de klok te resetten:

1. Druk op de knop "Reset" om naar stand-by te gaan. Op het display begint "0:00" te knipperen.
2. Druk op de toets "Clock" (Klok). Op het display begint ":" te knipperen.
3. Druk op de cijfertoetsen om de nieuwe klok in te stellen en druk dan op de toets "Clock" (Klok) om te bevestigen.

Om de klok weer te geven tijdens de bereiding, drukt u gewoon eenmaal op de toets "Clock" (Klok).

De timer instellen

1. Druk op de toets "Timer".
2. Druk op de cijfertoetsen om de timer in te stellen. Maximum timer: 99 minuten 99 seconden
3. Druk op de toets "Start/Stop" om te bevestigen. De timer start het aftellen.
4. Wanneer de ingestelde tijd van de timer eindigt, laat het apparaat een pieptoon horen.

Opmerking:

Voordat de timer verloopt, kunt u op de toets "Timer" drukken en vervolgens op "Reset" om de timer te annuleren.

De timer werkt alleen als een aftelherinnering terwijl het apparaat niet werkt.

Veiligheidsvergrendeling

Met de functie veiligheidsvergrendeling kan het bedieningspaneel van het apparaat tegen onbedoeld aanraken worden beschermd.

Om het bedieningspaneel te vergrendelen/ontgrendelen, houdt u de toets "Reset" 3 seconden ingedrukt.

Handmatig bereidingsmodus: Eén fase

In deze modus moeten gebruikers het vermogensniveau en de bereidingstijd handmatig instellen.

1. In de modus Stand-by of Klok, drukt u herhaaldelijk op de toets "Power" (Vermogen) om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

Vermogen	Display	Niveau	Opmerkingen
100%	P100	Hoog	Voor snel en grondig bereiden
90%	P90		
80%	P80	Medium hoog	Voor medium tot expres bereiding
70%	P70		
60%	P60	Gemiddeld	Voor het bakken van voedingswaren
50%	P50		
40%	P40	Medium laag	Voor het ontdooien van voedingswaren
30%	P30		
20%	P20	Laag	Om warm te houden
10%	P10		

2. Druk zo nodig op de cijfertoetsen om de kooktijd in te voeren. (Bereik bereidingstijd: 1 seconde - 99 minuten 99 seconden)
3. Druk op "Start/Stop" om de bereiding te bevestigen en te starten. De resterende bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Wanneer de bereidingstijd verstrijkt, geeft de oven een pieptoon weer en verschijnt "End" op het display.

Bijvoorbeeld: Voor een bereiding met een vermogensniveau P80 en een bereidingstijd van 10 minuten

Stap1:	Druk op de knop "Reset" om naar stand-by te gaan.
Stap2:	Druk 3 keer op de toets "Power" (Vermogen) om het vermogensniveau P80 te selecteren. "P80" wordt weergegeven.
Stap3:	Druk op de cijfertoetsen "1" "0" "0" "0" om 10 minuten bereidingstijd te selecteren. "10:00" wordt weergegeven.
Stap4:	Druk op "Start/Stop" om te bevestigen en te starten. De bereidingstijd wordt afgeteld.

Opmerking:

- Als u voedsel moet omdraaien tijdens de bereiding, opent u gewoon de deur. Draai het voedsel om en sluit de deur. Druk dan opnieuw op "Start/Stop" om door te gaan met de bereiding.
- Als u voedsel uit de oven neemt voordat de vooringestelde tijd is verstreken, is het aanbevolen op "Reset" te drukken om de overige instelling te wissen zodat de magnetron niet per ongeluk in werking treedt de volgende keer.
- Als de deur niet wordt geopend na de bereiding of als niet op de toets "Reset" wordt gedrukt, zal het apparaat elke 2 minuten 3 pieptonen weergeven.

Handmatig bereidingsmodus: Twee fasen

Voor de beste resultaten van bereidingen, kunnen sommige recepten een andere bereidingsmodus en -duur vereisen.

Bijvoorbeeld: Om een maaltijd te bereiden met P100 magnetron gedurende 3 minuten en daarna P20 gedurende 9 minuten

Stap1:	Druk op de knop "Reset" om naar stand-by te gaan.
Stap2:	Druk eenmaal op de knop "Power" (Vermogen). "P100" wordt weergegeven.
Stap3:	Druk op de cijfertoetsen "3" "0" "0" om 3 minuten bereidingstijd te selecteren. "3:00" wordt weergegeven. De instelling van de eerste fase is nu voltooid.
Stap4:	Druk herhaaldelijk op de knop "Power" (Vermogen) tot "P20" wordt weergegeven.
Stap5:	Druk op de cijfertoetsen "9" "0" "0" om 9 minuten bereidingstijd te selecteren. "9:00" wordt weergegeven. De instelling van de tweede fase is nu voltooid.
Stap6:	Druk op "Start/Stop" om te bevestigen en te starten. De bereidingstijd wordt afgeteld.

Grill- en grillcombinatiemodus

Modus	Aantal keer dat op "Grill/Combi" moet worden gedrukt	Display	Opmerkingen
Grill	Eenmaal	G.	Het verwarmingselement wordt geactiveerd tijdens de werking, geschikt voor rolletjes dun vlees of varkensworstjes, kippenvleugels en meer omdat hiermee een mooie bruine kleur kan worden verkregen.
Grillcombinatie 1	2 keer	C.1	Combinatie van grill- en magnetronbereiding: 30% van de tijd magnetronvermogen en 70% van de tijd grillen
Grillcombinatie 2	3 keer	C.2	Combinatie van grill- en magnetronbereiding: 55% van de tijd magnetronvermogen en 45% van de tijd grillen

1. In de modus Stand-by of Klok, drukt u herhaaldelijk op de toets "Grill Combi" om de gewenste grillmodus te selecteren.
2. Druk op de cijfertoetsen om de bereidingstijd in te stellen. (Bereik bereidingstijd: 1 seconde - 99 minuten 99 seconden).
3. Druk op de toets "Start/Stop" om de bereiding te starten.

Bijvoorbeeld: Om 10 minuten te bereiden in de grillmodus	
Stap1:	Druk op de knop "Reset" om naar stand-by te gaan.
Stap2:	Druk eenmaal op de toets "Grill Combi" om de grillmodus te selecteren. "G." wordt weergegeven.
Stap3:	Druk op de cijfertoetsen "1" "0" "0" "0" om 10 minuten bereidingstijd te selecteren. "10:00" wordt weergegeven.
Stap4:	Druk op "Start/Stop" om te bevestigen en te starten. De bereidingstijd wordt afgeteld.

Functie "Speed Defrost" (Snel ontdooien)

1. Druk in de modus Stand-by of Klok op de toets "Speed Defrost" (Snel ontdooien).
2. Druk op de cijfertoetsen om de tijd voor het ontdooien in te stellen.
3. Druk op "Start/Stop" om te bevestigen en het ontdooien te starten. De bereidingstijd wordt afgeteld.
4. Wanneer de ingestelde verstrikt, geeft de oven een pieptoon weer en verschijnt "End" op het display.

Functie "Defrost By Weight" (ontdooien volgens gewicht)

Met deze functie hoeft de gebruiker alleen maar het gewicht van de voeding in te stellen. Het apparaat zal dan automatisch de ontdooiingstijd bepalen.

Gewichtsbereik: 0,1-3,0 kg

Bijvoorbeeld: Om 1,15 kg rundvlees te ontdooien	
Stap1:	Druk op de knop "Reset" om naar stand-by te gaan.
Stap2:	Druk op de toets "Defrost By Weight" (Ontdooien volgens gewicht). "0." wordt weergegeven.
Stap3:	Druk op de cijfertoetsen "1" "1" "5" om het gewicht van het voedsel in te stellen. "1.15" wordt weergegeven.
Stap4:	Druk op "Start/Stop" om te bevestigen en te starten. De bereidingstijd wordt afgeteld.
Opmerking: Tijdens de bereiding zal het apparaat 2 keer piepen om de gebruiker eraan te herinneren het voedsel om te draaien.	

Functie "Cook By Weight" (Bereiden volgens gewicht)

Het apparaat heeft standaard bereidingsmenu's voor een eenvoudige bediening. Gebruikers hoeven alleen het type voeding en gewicht in te stellen en de oven zal automatisch de relatieve bereidingstijd en het vermogensniveau bepalen.

Codebeschrijvingen "Cook By Weight" (Bereiden volgens gewicht)		
Code op display	Voedseltype	Gewicht voedsel (kg)
1	Rundvlees	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
2	Schaap	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
3	Varken	0,1, 0,15, 0,2.....1,9, 1,95, 2,0

Bijvoorbeeld: Om 1,2 kg rundvlees te bereiden

Stap1:	Druk op de knop "Reset" om naar stand-by te gaan.
Stap2:	Druk eenmaal op de toets "Cook By Weight" (Bereiden volgens gewicht).
Stap3:	Druk op de cijfertoets "1" om rundvlees te selecteren als voedseltype. "0." wordt weergegeven.
Stap4:	Druk op de cijfertoetsen "1" "2" "0" om het gewicht van de voeding in te stellen. "1.20" wordt weergegeven.
Stap5:	Druk op "Start/Stop" om te bevestigen en te starten. De bereidingstijd wordt afgeteld.

Opmerking: Tijdens de bereiding zal het apparaat 2 keer piepen om de gebruiker eraan te herinneren het voedsel om te draaien.

Automatische bereidingsprogramma's

Het apparaat heeft vooraf ingestelde bereidingsprogramma's voor bepaalde types voedsel of bereidingen.

Gebruikers hoeven alleen maar de hoeveelheid voeding in te stellen. Daarna zal de oven automatisch de relatieve bereidingstijd en het vermogensniveau bepalen.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor het selecteren van het menu met de automatische bereidingsprogramma's:

Voedsel-/bereidingstype		Programmaopties
Popcorn		100 g
Pizza		Opwarmen, ca 150 g
Dranken		Hoeveelheidsoptie: 1, 2, 3, 4 Elk ongeveer 250 ml
Ingevroren voeding		Hoeveelheidsoptie: 1, 2 Elk ongeveer 250 g
Aardappelen		Hoeveelheidsoptie: 1, 2, 3, 4 Elk ongeveer 150 g
Opwarmen		Hoeveelheidsoptie: 1 Elke ongeveer 500 g

Bereidingstips

Het uiteindelijke resultaat van de bereiding kan afhankelijk zijn van meerdere factoren:

Schikking van de voeding

Plaats dikkere gebieden naar de buitenkant van de schaal en dunnere delen naar het midden en verspreid het voedsel gelijkmatig. Indien mogelijk niet overlappen.

Bereidingstijd

Start de bereiding met een korte tijdsinstelling, evalueer de voeding na het verstrijken van de tijd en verleng de tijd volgens de werkelijke behoefte. Als u de voeding te lang laat garen, kan dit leiden tot rook en brandwonden.

Voedsel gelijkmatig bereiden

Voedsel, zoals kip, hamburger of steak moet worden omgedraaid tijdens de bereiding. Afhankelijk van het type voeding roert u, indien van toepassing, tijdens de bereiding een of twee keer vanaf de buitenkant naar het midden van de schaal.

Standtijd toestaan

Wanneer de bereidingstijd verstreken is, laat u het voedsel voldoende lang in de oven. Hierdoor kan de voeding de bereidingscyclus voltooien en geleidelijk afkoelen.

Controleer of de voeding klaar is

De kleur en hardheid van de voeding helpen bepalen of het gerecht gaar is, bijv.

- Als er stoom uit alle delen van het voedsel komt, niet alleen bij de rand
- Beentjes van gevogelte kan gemakkelijk worden bewogen
- Varkensvlees of gevogelte mogen geen tekenen van bloed meer vertonen
- Vis is ondoorzichtig en kan gemakkelijk met een vork worden losgemaakt

Bruiningsschotel

Wanneer u een bruiningsschotel of zelfverwarmende container gebruikt, plaatst u een warmtebestendige isolator, zoals een porseleinen plaat eronder, om schade aan de draaischijf te voorkomen.

Magnetronbestendige plastic verpakking

Wanneer u voedsel met een hoog vetgehalte bereidt, moet u ervoor zorgen dat de plastic verpakking niet in contact komt met de voeding omdat deze kan smelten.

Magnetronbestendig plastic kookgerei

Magnetronbestendig plastic kookgerei kan soms niet geschikt zijn voor het bereiden van voedsel met een hoog vet- en suikergehalte. De voorverwarmingstijd die is opgegeven in de instructiehandleiding van het gerecht mag ook niet worden overschreden.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Schakel de magnetronoven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.
- Houd de magnetronoven altijd schoon!
- Maak het frame van het deurtje, de afdichting en de aangrenzende onderdelen voorzichtig met een vochtige doek schoon als ze vuil zijn.
- Gebruik nooit harde reinigingsmiddelen, benzine, schuurpoeder of een metalen borstel om een onderdeel van het apparaat schoon te maken.

De deur en voorzijde van de oven reinigen

- Voor de beste prestaties en om de hoge mate van veiligheid te behouden, moeten het binnenste deurpaneel en de voorkant van de magnetronoven vrij zijn van voedselresten of vetophoping.
- Veeg deze onderdelen af met een mild schoonmaakmiddel, spoel ze af en veeg ze droog. Gebruik nooit schuurpoeders of -sponsjes.

Het bedieningspaneel en plastic onderdelen reinigen

- Gebruik een droge doek (geen doorweekte doek) om deze onderdelen schoon te maken.

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet nat wordt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddel of een alkalisch spuitmiddel op het bedieningspaneel en de plastic onderdelen.

Schoonmaken van de binnenkant van de magnetronoven

- Zorg ervoor dat u na gebruik gemorste vloeistoffen, oliespetters en etensresten zo snel mogelijk verwijderd.
- Als de magnetronoven wordt gebruikt terwijl hij vies is, neemt de efficiëntie af en blijft het vuil op het oppervlak van de magnetronoven plakken. Dit kan onaangename geurtjes veroorzaken.
- Maak de binnenkant schoon met een doek gedrenkt in lauw water met daarin een mild schoonmaakmiddel opgelost en veeg de zeep vervolgens met een vochtige doek af.

U kunt eventuele geuren binnenin de oven verwijderen om een kopje water met het sap van 1 citroen gedurende 2-3 minuten in de magnetron te plaatsen. Veeg de magnetronoven met een zachte droge doek schoon.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd.	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
	De deur is niet goed gesloten	Sluit de deur veilig
Ontsteking/vonken	U gebruikt metalen of andere niet geschikte materialen	Verwijder metalen objecten. Uitsluitend magnetronveilig kookgerei gebruiken
	Gemorste etensresten in de oven	Reinig het interieur van de oven
	De oven wordt leeg gebruikt	Niet leeg gebruiken. Dit is gevaarlijk.
Magnetronoven verstoort ontvangst van de tv	Radio- en tv-ontvangst wordt verstoord wanneer het apparaat in werking is.	Het is normaal
Stoom verzamelt zich op het deurtje en hete lucht komt uit de ventilatieopeningen	Tijdens het eten voorbereiden, kan er stoom uit het voedsel komen. De meeste stoom komt uit de ventilatieopeningen, maar het kan zich ook ophopen op koele plaatsen zoals het deurtje van de magnetronoven.	Het is normaal

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Ingangsvermogen		Uitgangsvermogen magnetron	Oveninhoud	Werkfrequentie	Afmetingen h x b x d (mm)	Gewicht (kg)
		Magnetron	Grill					
DJ610	230~50Hz	1200 W	1000 W	750 W	21L	2450MHz	298 x 492 x 380	13,4

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E



Dit apparaat moet worden geaard.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuvriendelijke recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Nisbets Essentials-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Nisbets Essentials-producten zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Nisbets Essentials. Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Nisbets Essentials het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité - À lire attentivement et à conserver pour toute référence ultérieure !

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes, respectez les précautions de base lors de votre utilisation, dont les suivantes :



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- **Avertissement : Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien qualifié d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.**
 - **Avertissement : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien qualifié.**
 - **N'essayez pas de faire fonctionner ce four la porte ouverte, car cela peut provoquer une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou altérer les verrouillages de sécurité.**
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
 - Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Usage autonome uniquement. Ne placez pas le four à micro-ondes dans une armoire.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas ce four à proximité de l'eau.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons uniquement. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de tissus humides et autres peuvent entraîner des risques de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Utilisez uniquement les ustensiles adaptés à un usage en four à micro-ondes.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson au micro-ondes.
- Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Éloignez le cordon des surfaces chaudes et ne couvrez surtout pas les aérations du four.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments.
 - Retirez les liens de fermeture et les poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les introduire dans le four.
 - Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse pour la friture.
 - Quand vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four, en raison du risque d'inflammation.

- Si vous remarquez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Pour réduire le risque d'explosion et d'ébullition éruptive retardée :
 - Le chauffage des boissons par micro-ondes entraîne une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire attention lors de la manipulation du récipient.
 - Avertissement : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ceux-ci risquent d'exploser. (Les biberons munis d'un bouchon à vis ou d'une tétine sont considérés comme des récipients hermétiques.)
 - Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou agité et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
 - Les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être pelées ou percées avant d'être cuites. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage.
- Éteignez et débranchez toujours l'alimentation de l'appareil avant de nettoyer ou de faire une opération de maintenance.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- L'absence d'entretien du four peut entraîner la détérioration de la surface et peut altérer irréversiblement la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

- N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de rangement.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmateur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- Nisbets Essentials recommande qu'une personne compétente teste périodiquement cet appareil (au moins une fois par an). Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Micro-ondes
- Grille de cuisson
- Mode d'emploi

Nisbets Essentials attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Nisbets Essentials immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Veillez à ce que tous les films plastiques et revêtements de protection soient soigneusement retirés de toutes les surfaces.

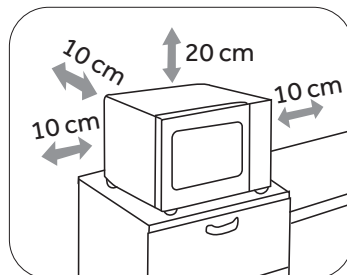
Avertissement : Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucun des dommages suivants :

- Porte mal alignée ou déformée, joints de porte/surface d'étanchéité endommagés, charnières de porte cassées/desserrées, bosses à l'intérieur du four.
- N'utilisez PAS le four si ces dommages sont constatés. Contactez un agent de Nisbets Essentials ou un technicien qualifié.

2. Posez le four sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Pour une ventilation suffisante, laissez au moins 20 cm au-dessus du four et 10 cm à l'arrière et sur les côtés.

Remarque : Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil, et n'enlevez pas les pieds.

3. Placez le four aussi loin que possible des radios et des téléviseurs, car le fonctionnement de l'appareil peut provoquer des interférences avec votre réception radio ou TV.



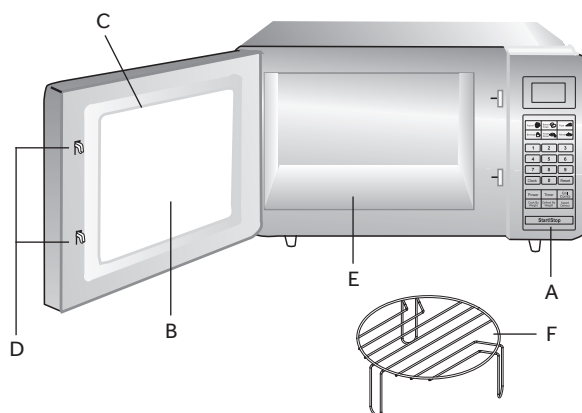
Récipients

En général, les récipients en céramique, en verre ou en plastique résistant à la chaleur sont adaptés à la cuisson au micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique les récipients à utiliser/éviter pour la cuisson au micro-ondes. En cas de doute, consultez les instructions du fabricant pour savoir si votre récipient est dangereux ou non.

N'utilisez jamais de récipients en métal ou à garniture métallique pour la cuisson au micro-ondes ou la cuisson combinée, car le métal isole les aliments de l'énergie des micro-ondes et peut provoquer des arcs électriques.

Récipients (non inclus)	Mode micro-ondes	Mode gril	Mode combiné	Observations
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓	N'utilisez jamais de céramiques décorées d'un bord métallique ou émaillées
Plastique résistant à la chaleur	✓	X	X	Déconseillé pour les cuissons de longue durée au four à micro-ondes
Verre résistante à la chaleur	✓	✓	✓	
Film plastique	✓	X	X	Déconseillé pour la cuisson de viande ou de côtelettes, car la surchauffe peut endommager le film
Grille de cuisson	X	✓	X	
Récipient en métal	X	X	X	
Laque	X	X	X	Peu résistants à la chaleur, ils ne sont pas adaptés à la cuisson à haute température
Bambou, bois et papier	X	X	X	Peu résistants à la chaleur, ils ne sont pas adaptés à la cuisson à haute température

Description de votre appareil

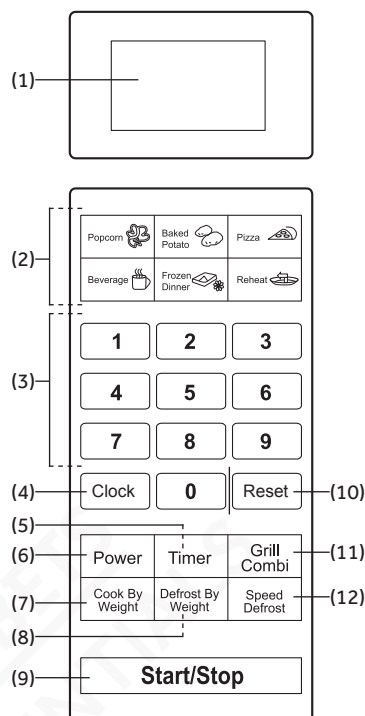


- A) Bande de commandes
- B) Vitre de surveillance
- C) Ensemble porte
- D) Système de verrouillage de sécurité
- E) Plateau en céramique
- F) Grille de cuisson

Remarque :

1. N'appuyez PAS fort sur le plateau en céramique.
2. Retirez et insérez les récipients délicatement pour éviter d'endommager le plateau en céramique.
3. Après utilisation, NE touchez PAS la plaque en céramique avec les mains pour éviter les brûlures dues aux températures élevées.

Panneau de contrôle



1) Affichage LED

2) Touches des programmes de cuisson automatique : Appuyez sur ces touches pour utiliser les programmes de cuisson automatique

3) Touches numériques : Appuyez sur ces touches pour régler l'horloge et la minuterie et pour sélectionner le type/la quantité d'aliments, le temps de cuisson, le poids du menu, etc.

4) Touche « Clock » (Horloge) : Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge

5) Touche « Timer » (Minuterie) : Appuyez sur cette touche pour régler la minuterie

6) Touche « Power » (Alimentation) : Appuyez sur cette touche pour sélectionner le niveau d'alimentation

7) Touche « Cook By Weight » (Cuisson par poids)

8) Touche « Defrost By Weight » (Décongélation par poids)

9) Touche « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) : Appuyez sur cette touche pour démarrer ; appuyez à nouveau sur cette touche pour faire une pause

10) Touche « Reset » (Réinitialiser) : Appuyez sur cette touche pour effacer le réglage précédent ou pour revenir à l'état de veille

11) Touche « Grill Combi » (Combi grill)

12) Touche « Speed Defrost » (Décongélation rapide)

Fonctionnement

Mise sous tension et veille

- Lorsque le four est alimenté électriquement, l'écran clignote « : » pendant 3 secondes, puis passe en mode de réglage de l'horloge.
- Appuyez sur les touches numériques pour régler l'horloge, puis appuyez sur la touche « Clock » (Horloge) pour confirmer.

Remarque : Si l'horloge n'est pas réglée dans les 30 secondes, l'appareil quitte le mode de réglage de l'horloge et entre en veille.

Conseil : 15 minutes après le branchement et l'arrêt de l'appareil, ou après la fin de la cuisson, l'appareil se met également en veille. La mesure de la puissance en mode veille ne dépassera pas 0,8 W.

Remise à l'heure

Pour remettre l'horloge à zéro :

1. Appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour passer en mode veille. L'écran affiche « 0:00 » en clignotant.
2. Appuyez sur la touche « Clock » (Horloge). L'écran affiche « : » en clignotant.
3. Appuyez sur les touches numériques pour régler la nouvelle horloge, puis appuyez sur la touche « Clock » (Horloge) pour confirmer.

Pour afficher l'horloge pendant la cuisson, il suffit d'appuyer une fois sur la touche « Clock » (Horloge).

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche « Timer » (Minuterie).
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie. Minuterie maximale : 99 minutes 99 secondes
3. Appuyez sur la touche « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer. Le compte à rebours commence.
4. Lorsque le compte à rebours est écoulé, l'appareil émet un signal sonore.

Remarque :

Avant l'expiration de la minuterie, vous pouvez appuyer sur la touche « Timer » (Minuterie) puis sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour l'annuler. La minuterie sert uniquement de rappel du compte à rebours lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

Verrouillage de sécurité

La fonction de verrouillage de sécurité permet de protéger le panneau de commande de l'appareil contre toute manipulation involontaire.

Pour verrouiller/déverrouiller le panneau de contrôle, appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Mode de cuisson manuel : Une étape

Dans ce mode, les utilisateurs doivent régler manuellement le niveau d'alimentation et le temps de cuisson.

1. En mode « Standby » (Veille) ou « Clock » (Horloge), appuyez plusieurs fois sur la touche « Power » (Alimentation) pour sélectionner le niveau d'alimentation souhaité.

Puissance	Écran	Niveau	Observations
100 %	P100	Haut	Pour une cuisson rapide et complète
90 %	P90		
80 %	P80	Moyennement élevé	Pour une cuisson express moyenne
70 %	P70		
60 %	P60	Moyen	Pour la friture d'aliments
50 %	P50		
40 %	P40	Moyennement bas	Pour la décongélation des aliments
30 %	P30		
20 %	P20	Bas	Pour la conservation au chaud
10 %	P10		

2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson voulu. (Plage de temps de cuisson : 1 seconde - 99 minutes 99 secondes)
3. Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer et démarrer la cuisson. Le temps de cuisson restant s'affiche.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche « End » à l'écran.

Exemple : Pour une cuisson au niveau d'alimentation P80 et un temps de cuisson de 10 minutes

Étape 1 :	Appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour passer en mode veille.
Étape 2 :	Appuyez 3 fois sur la touche « Power » (Alimentation) pour sélectionner le niveau d'alimentation P80. L'indication « P80 » s'affiche.
Étape 3 :	Appuyez sur les touches numériques « 1 » « 0 » « 0 » « 0 » pour sélectionner le temps de cuisson de 10 minutes. L'indication « 10:00 » s'affiche.
Étape 4 :	Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer et démarrer. Le temps de cuisson commence à décompter.

Remarque :

- Pour retourner les aliments pendant la cuisson, il suffit d'ouvrir la porte directement. Retournez les aliments et fermez la porte. Appuyez à nouveau sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour poursuivre la cuisson.
- Si vous retirez les aliments avant la fin du temps préréglé, il est recommandé d'appuyer sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour effacer le réglage précédent afin d'éviter tout fonctionnement involontaire la prochaine fois.
- Après la cuisson, si la porte n'est pas ouverte ou si la touche « Reset » (Réinitialiser) n'est pas actionnée, l'appareil émettra 3 bips toutes les 2 minutes.

Mode de cuisson manuel : Deux étapes

Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, certaines recettes nécessitent des modes et des temps de cuisson différents.

Exemple : Pour cuire avec le mode de cuisson P100 pendant 3 minutes, puis avec le mode de cuisson P20 pendant 9 minutes.

Étape 1 :	Appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour passer en mode veille.
Étape 2 :	Appuyez une fois sur la touche « Power » (Alimentation). L'indication « P100 » s'affiche.
Étape 3 :	Appuyez sur les touches numériques « 3 » « 0 » « 0 » pour sélectionner le temps de cuisson de 3 minutes. L'indication « 3:00 » s'affiche. La première étape de réglage est maintenant terminée.
Étape 4 :	Appuyez sur la touche « Power » (Alimentation) à plusieurs reprises jusqu'à ce que le message « P20 » s'affiche.
Étape 5 :	Appuyez sur les touches numériques « 9 » « 0 » « 0 » pour sélectionner le temps de cuisson de 9 minutes. L'indication « 9:00 » s'affiche. La deuxième étape de réglage est maintenant terminée.
Étape 6 :	Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer et démarrer. Le temps de cuisson commence à décompter.

Mode Gril et mode Combiné de gril

Mode	Temps de pression sur « Gril/Combi »	Écran	Observations
Gril	Une fois	G.	L'élément chauffant est alimenté pendant le fonctionnement. Il est adapté pour rôtir des viandes fines ou du porc, des saucisses, des ailes de poulet, et permet d'obtenir une bonne couleur brune.
Combi gril 1	2 fois	C.1	Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes : 30 % de temps pour les micro-ondes et 70 % pour les grillades
Combi gril 2	3 fois	C.2	Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes : 55 % de temps pour les micro-ondes et 45 % pour les grillades

1. En mode « Standby » (Veille) ou « Clock » (Horloge), appuyez plusieurs fois sur la touche « Grill Combi » (Combi gril) pour sélectionner le mode de Gril souhaité.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson. (Plage de temps de cuisson : 1 seconde - 99 minutes 99 secondes).
3. Appuyez sur la touche « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

Exemple : Pour cuire en mode gril pendant 10 minutes

Étape 1 :	Appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour passer en mode veille.
Étape 2 :	Appuyez une fois sur la touche « Grill Combi » (Combi gril) pour sélectionner le mode Gril. L'indication « G. » s'affiche.
Étape 3 :	Appuyez sur les touches numériques « 1 » « 0 » « 0 » « 0 » pour sélectionner le temps de cuisson de 10 minutes. L'indication « 10:00 » s'affiche.
Étape 4 :	Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer et démarrer. Le temps de cuisson commence à décompter.

Fonction « Speed Defrost » (décongélation rapide)

1. En mode « Standby » (Veille) ou « Clock » (Horloge), appuyez sur la touche « Speed Defrost » (Décongélation rapide).
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de décongélation.
3. Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer et démarrer la décongélation. Le temps de cuisson commence à décompter.
4. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four émet un signal sonore et affiche « End » à l'écran.

Fonction « Defrost by Weight » (Décongélation par poids)

Grâce à cette fonction, l'utilisateur doit simplement régler le poids des aliments. L'appareil détermine alors automatiquement le temps de décongélation.

Plage de poids : 0,1-3,0 kg

Exemple : Pour décongeler 1,15 kg de viande de bœuf	
Étape 1 :	Appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour passer en mode veille.
Étape 2 :	Appuyez sur la touche « Defrost By Weight » (Décongélation par poids). L'indication « 0. » s'affiche.
Étape 3 :	Appuyez sur les touches numériques « 1 » « 1 » « 5 » pour régler le poids de l'aliment. L'indication « 1.15 » s'affiche.
Étape 4 :	Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/Arrêt) pour confirmer et démarrer. Le temps de cuisson commence à décompter.
Remarque : Pendant la cuisson, l'appareil émet 2 bips pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments.	

Fonction « Cook By Weight » (Cuisson par poids)

L'appareil dispose de menus de cuisson par défaut pour une utilisation simple. Il suffit de définir le type et le poids des aliments pour que le four détermine automatiquement le temps de cuisson et le niveau d'alimentation.

Description des codes « Cook By Weight » (Cuisson par poids)

Code affiché	Type d'aliment	Poids de l'aliment (kg)
1	Bœuf	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
2	Mouton	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
3	Porc	0,1, 0,15, 0,2.....1,9, 1,95, 2,0

Exemple : Pour faire cuire 1,2 kg de viande de bœuf

Étape 1 :	Appuyez sur la touche « Reset » (Réinitialiser) pour passer en mode veille.
Étape 2 :	Appuyez une fois sur la touche « Cook By Weight » (Cuisson par poids).
Étape 3 :	Appuyez sur la touche numérique « 1 » pour sélectionner le type de viande de bœuf. L'indication « 0. » s'affiche.
Étape 4 :	Appuyez sur les touches numériques « 1 » « 2 » « 0 » pour régler le poids de l'aliment. L'indication « 1.20 » s'affiche.
Étape 5 :	Appuyez sur « Start/Stop » (Démarrage/ Arrêt) pour confirmer et démarrer. Le temps de cuisson commence à décompter.

Remarque : Pendant la cuisson, l'appareil émet 2 bips pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments.

Programmes de cuisson automatiques

L'appareil dispose de programmes de cuisson prédéfinis pour certains types d'aliments ou de cuisson.

Il suffit à l'utilisateur de régler la quantité ou le volume de l'aliment. Le four détermine alors automatiquement le temps de cuisson et le niveau d'alimentation appropriés.

Le tableau ci-dessous indique la procédure à suivre pour sélectionner le menu des programmes de cuisson automatique :

Type d'aliment/de cuisson		Options du programme
Popcorn		100 g
Pizza		Réchauffer, environ 150g
Boissons		Option de quantité : 1, 2, 3, 4 Environ 250 ml chacun
Aliments surgelés		Option de quantité : 1, 2 Environ 250 g chacun
Pommes de terre		Option de quantité : 1, 2, 3, 4 Environ 150 g chacun
Réchauffer		Option de quantité : 1 Environ 500 g chacun

Conseils de cuisson

Le résultat final de la cuisson peut dépendre de nombreux facteurs :

Disposition des aliments

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les parties les plus fines vers le centre et répartissez-les uniformément. Si possible, évitez de superposer les aliments.

Temps de cuisson

Commencez la cuisson avec un temps de cuisson court, vérifiez l'aliment après le temps écoulé et prolongez le temps de cuisson en fonction des besoins réels. Un temps de cuisson trop long peut entraîner de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, remuez éventuellement de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois durant la cuisson.

Laisser reposer les aliments

Après la fin de la cuisson, laissez les aliments dans le four pendant une durée raisonnable, ce qui leur permet de terminer leur cycle de cuisson et de refroidir progressivement.

Comment savoir si l'aliment est cuit

La couleur et le degré de fermeté des aliments permettent de déterminer s'ils sont cuits

- De la vapeur s'échappe de toutes les parties de l'aliment, et pas seulement du bord
- Les articulations de la volaille peuvent être manipulées facilement
- La viande de porc ou de volaille ne laisse pas apparaître de traces de sang
- Le poisson est opaque et peut être tranché aisément à l'aide d'une fourchette

Plat brunisseur

Lorsque vous utilisez un plat brunisseur ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'une assiette en porcelaine, sous le plat brunisseur afin d'éviter d'endommager le plateau tournant.

Film plastique résistant aux micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, ne laissez pas le film plastique être en contact avec les aliments, car il pourrait fondre.

Ustensiles de cuisine en plastique résistants aux micro-ondes

Certains ustensiles de cuisine en plastique résistant aux micro-ondes peuvent ne pas être adaptés à la cuisson d'aliments à forte teneur en graisses et en sucres. De plus, le temps de préchauffage spécifié dans le mode d'emploi du plat ne doit pas être dépassé.

Nettoyage, entretien et maintenance

- **Éteignez et débranchez l'alimentation avant le nettoyage.**
- **Gardez toujours le four propre !**
- **Nettoyez l'encadrement de porte, les joints et les zones voisines avec un chiffon humide si ces endroits sont sales.**
- **N'utilisez jamais de détergent dur, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.**

Nettoyage de la porte et de la face avant du four

- Pour de meilleures performances et pour maintenir un haut niveau de sécurité, le panneau intérieur de la porte et la façade du four doivent être exempts d'accumulation d'aliments ou de graisse.
- Nettoyez ces parties avec un détergent doux, rincez et séchez au chiffon. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons abrasifs.

Nettoyage du panneau de contrôle et des pièces en plastique

- Utilisez un chiffon sec (non trempé) pour nettoyer ces parties.

- Ne mouillez pas le bandeau de commandes.
- N'appliquez pas de détergent ou de liquide alcalin en spray sur le bandeau de commandes et les parties en plastique, car cela peut les endommager.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Après utilisation, assurez-vous de retirer les liquides déversés, les éclaboussures d'huile et les débris de nourriture le plus vite possible.
- Si le four est utilisé alors qu'il est sale, le niveau d'efficacité sera réduit et la saleté restera collée sur la surface du four. Cela peut causer la formation de mauvaises odeurs.
- Nettoyez l'intérieur avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède contenant un détergent doux, puis rincez le savon avec un chiffon humide.

Vous pouvez éliminer les odeurs à l'intérieur du four en passant au micro-ondes une tasse d'eau avec le jus d'un citron pendant 2 à 3 minutes. Essuyez le four avec un chiffon doux sec.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble sont endommagés	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	La porte n'est pas fermée correctement	Fermez bien la porte
Formation d'arcs électriques/ d'étincelles	Utilisation de métaux ou d'autres matériaux inadaptés dans la préparation des aliments	Retirez les objets métalliques. N'utilisez que des ustensiles compatibles avec le micro-ondes
	Les aliments renversés restent à l'intérieur du four	Nettoyer l'intérieur du four
	Le four fonctionne lorsqu'il est vide	Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide. C'est dangereux
Le four micro-ondes interfère avec la réception TV	Les réceptions radio et TV subissent des interférences quand l'appareil fonctionne	Cela est normal
De la vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud sort des aérations	Pendant la cuisson, de la vapeur peut sortir des aliments. La plupart s'échappera par les aérations, mais une partie peut s'accumuler dans des zones fraîches, comme au niveau de la porte du four	Cela est normal

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance d'entrée		Puissance de sortie de micro-ondes	Contenance du four	Fréquence de fonctionnement	Dimensions h x l x p (mm)	Poids (kg)
		Micro-ondes	Gril					
DJ610	230 ~ 50 Hz	1200W	1000W	750W	21 l	2 450 MHz	298 x 492 x 380	13,4

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E



Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Nisbets Essentials ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits Nisbets Essentials ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalable accordée par Nisbets Essentials.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Nisbets Essentials se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise - Sorgfältig lesen und zum Nachschlagen aufbewahren!

Beachten Sie die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags, einer Körperverletzung oder einer Gefährdung durch übermäßige Mikrowellenenergie bei der Benutzung des Geräts zu verringern:



VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN STRAHLENBELASTUNG DURCH MIKROWELLENENERGIE

- **Warnung: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, stellt eine Gefahr für unqualifizierte Personen dar und darf nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.**
 - **Warnung: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch einen qualifizierten Techniker wieder in Betrieb genommen werden.**
 - **Benutzen Sie die Mikrowelle nicht bei geöffneter Tür, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Schutzverriegelungen nicht beschädigt oder verstellt werden.**
-
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
 - Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nur freistehend verwenden. Stellen Sie die Mikrowelle nicht in einen Schrank.
- Nicht im Außenbereich verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht im leeren Zustand.
- Das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Die Mikrowelle ist ausschließlich zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem stellt eine Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr dar.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für Mikrowellengeräte geeignet ist.
- Metallbehälter für Speisen und Getränke dürfen beim Garen und Kochen in der Mikrowelle nicht verwendet werden.
- Die Oberflächen werden während der Benutzung heiß. Halten Sie das Kabel von der Oberfläche fern und decken Sie die Lüftungsöffnungen der Mikrowelle nicht ab.
- Um die Brandgefahr im Garraum zu verringern:
 - Die Speisen nicht überkochen.
 - Drahtverschlüsse und Metallgriffe von Papier- oder Plastikbehältern/-tüten entfernen, bevor sie in die Mikrowelle gestellt werden.
 - Kein Öl oder Fett zum Frittieren erhitzen.
 - Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern ist die Mikrowelle wegen der möglichen Zündgefahr im Auge zu behalten.

- Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Um das Risiko einer Explosion und eines verzögerten eruptiven Siedens zu verringern:
 - Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle führt zu einem verzögerten Erreichen des Siedepunkts, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
 - Warnung: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können. (Babyflaschen mit Schraubverschluss oder Nuckel gelten als geschlossene Behältnisse).
 - Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Kartoffeln, Wurst und Kastanien sind vor dem Zubereiten zu schälen oder anzustechen. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellenherd erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Legen Sie keine Gegenstände zwischen Vorderseite des Garraums und Tür, und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Putzmittel-Rückstände auf den Dichtungsflächen ansammeln.
- Wird die Mikrowelle nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Nisbets Essentials empfiehlt eine regelmäßige (mindestens einmal jährlich) Prüfung dieses Geräts durch eine sachkundige Person. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Mikrowelle
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

Nisbets Essentials ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Nisbets Essentials-Händler.

Montage

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Beschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt wurden.

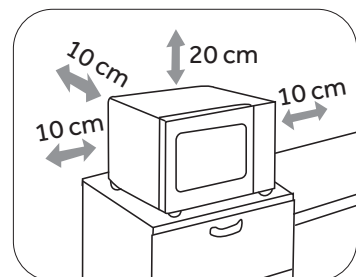
Warnung: Prüfen Sie, ob die folgenden Schäden aufgetreten sind:

- Falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen/Dichtflächen, gebrochene/lockere Türscharniere, Dellen im Inneren der Mikrowelle.
- Nehmen Sie die Mikrowelle NICHT in Betrieb, wenn ein Schaden festgestellt wird. Rufen Sie einen Vertreter von Nisbets Essentials oder einen qualifizierten Techniker an.

2. Stellen Sie die Mikrowelle auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Für ausreichende Belüftung sollte über dem Ofen mindestens 20 cm und an der Rückseite und den Seiten 10 cm Freiraum gelassen werden.

Hinweis: Verdecken oder blockieren Sie keine Öffnungen des Geräts und entfernen Sie nicht die Füße.

3. Stellen Sie die Mikrowelle so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf, da der Betrieb des Geräts Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen kann.



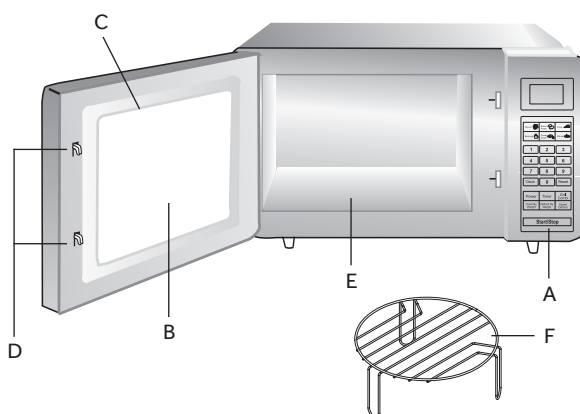
Behälter

Generell sind Behälter aus hitzebeständiger Keramik, Glas oder Kunststoff für das Garen in der Mikrowelle geeignet. In der nachstehenden Tabelle finden Sie Hinweise zu Behältern, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind bzw. nicht verwendet werden sollten. Im Zweifelsfall lesen Sie bitte in den Herstellerangaben nach, ob Ihr Behälter mikrowellengeeignet ist.

Verwenden Sie zum Garen in der Mikrowelle oder zum kombinierten Garen niemals Behälter aus Metall oder mit Metallbeschlägen, da Metall die Lebensmittel vor der Mikrowellenenergie abschirmt und Lichtbögen verursachen kann.

Behälter (Nicht enthalten)	Modus „Mikrowelle“	Grill- Modus	Kombinations- modus	Bemerkungen
Hitzebeständige Keramik	✓	✓	✓	Verwenden Sie niemals Keramik, die mit einem Metallrand verziert oder glasiert ist.
Hitzebeständiger Kunststoff	✓	X	X	Nicht geeignet für langes Kochen in der Mikrowelle
Hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	
Plastikfolie	✓	X	X	Nicht geeignet zum Garen von Fleisch oder Koteletts, da die Folie durch Überhitzung beschädigt werden kann
Grillrost	X	✓	X	
Metallbehälter	X	X	X	
lackiert	X	X	X	Wenig hitzebeständig, nicht zum Garen bei hohen Temperaturen geeignet
Bambus, Holz und Papier	X	X	X	Wenig hitzebeständig, nicht zum Garen bei hohen Temperaturen geeignet

Ihr Gerät kennenlernen

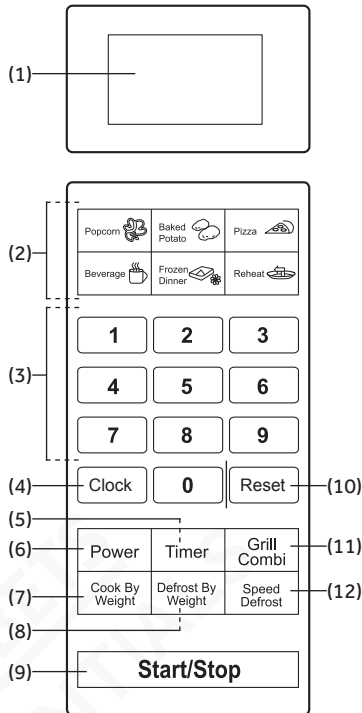


- A) Bedienfeld
- B) Sichtfenster
- C) Türanordnung
- D) Sicherheitsverriegelungssystem
- E) Keramikplatte
- F) Grillrost

Hinweis:

1. Drücken Sie NICHT gewaltsam auf die Keramikplatte.
2. Nehmen und stellen Sie die Behälter vorsichtig, um eine Beschädigung der Keramikplatte zu vermeiden.
3. Nach dem Gebrauch die Keramikplatte NICHT mit der Hand berühren, um Verbrühungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.

Bedienfeld



1) LED-Display

2) Tasten für automatische Garprogramme: Drücken, um automatische Garprogramme zu wählen

3) Zifferntasten: Drücken Sie diese Tasten, um die Uhrzeit/den Timer einzugeben und die Art/Menge der Speisen, die Garzeit, das Menügewicht usw. auszuwählen

4) „Clock“ (Uhr)-Taste: Drücken Sie diese Taste, um die Uhr einzustellen

5) „Timer“-Taste: Zum Einstellen des Timers drücken

6) „Power“ (Leistung)-Taste: Drücken, um die Leistungsstufe auszuwählen

7) „Cook By Weight“ (Garen nach Gewicht)-Taste

8) „Defrost By Weight“ (Auftauen nach Gewicht)-Taste

9) „Start/Stop“-Taste: Zum Starten drücken; zum Abbrechen erneut drücken

10) „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste: Drücken, um die vorherige Einstellung zu löschen oder in den Standby-Modus zurückzukehren

11) „Grill Combi“ (Grill-Kombi)-Taste:

12) „Speed Defrost“ (Schnelles Auftauen)-Taste:

Bedienung

Einschalten und Standby

- Wenn der Mikrowellenherd mit Strom versorgt wird, blinkt das Display 3 Sekunden lang „:“ und wechselt dann in den Uhr-Einstellmodus.
- Drücken Sie die Zifferntasten, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie dann zur Bestätigung die „Clock“ (Uhr)-Taste.

Hinweis: Wenn die Uhr nicht innerhalb von 30 Sekunden eingestellt wird, verlässt das Gerät den Uhrzeiteinstellungsmodus und schaltet in den Standby-Modus.

Tipp: 15 Minuten, nachdem das Gerät an die Steckdose angeschlossen wurde und nicht weiter betrieben wird, oder nach Beendigung des Garvorgangs, schaltet das Gerät ebenfalls in den Standby-Modus. Die Leistungsmessung im Standby-Modus darf 0,8 W nicht überschreiten.

Uhr zurückstellen

So stellen Sie die Uhr zurück:

1. Drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren. Auf dem Display blinkt „0:00“.
2. Drücken Sie die „Clock“ (Uhr)-Taste. Auf dem Display blinkt „:“.
3. Drücken Sie die Zifferntasten, um die neue Uhr einzustellen, und drücken Sie dann zur Bestätigung die „Clock“ (Uhr)-Taste.

Um die Uhr während des Kochens anzuzeigen, drücken Sie einfach einmal die „Clock“ (Uhr)-Taste.

Einstellen des Timers

1. Drücken Sie die „Timer“-Taste.
2. Drücken Sie die Zifferntasten, um den Timer einzustellen. Maximaler Timer: 99 Minuten 99 Sekunden
3. Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste zur Bestätigung. Der Timer beginnt herunterzuzählen.
4. Wenn der Countdown beendet ist, gibt das Gerät einen Piepton ab.

Hinweis:

Bevor der Timer ausläuft, können Sie die „Timer“-Taste und dann die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste drücken, um ihn abzubrechen. Der Timer dient nur als Countdown-Erinnerung, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Sicherheitssperre

Mit der Sperr-Funktion wird das Gerätebedienfeld vor unbeabsichtigter Berührung geschützt.

Um das Bedienfeld zu sperren/entsperren, halten Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Manueller Kochmodus: Eine Einstellung

In diesem Modus muss der Benutzer die Leistungsstufe und die Garzeit manuell einstellen.

1. Drücken Sie im Standby- oder Uhrmodus wiederholt die „Power“ (Leistung)-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

Leistung	Anzeige	Stufe	Bemerkungen
100%	P100	Hoch	Für schnelles und gründliches Kochen
90%	P90		
80 %	P80	Mittelhoch	Für mittelschnelles Kochen
70%	P70		
60 %	P60	Mittel	Zum Braten von Speisen
50%	P50		
40 %	P40	Mittel niedrig	Zum Auftauen von Lebensmitteln
30%	P30		
20%	P20	Niedrig	Zum Warmhalten
10 %	P10		

2. Drücken Sie die Zifferntasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen. (Kochzeitbereich: 1 Sekunde bis 99 Minuten 99 Sekunden)
3. Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.
4. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End“ angezeigt.

Beispiel: Garen mit Leistungsstufe P80 und Garzeit 10 Minuten

Schritt 1:	Drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.
Schritt 2:	Drücken Sie die „Power“ (Leistung)-Taste 3 Mal, um die Leistungsstufe P80 zu wählen. Es wird „P80“ angezeigt.
Schritt 3:	Drücken Sie die Zifferntasten „1“ „0“ „0“ „0“, um die Garzeit 10 Minuten zu wählen. Es wird „10:00“ angezeigt.
Schritt 4:	Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und zu starten. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Hinweis:

- Wenn Sie das Gargut während des Garvorgangs umwenden möchten, öffnen Sie einfach die Tür. Wenden Sie das Gargut und schließen Sie die Tür. Drücken Sie dann erneut „Start/Stop“-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn Sie das Gargut vor Ablauf der eingestellten Zeit herausnehmen möchten, drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um die vorherige Einstellung zu löschen, damit es beim nächsten Mal nicht zu einer ungewollten Aktion kommt.
- Wenn nach dem Garen die Tür nicht geöffnet oder die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste nicht gedrückt wird, piept das Gerät alle 2 Minuten 3 Mal.

Manueller Kochmodus: Zwei Einstellungen

Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, erfordern einige Rezepte unterschiedliche Kochmodi und Kochzeiten.

Beispiel: Garen mit P100 Mikrowelle für 3 Minuten, dann P20 für 9 Minuten

Schritt 1:	Drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.
Schritt 2:	Drücken Sie einmal die „Power“ (Leistung)-Taste. Es wird „P100“ angezeigt.
Schritt 3:	Drücken Sie die Zifferntasten „3“ „0“ „0“ „0“, um die Garzeit von 3 Minuten zu wählen. Es wird „3:00“ angezeigt. Jetzt ist die erste Einstellung abgeschlossen.
Schritt 4:	Drücken Sie wiederholt die „Power“ (Leistung)-Taste, bis „P20“ angezeigt wird.
Schritt 5:	Drücken Sie die Zifferntasten „9“ „0“ „0“ „0“, um die Garzeit von 9 Minuten zu wählen. Es wird „9:00“ angezeigt. Jetzt ist die zweite Stufe der Einstellung abgeschlossen.
Schritt 6:	Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und zu starten. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Grill und Grill-Kombi-Modus

Modus	Male zum Drücken von „Grill Combi“ (Grill-Kombi)-Taste	Anzeige	Bemerkungen
Grill	Einmal	G.	Das Heizelement wird während des Betriebs eingeschaltet, geeignet zum Braten von dünnen Fleischstücken, Schweinefleisch, Wurst, Hähnchenflügeln, da dadurch das Gargut gut gebräunt werden kann.
Grill-Kombi 1	2 Mal	C.1	Kombination aus Grill und Mikrowellenbetrieb: 30 % der Zeit Mikrowellenleistung und 70 % der Zeit Grillen
Grill-Kombi 2	3 Mal	C.2	Kombination aus Grill und Mikrowellenbetrieb: 55 % der Zeit Mikrowellenleistung und 45 % der Zeit Grillen

- Drücken Sie im Standby- oder Uhrmodus wiederholt die „Grill Combi“ (Grill-Kombi)-Taste, um den gewünschten Grillmodus zu wählen.
- Drücken Sie die Zifferntasten, um die Garzeit einzustellen. (Kochzeitbereich: 1 Sekunde bis 99 Minuten 99 Sekunden).
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Gargvorgang zu starten.

Beispiel: Garen im Grillmodus für 10 Minuten		
Schritt 1:	Drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.	
Schritt 2:	Drücken Sie einmal die „Grill Combi“ (Grill-Kombi)-Taste, um den Grillmodus zu wählen. Es wird „G.“ angezeigt.	
Schritt 3:	Drücken Sie die Zifferntasten „1“ „0“ „0“, um die Garzeit 10 Minuten zu wählen. Es wird „10:00“ angezeigt.	
Schritt 4:	Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und zu starten. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.	

„Speed Defrost“ (Schnelles Auftauen)-Funktion

- Drücken Sie im Standby- oder Uhrmodus die „Speed Defrost“ (Schnelles Auftauen)-Taste.
- Drücken Sie die Zifferntasten, um die Auftauzeit einzustellen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und die Abtauung zu starten. Die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und auf dem Display wird „End“ angezeigt.

„Defrost By Weight“ (Auftauen nach Gewicht)-Funktion

Bei dieser Funktion muss der Benutzer lediglich das Gewicht der Lebensmittel eingeben. Das Gerät ermittelt dann automatisch die Auftaudauer.

Gewichtsbereich: 0,1–3,0 kg

Beispiel: Um 1,15 kg Rindfleisch aufzutauen	
Schritt 1:	Drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.
Schritt 2:	Drücken Sie die „Defrost By Weight“ (Auftauen nach Gewicht)-Taste. Es wird „0.“ angezeigt.
Schritt 3:	Drücken Sie die Zifferntasten „1“ „1“ „5“, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen. Es wird „1.15“ angezeigt.
Schritt 4:	Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und zu starten. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.
Hinweis: Während des Vorgangs gibt das Gerät 2 Signaltöne zur Erinnerung an das Wenden der Lebensmittel ab.	

„Cook By Weight“ (Garen nach Gewicht)-Funktion

Das Gerät verfügt über vorgefertigte Garmenüs für eine einfache Bedienung.

Der Benutzer muss lediglich die Art und das Gewicht des Garguts eingeben, und das Gerät bestimmt automatisch die entsprechende Garzeit und Leistungsstufe.

„Cook By Weight“ (Garen nach Gewicht) Codebeschreibungen		
Code auf dem Display	Art des Garguts	Gargutgewicht (kg)
1	Rindfleisch	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
2	Lammfleisch	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
3	Schweinefleisch	0,1, 0,15, 0,2.....1,9, 1,95, 2,0

Beispiel: Zubereitung von 1,2 kg Rindfleisch

Schritt 1:	Drücken Sie die „Reset“ (Zurücksetzen)-Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.
Schritt 2:	Drücken Sie einmal die „Cook By Weight“ (Garen nach Gewicht)-Taste.
Schritt 3:	Drücken Sie die Zifferntaste „1“, um die Speiseart „Rindfleisch“ auszuwählen. Es wird „0.“ angezeigt.
Schritt 4:	Drücken Sie die Zifferntasten „1“ „2“ „0“, um das Gewicht der Speise einzustellen. Es wird „1.20“ angezeigt.
Schritt 5:	Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und zu starten. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Hinweis: Während des Vorgangs gibt das Gerät 2 Signaltöne zur Erinnerung an das Wenden der Lebensmittel ab.

Automatische Garprogramme

Das Gerät verfügt über vorgefertigte Garprogramme für bestimmte Arten von Speisen oder Garen.

Der Benutzer muss lediglich das Gewicht oder die Menge des Garguts einstellen. Dann bestimmt der Mikrowellenherd automatisch die entsprechende Garzeit und Leistungsstufe.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie Informationen zur Einstellung des automatischen Garprogramm-Menüs:

Art des Garguts/der Garart		Programm-Optionen
Popcorn		100 g
Pizza		Aufwärmen, etwa 150 g
Getränk		Mengenoption: 1, 2, 3, 4 Jeweils ca. 250 ml
Tiefkühlkost		Mengenoption: 1, 2 Jeweils ca. 250 g
Kartoffeln		Mengenoption: 1, 2, 3, 4 Jeweils ca. 150 g
Aufwärmen		Mengenoption: 1 Jeweils ca. 500 g

Kochtipps

Das Endergebnis der Zubereitung kann von vielen Faktoren abhängen:

Anordnung der Speisen

Dickere Teile an die Außenseite des Tellers legen, die dünneren in die Mitte und gleichmäßig verteilen. Möglichst nicht überlappen.

Garzeit

Beginnen Sie das Garen mit einer kurzen Zeiteinstellung, prüfen Sie nach Ablauf der Zeit und verlängern Sie die Zeit entsprechend dem tatsächlichen Bedarf. Zu langes Garen kann zu Rauch und Verbrennungen führen.

Gleichmäßiges Garen von Speisen

Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steak sollten während des Garvorgangs gewendet werden. Rühren Sie je nach Art der Speise gegebenenfalls ein- oder zweimal während des Garvorgangs von außen nach innen um.

Stehzeit einplanen

Lassen Sie die Speisen nach Ende der Garzeit noch eine angemessene Zeit im Garraum stehen, damit sie ihren Garvorgang abschließen und allmählich abkühlen können.

Prüfen, ob die Speisen gar sind

Anhand von Farbe und Härte der Speisen kann man erkennen, ob sie gar sind, wie z.B.

- Dampf, der aus allen Teilen des Lebensmittels austritt, nicht nur aus dem Rand
- Die Gelenke von Geflügel lassen sich leicht bewegen
- Schweinefleisch oder Geflügel zeigt keine Blutspuren
- Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerteilen

Bräunungsschale

Wenn Sie eine Bräunungsschale oder einen Selbsterhitzungsbehälter verwenden, legen Sie immer einen hitzebeständigen Isolierbehälter, z. B. einen Porzellanteller, darunter, um Schäden am Drehteller zu vermeiden.

Mikrowellensichere Frischhaltefolie

Achten Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt darauf, dass die Frischhaltefolie nicht mit den Speisen in Berührung kommt, da sie schmelzen kann.

Mikrowellensicheres Plastikgeschirr

Einige mikrowellensichere Kunststoffgeschirre eignen sich möglicherweise nicht zum Garen von Speisen mit hohem Fett- und Zuckergehalt. Darüber hinaus darf die in der Gebrauchsanweisung des Geschirrs angegebene Vorwärmzeit nicht überschritten werden.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.**
- **Den Garraum immer sauber halten!**
- **Bei Verschmutzung den Türrahmen, die Dichtung und die angrenzenden Teile vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile niemals aggressive Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten.**

Reinigung der Tür und der Vorderseite der Mikrowelle

- Um beste Leistung und hohe Sicherheit zu gewährleisten, sollten die Türinnenverkleidung und die Vorderseite des Garraums frei von Lebensmittel- oder Fettablagerungen sein.
- Diese Teile mit einem milden Reinigungsmittel abwischen, abspülen und trocken wischen. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder -pads.

Reinigung des Bedienfelds und der Kunststoffteile

- Zum Reinigen dieser Teile ein trockenes Tuch (kein getränktes Tuch) verwenden.

- Darauf achten, dass das Bedienfeld nicht nass wird.
- Das Bedienfeld und die Kunststoffteile dürfen nicht mit einem Reinigungsmittel oder einer alkalischen Flüssigkeit besprüht werden, da diese Teile dadurch beschädigt werden können.

Reinigen des Innenraums

- Nach dem Gebrauch verschüttete Flüssigkeiten, Ölspritzer und Speisereste so schnell wie möglich entfernen.
- Wenn der Mikrowellenherd in verschmutztem Zustand benutzt wird, sinkt der Wirkungsgrad und der Schmutz setzt sich auf der Oberfläche des Herdes fest. Dies kann zu unangenehmen Gerüchen führen.
- Reinigen Sie den Innenraum mit einem Tuch, das Sie in lauwarmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel getaucht haben, und wischen Sie die Seifenreste anschließend mit einem feuchten Tuch ab.

Sie können Gerüche im Innenraum der Mikrowelle entfernen, indem Sie ein Glas Wasser mit dem Saft einer Zitrone für 2-3 Minuten in die Mikrowelle stellen. Wischen Sie die Mikrowelle mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker oder Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Tür gut schließen
Lichtbogenbildung/ Funkenbildung	Bei der Zubereitung von Speisen werden metallische oder andere ungeeignete Materialien verwendet.	Metallobjekte entfernen. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr
	Verschüttete Lebensmittel bleiben in der Mikrowelle	Reinigen Sie das Innere der Mikrowelle
	Die Mikrowelle wird im leeren Zustand betrieben	Nicht im leeren Zustand betreiben. Es stellt eine Gefahr dar
Der Mikrowellenherd stört den Fernsehempfang	Der Radio- und Fernsehempfang wird gestört, wenn das Gerät in Betrieb ist.	Das ist normal
Dampfansammlung an der Tür und heiße Luft aus den Lüftungsöffnungen	Beim Kochen kann Dampf aus den Speisen austreten. Der meiste Dampf entweicht aus den Lüftungsöffnungen, aber ein Teil kann sich an kühlen Stellen wie der Tür ansammeln	Das ist normal

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Eingangsleistung		Mikrowelle Ausgangsleistung	Kapazität des Ofens	Betriebsfrequenz	Abmessungen H x B x T (mm)	Gewicht (kg)
		Mikrowelle	Grill					
DJ610	230 ~ 50Hz	1200 W	1000 W	750 W	21 L	2450 MHz	298 x 492 x 380	13,4

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E



Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Teile von Nisbets Essentials wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Nisbets Essentials-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Nisbets Essentials in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. Nisbets Essentials behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza - Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per riferimento futuro!

Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni fisiche o esposizione a energia eccessiva a microonde durante l'uso dell'apparecchio, seguire le precauzioni di base, tra cui le seguenti:



PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI A ENERGIA A MICROONDE

- **Avvertenza:** affidarsi esclusivamente a personale qualificato per l'esecuzione di interventi di assistenza o riparazione, che comportano la rimozione di coperture di protezione contro l'esposizione all'energia a microonde.
 - **Avvertenza:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello presentano danni, non utilizzare il forno fino a quando un tecnico qualificato non lo abbia riparato.
 - **Non tentare di azionare questo forno con lo sportello aperto poiché potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.**
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
 - Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
- Solo per l'uso a libera installazione. Non collocare il forno a microonde in un mobile.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Non utilizzare il forno in prossimità dell'acqua.
- Non utilizzare il forno se è vuoto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di appoggio.
- I forni a microonde sono progettati solo per il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibi o l'asciugatura di indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, abiti umidi, ecc. possono generare il rischio di lesioni, ignizione o incendio.
- Utilizzare solo utensili idonei all'uso nei forni a microonde.
- Non utilizzare contenitori per cibi e bevande in metallo per la cottura a microonde.
- Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere il cavo lontano dalla superficie riscaldata e non coprire le prese d'aria del forno.
- Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
 - Non cuocere troppo gli alimenti.
 - Rimuovere le fascette e i manici metallici dai contenitori/ sacchetti di carta o plastica prima di inserirli nel forno.
 - Non riscaldare olio o grasso per friggere.
 - Quando si riscaldano cibi in contenitori di plastica o di carta, tenere sotto controllo il forno in quanto potrebbero verificarsi accensioni.

- In caso di presenza di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
- Per ridurre il rischio di esplosione e di ebollizione tardiva improvvisa:
 - Il riscaldamento a microonde delle bevande comporta un'ebollizione ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggiano i contenitori.
 - Attenzione: Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere. (I biberon dotati di tappo a vite o tettarella sono considerati contenitori sigillati.)
 - Per evitare il rischio di ustioni, agitare o mescolare il contenuto di biberon o vasetti di omogeneizzati e controllarne la temperatura prima di servirli.
 - Sbucciare patate e castagne e forare le salsicce prima della cottura. Non cuocere o riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio e uova sode intere perché potrebbero esplodere, anche dopo lo spegnimento del forno.
- Spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina dopo l'uso e prima di pulirlo o eseguire la manutenzione.
- Pulire regolarmente il forno e rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore.
- Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello e non lasciare che sporco o residui di detergente si accumulino sulle superfici di tenuta.
- Se non si mantiene il forno pulito, ciò potrebbe causare il deterioramento della superficie con conseguente riduzione della vita utile dell'apparecchio ed eventuali situazioni di pericolo.

- Non utilizzare la cavità del forno per la conservazione.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Nisbets Essentials consiglia di sottoporre questa apparecchiatura a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, continuità dei conduttori di terra, continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Forno a microonde
- Griglia
- Manuale di istruzioni

Nisbets Essentials garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

In caso di danni verificatisi in fase di trasporto, contattare immediatamente il rivenditore Nisbets Essentials.

Installazione

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Assicurarsi che tutte le pellicole e i rivestimenti protettivi in plastica siano stati accuratamente rimossi da tutte le superfici.

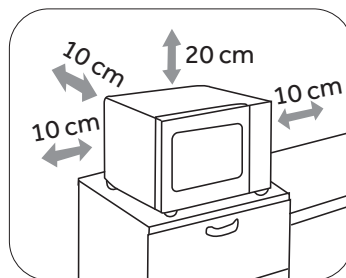
Avvertenza: Verificare l'assenza dei seguenti danni:

- **Sportello disallineato o piegato, guarnizioni/superfici di tenuta dello sportello danneggiate, cerniere dello sportello rotte/allentate, ammaccature all'interno del forno.**
- **NON azionare il forno se si riscontrano danni. Rivolgersi a un agente Nisbets Essentials o un tecnico qualificato.**

2. Posizionare il forno su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Per garantire una ventilazione sufficiente, lasciare uno spazio minimo di 20 cm sopra il forno e di 10 cm sul retro e sui lati.

Nota: Non coprire o bloccare le aperture sull'apparecchio, né rimuovere i piedini.

3. Posizionare il forno il più lontano possibile da radio e TV poiché il funzionamento dell'apparecchio può causare interferenze alla ricezione radio o televisiva.



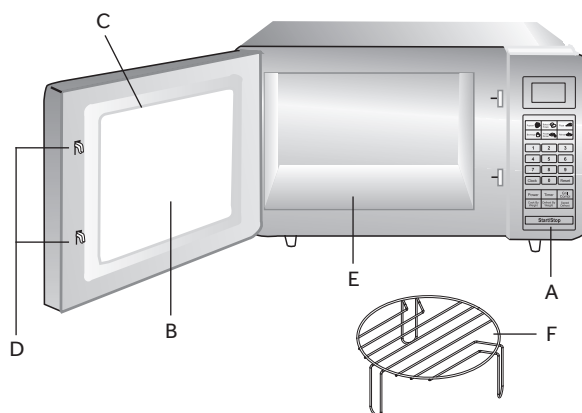
Contenitori

In generale, i contenitori in ceramica, vetro o plastica resistenti al calore sono adatti alla cottura a microonde. Consultare la tabella seguente come riferimento per i contenitori da utilizzare/evitare per la cottura a microonde. In caso di dubbi, fare riferimento alle istruzioni del produttore per verificare se il contenitore è adatto o meno alla cottura a microonde.

Non utilizzare mai contenitori in metallo o con bordi metallici per la cottura a microonde o combinata, poiché il metallo protegge il cibo dall'energia delle microonde e può causare scintille.

Contenitori (Non inclusi)	Modalità microonde	Modalità grill	Modalità combinata	Osservazioni
Ceramica resistente al calore	✓	✓	✓	Non utilizzare mai prodotti in ceramica decorati con bordi metallici o smaltati
Plastica resistente al calore	✓	X	X	Non adatta per lunghi tempi di cottura a microonde
Vetro resistente al calore	✓	✓	✓	
Pellicola in plastica	✓	X	X	Non adatta per la cottura di carne o cotolette, poiché una temperatura troppo elevata può danneggiare la pellicola
Griglia	X	✓	X	
Contenitori metallici	X	X	X	
Contenitori laccati	X	X	X	Scarsa resistenza al calore, non adatti per la cottura ad alta temperatura
Bambù, legno e carta	X	X	X	Scarsa resistenza al calore, non adatti per la cottura ad alta temperatura

Conoscere il proprio elettrodomestico

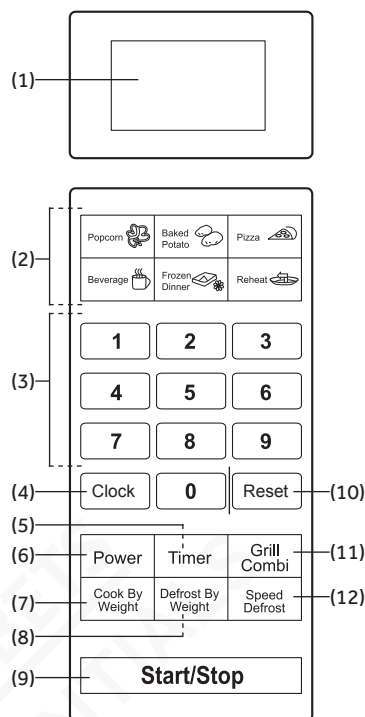


- A) Pannello di controllo
- B) Finestra di ispezione
- C) Sportello
- D) Sistema di interblocco di sicurezza
- E) Piastra in ceramica
- F) Griglia

Nota:

1. NON esercitare forza eccessiva sulla piastra in ceramica.
2. Estrarre e inserire i contenitori prestando attenzione per evitare di danneggiare la piastra in ceramica.
3. Dopo l'uso, NON toccare la piastra in ceramica con le mani per evitare scottature dovute all'alta temperatura.

Pannello di controllo



1) Display LED

2) Tasto del programma di cottura automatica: premere per utilizzare i programmi di cottura automatica

3) Tasti numerici: premere per immettere l'ora, le impostazioni del timer e per selezionare il tipo e la quantità di cibo, il peso del menu, ecc.

4) Tasto "Clock" (Orologio): premere per impostare l'ora

5) Tasto "Timer": premere per impostare il timer

6) Tasto "Power" (Potenza): premere per selezionare il livello di potenza

7) Tasto "Cook By Weight" (Cottura in base al peso)

8) Tasto "Defrost By Weight" (Scongelamento in base al peso)

9) Tasto "Start/Stop" (Avvio/arresto): premere per avviare l'apparecchio, premere di nuovo per mettere in pausa

10) Tasto "Reset" (Ripristino): premere per eliminare l'impostazione precedente o tornare allo stato di standby

11) Tasto "Grill Combi" (Combi griglia)

12) Tasto "Speed Defrost" (Scongelamento rapido)

Funzionamento

Accensione e standby

- Quando il forno viene collegato all'alimentazione, ":" lampeggia per 3 secondi sullo schermo, poi l'apparecchio entra in modalità di impostazione dell'orologio.
- Premere i tasti numerici per impostare l'orologio, quindi premere il tasto "Clock" (Orologio) per confermare.

Nota: Se l'orologio non viene impostato entro 30 secondi, l'apparecchio esce dalla modalità di impostazione dell'orologio e entra in standby.

Suggerimento: 15 minuti dopo l'inserimento della spina e l'assenza di ulteriori operazioni, oppure al termine della cottura, l'apparecchio entra in standby. La misurazione della potenza durante la modalità Standby non supera 0,8 W.

Reimpostazione dell'orologio

Per reimpostare l'orologio:

- Premere il tasto "Reset" (Ripristino) per entrare in standby. "0:00" lampeggerà sul display.
- Premere il tasto "Clock" (Orologio). ":" lampeggerà sul display.
- Premere i tasti numerici per impostare nuovamente l'orologio, quindi premere il tasto "Clock" (Orologio) per confermare.

Per vedere l'ora durante la cottura, premere una volta il tasto "Clock" (Orologio).

Impostazione del timer

1. Premere il tasto "Timer".
2. Premere i tasti numerici per impostare il timer. Timer massimo: 99 minuti 99 secondi
3. Premere il tasto "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare. Il timer comincerà il conto alla rovescia.
4. L'apparecchio emetterà un segnale acustico al termine del conto alla rovescia.

Nota:

Prima dello scadere del timer, è possibile premere il pulsante "Timer", quindi il pulsante "Reset" (Ripristino) per annullarlo.
Il timer funziona solo come promemoria per il conto alla rovescia quando l'apparecchio non è in funzione.

Blocco di sicurezza

La funzione di blocco di sicurezza consente di proteggere il pannello di controllo dell'apparecchio da tocchi involontari.

Per bloccare/sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto il pulsante "Reset" (Ripristino) per 3 secondi.

Modalità di cottura manuale: in una fase

In questa modalità, occorre impostare manualmente il livello di potenza e il tempo di cottura.

1. In modalità Standby o Orologio, premere più volte il tasto "Power" (Potenza) per selezionare il livello di potenza desiderato.

Potenza	Display	Livello	Osservazioni
100%	P100	Alto	Per una cottura rapida e completa
90%	P90		
80%	P80	Medio-alto	Per una cottura media-rapida
70%	P70		
60%	P60	Medio	Per friggere
50%	P50		
40%	P40	Medio basso	Per scongelare gli alimenti
30%	P30		
20%	P20	Basso	Per tenere caldo
10%	P10		

2. Premere i tasti numerici per impostare il tempo di cottura desiderato. (Intervallo del tempo di cottura: 1 secondo - 99 minuti 99 secondi)
3. Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare la cottura. Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.
4. Allo scadere del tempo di cottura, il forno emette un segnale acustico e sul display appare "End".

Esempio: per cucinare con il livello di potenza P80 e un tempo di cottura di 10 minuti

Passaggio 1:	Premere il tasto "Reset" (Ripristino) per entrare in standby.
Passaggio 2:	Premere il tasto "Power" (Potenza) 3 volte per selezionare il livello di potenza P80. "P80" appare sul display.
Passaggio 3:	Premere i tasti numerici "1" "0" "0" "0" per selezionare il tempo di cottura di 10 minuti. "10:00" appare sul display.
Passaggio 4:	Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare la cottura. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.

Nota:

- Se occorre girare il cibo durante la cottura è sufficiente aprire lo sportello. Girare il cibo e chiudere lo sportello. Quindi, premere di nuovo "Start/Stop" (Avvio/arresto) per continuare la cottura.
- Se si desidera rimuovere il cibo prima dell'ora preimpostata, si consiglia di premere "Reset" (Ripristino) per cancellare l'impostazione precedente ed evitare l'avvio accidentale la volta successiva.
- Al termine della cottura, se non viene aperto lo sportello o non è stato premuto il tasto "Reset" (Ripristino), l'apparecchio continua a emettere un segnale acustico 3 volte ogni 2 minuti.

Modalità di cottura manuale: in due fasi

Per ottenere risultati di cottura ottimali, alcune ricette richiedono modalità e tempi di cottura diversi.

Esempio: per cuocere a microonde per 3 minuti al livello P100 e poi per 9 minuti al livello P20

Passaggio 1:	Premere il tasto "Reset" (Ripristino) per entrare in standby.
Passaggio 2:	Premere una volta il tasto "Power" (Potenza). "P100" appare sul display.
Passaggio 3:	Premere i tasti numerici "3" "0" "0" per selezionare il tempo di cottura di 3 minuti. "03:00" appare sul display. L'impostazione della prima fase è così terminata.
Passaggio 4:	Continuare a premere il tasto "Power" (Potenza) fino a visualizzare "P20".
Passaggio 5:	Premere i tasti numerici "9" "0" "0" per selezionare il tempo di cottura di 9 minuti. "09:00" appare sul display. L'impostazione della seconda fase è così terminata.
Passaggio 6:	Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare la cottura. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.

Modalità Griglia e Combinazione griglia

Modalità	Numero di pressioni su "Grill/Combi" (Combi griglia)	Display	Osservazioni
Griglia	Una volta	G.	La resistenza si riscalda durante questa operazione; adatto per girare carni sottili o carne di maiale, salsicce, alette di pollo, ottenendo un bel colore brunito
Combi griglia 1	2 volte	C.1	Combinazione di cottura alla griglia e a microonde: 30% del tempo a microonde e 70% alla griglia
Combi griglia 2	3 volte	C.2	Combinazione di cottura alla griglia e a microonde: 55% del tempo a microonde e 45% alla griglia

1. In modalità Standby o Orologio, premere più volte il tasto "Grill Combi" (Combi griglia) per selezionare la modalità griglia desiderata.
2. Premere i tasti numerici per impostare il tempo di cottura. (Intervallo del tempo di cottura: 1 secondo - 99 minuti 99 secondi).
3. Premere il tasto "Start/Stop" (Avvio/arresto) per avviare la cottura.

Esempio: per cuocere in modalità grill per 10 minuti	
Passaggio 1:	Premere il tasto "Reset" (Ripristino) per entrare in standby.
Passaggio 2:	Premere una volta il tasto "Grill Combi" (Combi griglia) per selezionare la modalità griglia. "G." appare sul display.
Passaggio 3:	Premere i tasti numerici "1" "0" "0" "0" per selezionare il tempo di cottura di 10 minuti. "10:00" appare sul display.
Passaggio 4:	Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare la cottura. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.

Funzione "Speed Defrost" (Scongelamento rapido)

1. In modalità Standby o Orologio, premere il pulsante "Speed Defrost" (Scongelamento rapido).
2. Premere i tasti numerici per impostare il tempo di scongelamento.
3. Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare lo scongelamento. Il tempo di scongelamento inizia il conto alla rovescia.
4. Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e sul display appare "End".

Funzione "Defrost By Weight" (Scongelamento in base al peso)

Con questa funzione occorre solo impostare il peso degli alimenti. L'apparecchio determina automaticamente il tempo di scongelamento.

Intervallo di peso: 0,1-3,0 kg

Esempio: per scongelare 1,15 kg di manzo	
Passaggio 1:	Premere il tasto "Reset" (Ripristino) per entrare in standby.
Passaggio 2:	Premere il tasto "Defrost By Weight" (Scongelamento in base al peso). "0." appare sul display.
Passaggio 3:	Premere i tasti numerici "1" "1" "5" per impostare il peso del cibo. "1.15" appare sul display.
Passaggio 4:	Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare la cottura. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.

Nota: Durante la cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico 2 volte, per ricordare di rigirare il cibo.

Funzione "Cook by Weight" (Cottura in base al peso)

Per facilitare la preparazione delle pietanze, l'apparecchio dispone di menu di cottura predefiniti. È necessario solo impostare il tipo di alimenti e il loro peso e il forno determinerà automaticamente il tempo di cottura e il livello di potenza.

Codici "Cook By Weight" (Cottura in base al peso)		
Codice sul display	Tipo di cibo	Peso del cibo (kg)
1	Manzo	0,1/0,15/0,2.....2,9/2,95/3,0
2	Montone	0,1/0,15/0,2.....2,9/2,95/3,0
3	Maiale	0,1/0,15/0,2.....1,9/1,95/2,0

Esempio: per cucinare 1,2 kg di carne di manzo

Passaggio 1:	Premere il tasto "Reset" (Ripristino) per entrare in standby.
Passaggio 2:	Premere una volta il tasto "Cook by Weight" (Cottura in base al peso).
Passaggio 3:	Premere il tasto numerico "1" per selezionare manzo come tipo di alimento. "0." appare sul display.
Passaggio 4:	Premere i pulsanti numerici "1" "2" "0" per impostare il peso del cibo. "1.20" appare sul display.
Passaggio 5:	Premere "Start/Stop" (Avvio/arresto) per confermare e avviare la cottura. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.

Nota: Durante la cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico 2 volte, per ricordare di rigirare il cibo.

Programmi di cottura automatica

L'apparecchio dispone di programmi preimpostati per determinati tipi di alimenti o di cottura.

L'utente dovrà impostare solo la quantità di cibo. Il forno determinerà automaticamente il tempo di cottura e il livello di potenza.

Fare riferimento alla tabella riportata di seguito per informazioni su come selezionare il menu del programma di cottura automatica:

Tipo di cibo/ cottura		Opzioni di programma
Popcorn		100 g
Pizza		Riscaldare, circa 150 g
Bevande		Porzione: 1, 2, 3, 4 Una porzione circa 250 ml
Cibo congelato		Porzione: 1, 2 Una porzione circa 250 g
Patate		Porzione: 1, 2, 3, 4 Una porzione circa 150 g
Riscaldamento		Porzione: 1 Una porzione circa 500 g

Suggerimenti per la cottura

Il risultato finale della cottura può dipendere da diversi fattori:

Disposizione degli alimenti

Posizionare le parti più spesse verso l'esterno del piatto, le parti più sottili verso il centro e distribuire uniformemente. Non sovrapporre, se possibile.

Tempo di cottura

Iniziare la cottura con un'impostazione di tempo breve, verificare i risultati allo scadere del tempo impostato e prolungarlo in base alle esigenze effettive. Una cottura troppo lunga può causare fumo e bruciature.

Cottura del cibo in modo uniforme

Alimenti come pollo, hamburger o bistecche devono essere girati durante la cottura. A seconda del tipo di cibo, se applicabile, mescolare dall'esterno al centro del piatto una o due volte durante la cottura.

Lasciare riposare

Al termine della cottura, lasciare il cibo nel forno per un tempo adeguato, in modo che possa completare il ciclo di cottura e raffreddarsi in modo graduale.

Livello di cottura del cibo

Il colore e la consistenza del cibo e altri aspetti aiutano a determinare se è cotto, ad esempio

- Il vapore fuoriesce da tutte le parti del cibo, non solo dal bordo
- Le articolazioni del pollame possono essere rimosse con facilità
- La carne di maiale o di pollame non presenta tracce di sangue
- Il pesce è di colore opaco e può essere tagliato facilmente con la forchetta

Piatto crisp

Quando si utilizza un piatto crisp o un contenitore autoriscaldante, collocare sempre sotto di esso un elemento isolante resistente al calore, ad esempio un piatto di porcellana, per non danneggiare il piatto rotante.

Involucro in plastica per microonde

Quando si cuociono alimenti ad alto contenuto di grassi, evitare che l'involucro di plastica entri in contatto con gli alimenti, poiché potrebbe fondersi.

Contenitori in plastica per microonde

Alcuni contenitori in plastica per microonde potrebbero non essere adatti per la cottura di alimenti con elevato contenuto di grassi e zuccheri. Inoltre, non superare il tempo di preriscaldamento specificato nel manuale d'uso del piatto.

Pulizia e manutenzione

- **Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di pulirlo o di eseguire interventi di manutenzione.**
- **Tenere sempre pulito il forno!**
- **Pulire accuratamente il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti adiacenti con un panno umido.**
- **Non utilizzare mai detergenti forti, benzina, polvere abrasiva o spazzole metalliche per pulire l'apparecchio.**

Pulizia dello sportello e della parte anteriore del forno

- Per ottenere le migliori prestazioni e per mantenere un elevato grado di sicurezza, il pannello interno dello sportello e la parte anteriore del forno devono essere privi di cibo o accumuli di grasso.
- Pulire queste parti con un detergente delicato, sciacquarle e asciugarle. Non utilizzare mai polveri o spugnette abrasive.

Pulizia del pannello di controllo e delle parti in plastica

- Utilizzare un panno asciutto (non imbevuto) per pulire queste parti.

- Evitare che il pannello di controllo si bagni.
- Non applicare detergenti o spray liquidi alcalini sul pannello di controllo e sulle parti in plastica poiché potrebbero provocare dei danni.

Pulizia dell'interno del forno

- Dopo l'uso, assicurarsi di rimuovere versamenti di liquidi, schizzi di olio e residui di cibo il più rapidamente possibile.
- Se il forno viene utilizzato quando è sporco, l'efficienza diminuisce e lo sporco si attacca alle superfici del forno. Ciò può causare cattivi odori.
- Pulire l'interno con un panno imbevuto di acqua tiepida con un detergente delicato disciolto, quindi risciacquare il sapone con un panno umido.

Per rimuovere gli odori presenti all'interno del forno, scaldare a microonde una tazza d'acqua con il succo di 1 limone per 2-3 minuti. Pulire il forno con un panno morbido e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchiatura non è accesa	Controllare che l'apparecchiatura sia collegata correttamente e accesa
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
	Lo sportello non si chiude bene	Assicurarsi di chiudere bene lo sportello
Arco elettrico/scintillio	Per la preparazione del cibo sono stati utilizzati materiali metallici o non adatti	Rimuovere gli oggetti in metallo. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso nel forno a microonde
	Il cibo che si versa rimane all'interno del forno	Pulire l'interno del forno
	Il forno viene azionato quando è vuoto	Non utilizzare il forno se è vuoto. Ciò è pericoloso
Il forno a microonde interferisce con la ricezione della TV	La ricezione radio e TV viene disturbata quando l'apparecchio è in funzione	Questo è normale
Accumulo di vapore sullo sportello e aria calda espulsa dalle prese d'aria	Durante la cottura può fuoriuscire vapore dal cibo. La maggior parte verrà convogliata all'esterno dalle prese d'aria, ma potrebbe verificarsi una condensa nei punti più freddi, come lo sportello del forno	Questo è normale

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo programma di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza in ingresso		Potenza in uscita microonde	Capacità del Forno	Frequenza operativa	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso (kg)
		Forno a microonde	Griglia					
DJ610	230~50Hz	1200 W	1000 W	750 W	21L	2450MHz	298 x 492 x 380	13,4

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico non devono essere ostruiti. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti Nisbets Essentials sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti Nisbets Essentials sono approvati ai sensi del seguente marchio:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza autorizzazione scritta di Nisbets Essentials. Le informazioni qui contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Nisbets Essentials si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Instrucciones de seguridad: lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas.

Para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica, de lesiones a personas o de exposición a una energía excesiva del horno microondas cuando utilice su aparato, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

- **Advertencia: Es peligroso que alguien que no sea un técnico cualificado realice cualquier operación de servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.**
 - **Advertencia: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no debe usar el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.**
 - **No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no romper ni manipular los bloqueos de seguridad.**
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
 - Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Solo para uso independiente. No coloque el horno microondas en ningún armario.
- No lo utilice al aire libre.
- No utilice el horno cerca del agua.
- No haga funcionar el horno vacío.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
- El horno microondas está diseñado para calentar comida y bebida únicamente. Deshidratar comida o secar ropa, así como calentar almohadillas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda o similares puede acarrear riesgos de lesiones o incendio.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
- No se permite el uso de recipientes metálicos para comida o bebida para cocinar en el microondas.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente y no cubra ninguna de las rejillas de ventilación del horno.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine demasiado los alimentos.
 - Retire las bridas y las asas metálicas de los recipientes/ bolsas de papel o plástico antes de colocarlos en el horno.
 - No caliente aceite ni grasa para freír.
 - Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que pueden inflamarse.

- Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- Para reducir el riesgo de explosión y retrasar las salpicaduras por ebullición:
 - Al calentar bebidas en el microondas, se pueden producir salpicaduras después de que hayan hervido; por tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
 - Advertencia: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar. (Los biberones con tetina o tapón de rosca se consideran recipientes cerrados.)
 - El contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés debe ser removido o agitado y se debe comprobar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.
 - Las patatas, salchichas y castañas se deben pelar o perforar antes de cocinarlas. No se deben calentar en el microondas huevos con cáscara ni huevos duros ya que pueden explotar, incluso después de terminar el tiempo de calentamiento.
- Apague y desconecte siempre la alimentación del aparato antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.
- El horno se debe limpiar regularmente y se deben eliminar los restos de alimentos.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- No mantener el horno limpio podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.

- No utilice la cavidad del horno como lugar de almacenaje.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- Nisbets Essentials recomienda que una persona cualificada someta el aparato a pruebas periódicas (al menos una vez al año). Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Microondas
- Manual de instrucciones
- Rejilla del grill

Nisbets Essentials se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

En caso de detectar daños derivados del transporte, póngase en contacto con el distribuidor de Nisbets Essentials de inmediato.

Instalación

1. Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de eliminar todos los plásticos protectores y los revestimientos de todas las superficies.

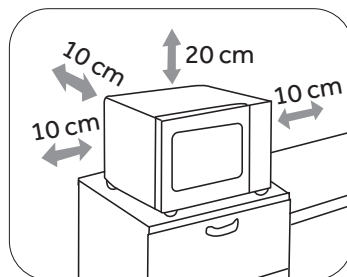
Advertencia: Compruebe si se ha producido alguno de los siguientes daños:

- **Puerta desalineada o doblada, juntas/superficie de sellado de la puerta dañadas, bisagras de la puerta rotas/aflojadas, abolladuras en el interior del horno.**
- **NO utilice el horno si encuentra algún daño. Llame a un agente de Nisbets Essentials o a un técnico cualificado.**

2. Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Para permitir una correcta ventilación, deje un espacio mínimo de 20 cm por encima del horno y de 10 cm en la parte trasera y en los laterales.

Nota: No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas del aparato, ni retire las patas.

3. Coloque el horno lo más lejos posible de radios o televisores; el funcionamiento del aparato puede causar interferencias en la recepción de dichos dispositivos.



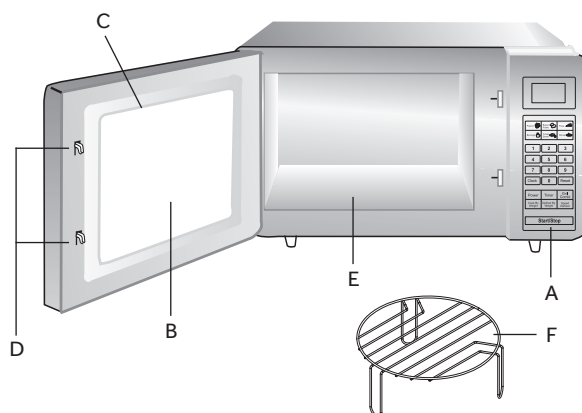
Recipientes

En general, los recipientes de plástico, cristal o cerámica resistentes al calor son adecuados para cocinar en el microondas. Consulte la tabla que se incluye más abajo para conocer los recipientes que debe utilizar o evitar al cocinar con el microondas. En caso de duda, compruebe en las instrucciones del fabricante si su recipiente es apto para el microondas.

Nunca utilice recipientes metálicos ni con borde metálico para cocinar en el microondas o en combinación con este, ya que el metal protege a los alimentos de la energía de microondas y puede causar un arco eléctrico.

Recipientes (no incluidos)	Modo microondas	Modo grill	Modo combinado	Observaciones
Cerámica resistente al calor	✓	✓	✓	Nunca utilice cerámica decorada con adornos metálicos ni vidriada
Plástico resistente al calor	✓	X	X	No adecuado para cocciones largas en el microondas
Cristal resistente al calor	✓	✓	✓	
Film de plástico	✓	X	X	No adecuado para cocinar carne ni chuletas, ya que la temperatura elevada puede dañar el film
Rejilla del grill	X	✓	X	
Recipiente de metal	X	X	X	
Laca	X	X	X	Poca resistencia al calor, no adecuada para la cocción a altas temperaturas
Bambú, madera y papel	X	X	X	Poca resistencia al calor, no adecuada para la cocción a altas temperaturas

Conozca su aparato

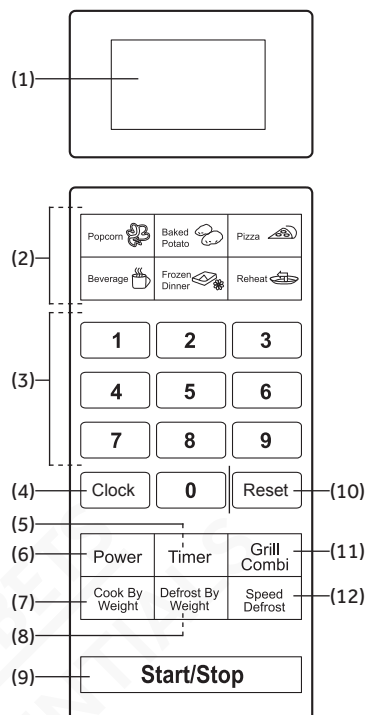


- A) Panel de control
- B) Ventana de observación
- C) Montaje de puertas
- D) Sistema de bloqueo de seguridad
- E) Placa de cerámica
- F) Rejilla del grill

Nota:

- NO presione la placa cerámica con fuerza.
- Coloque los recipientes con cuidado para no dañar la placa cerámica.
- Después de usarla, NO toque la placa de cerámica con la mano para evitar quemaduras por alta temperatura.

Panel de Control



1) Pantalla LED

2) Botones de programas de cocción automáticos: Pulsar para utilizar los programas de cocción automáticos

3) Botones numéricos: Pulsar para introducir el ajuste del temporizador/reloj y seleccionar el tipo/cantidad de comida, tiempo de cocción, menú, peso, etc.

4) Botón Clock (Reloj): Pulsar para configurar el reloj

5) Botón Timer (Temporizador): Pulsar para configurar el temporizador

6) Botón Power (Potencia): Pulsar para seleccionar el nivel de potencia

7) Botón Cook By Weight (Cocinar según peso)

8) Botón Defrost By Weight (Descongelar según peso)

9) Botón Start/Stop (Iniciar/Detener): Pulsar para iniciar; volver a pulsar para pausar

10) Botón Reset (Restablecer): Pulsar para borrar el anterior ajuste o volver al modo de espera

11) Botón Grill Combi (Combinado con grill)

12) Botón Speed Defrost (Descongelación rápida)

Funcionamiento

Encender y poner en espera

- Al enchufar el horno, en la pantalla parpadeará ":" durante 3 segundos y entrará en el modo de ajuste del reloj.
- Presione los botones numéricos para ajustar el reloj; a continuación, pulse el botón Clock (Reloj) para confirmar.

Nota: Si no se configura el reloj en 30 segundos, el aparato saldrá del modo de ajuste del reloj y entrará en modo de espera.

Consejo: 15 minutos después de enchufarlo y no volver a utilizarlo, o después de terminar de cocinar, el aparato también entrará en modo de espera. La medición de potencia durante el modo de espera no superará los 0,8 W.

Restablecer el reloj

Para restablecer el reloj:

- Pulse el botón Reset (Restablecer) para entrar en modo de espera. En la pantalla parpadeará "0:00".
- Pulse el botón Clock (Reloj). En la pantalla parpadeará ":".
- Presione los botones numéricos para ajustar el nuevo reloj; a continuación, pulse el botón Clock (Reloj) para confirmar.

Si desea ver el reloj mientras cocina, tan solo debe pulsar el botón Clock (Reloj) una vez.

Configurar el temporizador

1. Pulse el botón Timer (Temporizador).
2. Pulse los botones numéricos para configurar el temporizador. Temporizador máximo: 99 minutos y 99 segundos
3. Pulse el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar. El temporizador iniciará la marcha atrás.
4. Cuando la marcha atrás del temporizador finalice, el aparato pitará.

Nota:

Antes de que finalice el temporizador, se puede pulsar el botón Timer (Temporizador) y, a continuación, el botón Reset (Restablecer) para cancelarlo. El temporizador solo funciona como recordatorio de la cuenta atrás mientras el aparato está en funcionamiento.

Bloqueo de seguridad

Con la función de bloqueo de seguridad, el panel de control del aparato puede protegerse de un toque involuntario.

Para bloquear/desbloquear el panel de control, mantenga pulsado el botón Reset (Restablecer) durante 3 segundos.

Modo Cocción manual: 1 paso

En este modo, los usuarios deben configurar de forma manual el nivel de potencia y el tiempo de cocción.

1. En los modos de espera y reloj, pulse el botón Power (Potencia) varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Potencia	Pantalla	Nivel	Observaciones
100 %	P100	Alto	Para una cocción rápida y completa
90 %	P90		
80%	P80	Medio alta	Para cocción exprés media
70 %	P70		
60%	P60	Medio	Para freír alimentos
50 %	P50		
40%	P40	Media baja	Para descongelar alimentos
30 %	P30		
20 %	P20	Bajo	Para mantener caliente
10%	P10		

2. Pulse los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción según sea necesario. (Rango de tiempo de cocción: 1 segundo - 99 minutos 99 segundos)
3. Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar la cocción. Aparecerá el tiempo de cocción restante.
4. Cuando el tiempo de cocción finalice, el horno pitará y aparecerá End en la pantalla.

Ejemplo: Para cocinar con nivel de potencia P80 y un tiempo de cocción de 10 minutos

Paso 1:	Pulse el botón Reset (Restablecer) para entrar en modo de espera.
Paso 2:	Pulse el botón Power (Potencia) 3 veces para seleccionar el nivel de potencia P80. Aparecerá P80.
Paso 3:	Pulse los botones numéricos "1" "0" "0" "0" para seleccionar 10 minutos como tiempo de cocción. Aparecerá "10:00".
Paso 4:	Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar. Comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Nota:

- Para dar la vuelta a la comida durante la cocción, abra directamente la puerta. Dé la vuelta a la comida y cierre la puerta. A continuación, pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) de nuevo para continuar con la cocción.
- Si retira la comida antes de que transcurra el tiempo establecido, se recomienda pulsar Reset (Restablecer) para borrar la configuración anterior para evitar la manipulación involuntaria.
- Si, después de finalizar la cocción, no se abre la puerta o no se presiona el botón Reset (Restablecer), el aparato emitirá 3 pitidos cada 2 minutos.

Modo Cocción manual: 2 pasos

Para obtener los mejores resultados de cocción, algunas recetas indican distintos modos y tiempos de cocción.

Ejemplo: Para cocinar con P100 durante 3 minutos y, a continuación, P20 durante 9 minutos

Paso 1:	Pulse el botón Reset (Restablecer) para entrar en modo de espera.
Paso 2:	Pulse el botón Power (Potencia) una vez. Aparecerá "P100".
Paso 3:	Pulse los botones numéricos "3" "0" "0" para seleccionar 3 minutos como tiempo de cocción. Aparecerá "3:00". La configuración del primer paso ha terminado.
Paso 4:	Pulse el botón Power (Potencia) varias veces hasta que aparezca "P20".
Paso 5:	Pulse los botones numéricos "9" "0" "0" para seleccionar 9 minutos como tiempo de cocción. Aparecerá "9:00". La configuración del segundo paso ha terminado.
Paso 6:	Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar. Comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Modo Grill y Combinado con grill

Modo	Pulsaciones a Grill/Combi (Combinado con grill)	Pantalla	Observaciones
Grill	1	G.	El elemento calefactor se activará durante el funcionamiento; adecuado para carnes finas o cerdo, salchichas y alitas de pollo, ya que se puede obtener un bonito color marrón.
Grill Comb 1	2	C.1	Combinación de cocción con microondas y grill: 30 % del tiempo microondas y 70 % grill
Grill Comb 2	3	C.2	Combinación de cocción con microondas y grill: 55 % del tiempo microondas y 45 % grill

- En los modos de espera y reloj, pulse el botón Grill Combi (Combinado con grill) varias veces para seleccionar el modo grill deseado.
- Pulse los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción. (Rango de tiempo de cocción: 1 segundo - 99 minutos 99 segundos.)
- Pulse el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para comenzar la cocción.

Ejemplo: Para cocinar en modo grill durante 10 minutos	
Paso 1:	Pulse el botón Reset (Restablecer) para entrar en modo de espera.
Paso 2:	Pulse el botón Grill Combi (Combinado con grill) una vez para seleccionar el modo grill. Aparecerá "G".
Paso 3:	Pulse los botones numéricos "1" "0" "0" "0" para seleccionar 10 minutos como tiempo de cocción. Aparecerá "10:00".
Paso 4:	Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar. Comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Función de Speed Defrost (Descongelación rápida)

- En el modo de espera o reloj, pulse el botón Speed Defrost (Descongelación rápida).
- Pulse los botones numéricos para ajustar el tiempo de descongelación.
- Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar la descongelación. Comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
- Cuando el tiempo indicado finalice, el horno pitará y aparecerá End en la pantalla.

Función para Defrost By Weight (Descongelar según peso)

Con esta función, los usuarios solo deben pesar la comida. El aparato determinará de forma automática el tiempo de descongelación.

Rango de peso: 0,1-3,0 kg

Ejemplo: Para descongelar 1,15 kg de ternera	
Paso 1:	Pulse el botón Reset (Restablecer) para entrar en modo de espera.
Paso 2:	Pulse el botón Defrost By Weight (Descongelar según peso). Aparecerá "0.".
Paso 3:	Pulse los botones numéricos "1", "1", "5" para ajustar el peso de la comida. Aparecerá "1.15".
Paso 4:	Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar. Comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
Nota: Durante la cocción, el aparato emitirá 2 pitidos para recordarle al usuario que dé la vuelta a la comida.	

Función para Cook By Weight (Cocinar según peso)

El aparato cuenta con menús de cocción predeterminados para simplificar el funcionamiento. Los usuarios solo necesitan indicar el tipo de comida y su peso; el horno determinará de forma automática el nivel de potencia y el tiempo de cocción correspondientes.

Descripción de los códigos para Cook By Weight (Cocinar según peso)		
Código en pantalla	Tipo de comida	Peso de la comida (kg)
1	Ternera	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
2	Cordero	0,1, 0,15, 0,2.....2,9, 2,95, 3,0
3	Cerdo	0,1, 0,15, 0,2.....1,9, 1,95, 2,0

Ejemplo: Para cocinar 1,2 kg de ternera

Paso 1:	Pulse el botón Reset (Restablecer) para entrar en modo de espera.
Paso 2:	Pulse el botón Cook By Weight (Cocinar según peso).
Paso 3:	Pulse el botón numérico 1 para seleccionar la ternera como tipo de comida. Aparecerá "0.".
Paso 4:	Pulse los botones numéricos "1", "2", "0" para ajustar el peso de la comida. Aparecerá "1.20".
Paso 5:	Pulse Start/Stop (Iniciar/Detener) para confirmar y comenzar. Comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
Nota: Durante la cocción, el aparato emitirá 2 pitidos para recordarle al usuario que dé la vuelta a la comida.	

Programas de cocción automáticos

El aparato cuenta con programas de cocción predeterminados para ciertos tipos de comida o cocinado.

Los usuarios solo necesitan determinar la cantidad. El horno determinará automáticamente el tiempo de cocción y nivel de potencia correspondientes.

Consulte en la tabla que se incluye más abajo cómo seleccionar el menú del programa de cocción automático:

Tipo de comida/ cocción	Opciones de programa
Palomitas 	100 g
Pizza 	Recalentar, aprox. 150 g
Bebida 	Opción de cantidad: 1, 2, 3, 4 Cada una de 250 ml aprox.
Comida congelada 	Opción de cantidad: 1, 2 Cada una de 250 g aprox.
Patatas 	Opción de cantidad: 1, 2, 3, 4 Cada una de 150 g aprox.
Calentar 	Opción de cantidad: 1 Cada una de 500 g aprox.

Consejos para cocinar

El resultado final de la cocción depende de muchos factores:

Colocación de los alimentos

Coloque las partes más gruesas hacia la parte exterior del plato, las partes más delgadas hacia el centro y todo uniformemente distribuido. Si es posible, no superponga los trozos de comida.

Tiempo de cocción

Inicie la cocción con un ajuste de tiempo breve, evalúe el resultado pasado ese tiempo y amplíelo en caso necesario. La sobrecocción puede producir humo y quemaduras.

Cocinar la comida uniformemente

Hay que dar la vuelta a ciertos alimentos, como el pollo, las hamburguesas o los filetes, durante la cocción. Dependiendo del tipo de comida, en caso necesario, remueva desde el centro del plato una o dos veces durante la cocción.

Tiempo de reposo

Cuando finalice la cocción, deje la comida en el horno durante un tiempo razonable para que se complete el ciclo de cocinado y se enfríe de forma gradual.

Comprobar si la comida está hecha

El color y la firmeza de la comida ayudan a determinar si está hecha, como por ejemplo si:

- Sale vapor de toda la comida, no solo de los bordes.
- Las articulaciones de las aves se pueden mover fácilmente.
- No se ven restos de sangre en el cerdo ni las aves.
- El pescado es opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor.

Plato para dorar

Al utilizar un plato para dorar o un recipiente con autocalentamiento, coloque siempre un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, debajo para evitar que se dañe el plato giratorio.

Film transparente apto para microondas

Si cocina comida con mucha grasa, no deje que el film transparente entre en contacto con la comida ya que puede derretirse.

Utensilios de plástico aptos para microondas

Algunos utensilios de cocina de plástico aptos para el microondas pueden no ser adecuados para cocinar comida con mucha grasa o azúcar. Además, no se debe superar el tiempo de precalentamiento del manual de instrucciones del plato.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- **Apague y desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.**
- **Mantenga siempre limpio el horno.**
- **Limpie cuidadosamente el marco de la puerta, la junta y las partes vecinas con un paño húmedo cuando estén sucias.**
- **Nunca utilice detergente, gasolina, polvos abrasivos ni cepillos metálicos para limpiar las piezas del aparato.**

Limpiar la puerta y la cara frontal del horno

- Para un mejor rendimiento y para mantener el alto grado de seguridad, el panel interior de la puerta y la cara frontal del horno deben estar libres de alimentos o de acumulación de grasa.
- Limpie estas partes con un detergente suave, enjuague y seque. No utilice nunca polvos ni estropajos abrasivos.

Limpiar el panel de control y de las piezas de plástico

- Utilice un paño seco (no empapado) para limpiar estas piezas.

- No permita que el panel de control se moje.
- No aplique detergentes ni líquidos alcalinos en aerosol al panel de control ni a las piezas de plástico, ya que podría dañarlas.

Limpieza del interior del horno

- Después de su uso, asegúrese de retirar lo antes posible los líquidos derramados, las salpicaduras de aceite y los restos de comida.
- Si el horno se utiliza cuando está sucio, la eficiencia baja y la suciedad se queda pegada en la superficie del horno. Esto puede causar malos olores.
- Limpie el interior con un paño empapado en agua tibia con un detergente suave disuelto en ella; luego aclare el jabón con un paño húmedo.

Puede eliminar los olores del interior del horno poniendo en el microondas una taza de agua con el zumo de 1 limón durante 2-3 minutos. Limpie el horno con un paño suave y seco.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El cable o el enchufe están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	La puerta no está cerrada correctamente	Cierre la puerta firmemente
Formación de un arco eléctrico/chispas	Se están utilizando materiales metálicos u otros no apropiados	Saque los objetos metálicos. Utilice sólo utensilios aptos para el microondas
	Hay restos de salpicaduras de comida en el interior del horno	Limpie el interior del horno
	El horno se ha usado vacío	No lo ponga en funcionamiento cuando esté vacío. Es peligroso
El horno microondas interfiere con la recepción de la TV	La recepción de radio y TV se ve interferida cuando el aparato está en funcionamiento	Es normal
Acumulación de vapor en la puerta y salida de aire caliente por las rejillas de ventilación	Al cocinar, el vapor puede salir de los alimentos. La mayor parte saldrá por las rejillas de ventilación, pero otra parte puede acumularse en lugares fríos como la puerta del horno	Es normal

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia de entrada		Potencia de salida del microondas	Capacidad del horno	Frecuencia de funcionamiento	Dimensiones al. x al. x p. (mm)	Peso (kg)
		Microondas	Grill					
DJ610	230 ~ 50 Hz	1200 W	1000 W	750 W	21 L	2450 MHz	298 x 492 x 380	13,4

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E



Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Nisbets Essentials han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos Nisbets Essentials cuentan con aprobación para exhibir el siguiente símbolo:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Nisbets Essentials.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Nisbets Essentials se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
21 Ltr Microwave - 750W		DJ610 (E & A)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 (BS) EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 (BS) EN 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010 (BS) EN IEC 60335-2-25:2021 +A11:2021 (BS) EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) (BS) EN 55011: 2016 +A1:2017 +A11:2020 +A2:2021 (BS) EN IEC 55014-1:2021 (BS) EN IEC 55014-2:2021 (BS) EN IEC 61000-3-2: 2019 +A1:2021 (BS) EN 61000-3-3: 2013 +A1:2019 +A2:2021 Regulation (EC) 1275/2008 - Standby and off mode power consumption (2019) (BS) EN 50564:2011 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	Electrical Safety AS/NZS 60335.1:2020 +A1:2021 AS/NZS 60335.2.9:2020 AS/NZS 60335.2.25:2020 Electromagnetic Compatibility EN 55011: 2016 +A1:2017 +A11:2020 +A2:2021 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2: 2019 +A1:2021 EN 61000-3-3: 2013 +A1:2019 +A2:2021
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante		Nisbets Limited

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum •

Data • Fecha

Signature • Handtekening •

Signature • Unterschrift Firma •

Firma

Full Name • Volledige naam •

Nom et prénom • Vollständiger

Name • Nome completo •

Nombre completo

Position • Functie • Fonction •

Position • Qualifica • Posición

Manufacturer Address •

Adres fabrikant •

Adresse du producteur •

Anschrift des Herstellers

• Indirizzo del produttore

• Dirección del fabricante

28th April 2023

DocuSigned by: <i>Ashley Hooper</i> B39382C9FD9C478...	DocuSigned by: <i>Eoghan Donnellan</i> D352874F7FAB460...	DocuSigned by: <i>Brendan Denmeade</i> D052C5837EB7465...
Ashley Hooper	Eoghan Donnellan	Brendan Denmeade
Group Head of Product Quality & Compliance	Commercial Manager/ Importer	Commercial Manager/ Responsible Supplier
Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland	15 Badgally Road, Campbelltown NSW 2560





UK	0117 3075655
Eire	021 4946777
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133

NISBETS **ESSENTIALS**



<http://www.nisbets.com/> 

DJ610_ML_A5_v2_2025/03/19