

Notice d'utilisation	F
Instruction manual	GB
Gebrauchsanweisung	D
Gebruiksaanwijzing	NL
Mikrovågsugn	S
Mikrobølgeovn	N
Käyttöohje	FIN
Bruksanvisning	DK
Istruzioni per l'uso	I

Votre appareil possède dorénavant 3 niveaux de gril:

GP1: Puissance faible - GP2: Puissance moyenne - GP3: Puissance forte

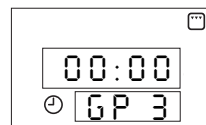
## Gril



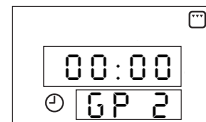
### Réglage

Exemple : un programme gril de 20 minutes puissance gril GP2

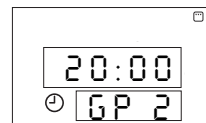
1. Appuyez sur la touche **GRIL** . Le symbole correspondant et le niveau de puissance gril préprogrammé, **GP3**, s'affichent. Le symbole horloge et **00:00** clignotent dans l'afficheur.



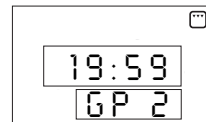
2. Sélectionnez le niveau de gril désiré, ex. **GP2**, en appuyant sur la touche **GRIL** : **GP2** s'affiche.



3. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur, ex. 20 minutes.



4. Appuyez sur la touche **START**. Le temps programmé se décompte.



Vous pouvez modifier le temps de programmation et/ou le niveau de gril en cours de programme.

Les niveaux de gril sont obtenus par appuis successifs sur la touche gril. Appuyez sur la touche gril une autre fois, **GP1** s'affiche puis **GP3** à nouveau.

### Tableau de cuisson en gril seul

Aliment	Quantité (g)	Gril	Temps (min)	Remarques
<b>Poisson</b>				
Maquereaux	800-1000	3	20-25	Huiler. Tourner à mi-cuisson et assaisonner.
Sardines	6 pièces	3	20-25	
<b>Viande</b>				
Saucisses	6-8 pièces	3	25-30	Huiler. Assaisonner.
Steack haché congelé	4 pièces	3	23-27	
Steack (env. 2-3 cm)	400 g	3	25-30	
<b>Divers</b>				
Toast	4 tranches	3	2-4	Tourner à mi-cuisson afin de garantir une bonne coloration.
Toast gratiné	2 tranches	3	7-10	Tourner à mi-cuisson, sauf pizza.

### Tableau de cuisson en gril et micro-ondes


Aliment	Quantité (g)	Plat	Puissance micro-ondes (Watt)	Niveau de gril	Temps (min)
Gratin de pâtes	Approx.	plat à gratin 500 g de pâtes	150	3	15-20
Gratin de pommes de terre	Approx. 800 g de p. de terre	plat à gratin	400	1	30-35
Lasagne	Approx. 800 g	plat à gratin	700	1	22-25
Pain de viande	Approx. 500 g	plat creux	600	3	14-16
Soupe à l'oignon gratinée	2 bols (200 g)	bols à soupe	400	3	8-10

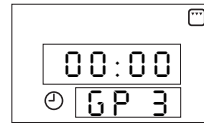
## Grilling



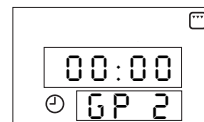
### How to set

Example: a 20 minute programme grill level 2

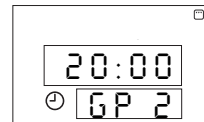
1. Press the GRILL button . The corresponding grill symbol and the pre-set grill level **GP3** appear in the display. The clock symbol and **00:00** flash in the display.



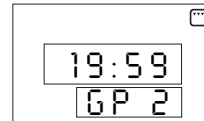
2. Select the desired grill level, ex. **GP2**, by pressing the grill button again : **GP2** appears in the display.



3. Set the desired grilling time by using the selector knob, e.g. 20 minutes.



4. Press the START button. The pre-set time will start to count down.



You may modify the programme length and/or the grill level during the programme.

The grill levels are selected by pressing the grill button. Press once more to select **GP1** ; press again and grill level **GP3** appears in the display.

## Grilling Table

Description	Weight (gram)	Grill	Time (min)	Notes
<b>Fish</b>				
mackrel	800-1000	3	20-25	Brush with oil. Season with salt and pepper
sardines	6 pieces	3	20-25	
<b>Meat</b>				
Sausages	6-8 pieces	3	25-30	Brush with oil. Season with salt and pepper
Frozen chopped meat	4 pieces	3	23-27	
2 Rumpsteak (2-3 cm thick)	400 g each	3	25-30	
<b>Snacks</b>				
Toast	4 slices	3	2-4	Turn over to ensure even browning
Cheese on Toast Toasted snacks	2 slices	3	7-10	Turn all foods except pizza, halfway through cooking time.

## Combined microwave and grilling table


Description	Weight (in grams)	Dish	Microwave power (watt)	Grill	Time (min)
Noodle casserole	Approx.	shallow dish 500 g pasta	150	3	15-20
Potatoes au gratin	Approx. 800 g potatoes	shallow dish	400	1	30-35
Lasagne	Approx. 800 g	shallow dish	700	1	22-25
Meatloaf	Approx. 500 g	deep dish	600	3	14-16
Onion soup au gratin	2 bowls (200 g)	soup bowls	400	3	8-10

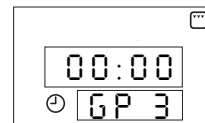
## Grillen



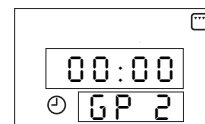
### Einschalten

Beispiel: 20 Minuten grill GP2

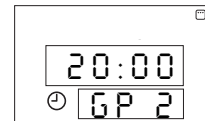
1. GRILL-Taste  drücken. Im Anzeigefeld erscheinen das Grillsymbol und die vorprogrammierte Grillleistungsstufe, **GP3**. Das Uhrensymbol und **00:00** blinken im Display.



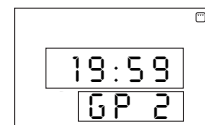
2. Die gewünschte Grillstufe einstellen, z.B. **GP2**, indem Sie die GRILL-Taste drücken: **GP2** erscheint.



3. Mit dem Drehwähler die erforderliche Garzeit einstellen, z.B. 20 Minuten.



4. START-Taste drücken. Die eingestellte Zeit läuft ab.



Während des Garvorgangs kann die Grillzeit geändert werden.

Die Grillstufen werden durch aufeinanderfolgendes Drücken auf die Grilltaste erhalten. Nochmals auf die Grilltaste drücken, **GP1** erscheint und dann wieder **GP3**.

## Tabelle Grillen

Gericht	Menge (g)	Grillstufe	Grillzeit (Min.)	Hinweise
<b>Fisch</b>				
Goldmakrelen	800-1000	3	20-25	Leicht mit Butter bestreichen oder ölen. Nach Hälfte der Grillzeit wenden und mit Gewürz bestreichen.
Sardinen/ Rötlinge	6-8 Stück	3	20-25	
<b>Fleisch</b>				
Bratwurst	6-8 Stück	3	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit anstechen und wenden.
Hacksteak tiefgekühlt	4 Stück	3	23-27	
Rumpsteak (ca. 3 cm dick)	je 400	3	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit ölen und wenden.
<b>Sonstiges</b>				
Toast	4 Stück	3	2-4	Nach Hälfte der Grillzeit wenden, Bräunung beobachten.
Belegter Toast überbacken	2 Stück	3	7-10	

## Tabelle Mikrowelle und Grill

Gericht	Menge	Zubehör	Mikrow. leistung	Grillstufe (Watt)	Dauer (Min.)
Nudelaufguss von Nudeln	ca. 500 g	flache Aufgussform	150	3	15-20
Kartoffelgratin von Kartoffeln	ca. 800 g	flache Aufgussform	400	1	30-35
Lasagne	ca. 800 g aufgussform	flache Aufgussform	700	1	22-25
Hackbraten von Hack	ca. 500 g	hohes, offenes Gefäß	600	3	14-16
Gratinieren von Zwiebelsuppe	2 Tassen (200 g)	Suppentassen	400	3	8-10

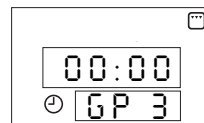
## Grilleren



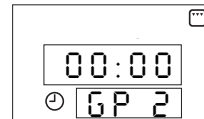
### Inschakelen

Voorbeeld: 20 minuten bij grill **GP2**

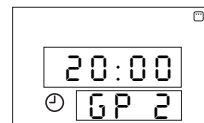
1. Toets **GRILL** indrukken . Het grillsymbool en het voorgeprogrammeerde grillvermogen **GP3** verschijnen op de display. Het kloksymbool en **00:00** knipperen op de display.



2. Druk op toets **GP2**, om de gewenste grillstand te kiezen (bv. **GP2**).

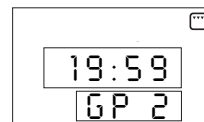


3. Met de regelknop de benodigde grilltijd instellen, vb. 20 minuten.



4. **START**-toets indrukken. De ingestelde grilltijd loopt af.

Tijdens de bereiding kunt u de programmeertijd en/of de grillstand wijzigen.



Telkens u op de grilltoets drukt, verspringt de display naar de volgende grillstand. Indien u nogmaals op de grilltoets drukt, verschijnt **GP1** op de display en daarna opnieuw **GP3**.



## Tabel Grillen

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Grill	Grilltijd (min)	Tips/aanwijzingen
<b>Vis</b> makreel sardines	800-1000 6 - 8 stuks	3 3	20-25 20-25	Met wat boter of olie bestrijken. Na de helft van de grilltijd omkeren en met kruiden bestrijken.
<b>Vlees</b> braadworst gehakte biefstuk diepvries rosbief (ca. 3 cm dik)	6-8 stuks 4 stuks elk 400	3 3 3	25-30 23-27 25-30	
<b>Overig</b> brood roosteren	4 stuks	3	2-4	Na de helft van de grilltijd omkeren. Let op hoe bruin het brood wordt.
snacks op toast gratineren	2 stuks	3	7-10	Zie brood roosteren.

## Tabel Magnetron + grill

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Servies	Magnetronvermogen (watt)	Grill	Duur (min.)
pastaschotel	ca. 500 g pasta	platte schaal	150	3	15-20
aardappelgratin	ca. 800 g aardappelen	platte schaal	400	1	30-35
lasagna	ca. 800 g	platte schaal	700	1	22-25
gehakt	ca. 500 g	hoge schaal zonder deksel	600	3	14-16
uiensoep gratineren	2 koppen 200 g	soepkoppen	400	3	8-10

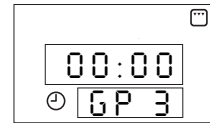
## Grill



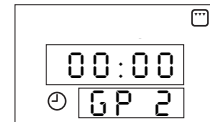
### Inställning

Exempel : ett program med 20 minuters grilleffekt GP2

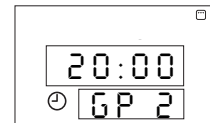
1. Tryck på knappen **GRIL** . Motsvarande symbol samt nivån för den redan programmerade grilleffekten, **GP3**, visas. Klocksymbolen och **00:00** blinkar i displayen.



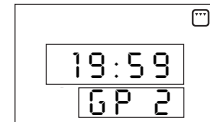
2. Välj önskad grillnivå, t.ex. **GP2**, genom att trycka på knappen **GRIL** : **GP2** visas.



3. Programmera önskad tid med omställaren, t.ex. 20 minuter.



4. Tryck på knappen **START**. Den programmerade tiden börjar räknas ner.



Du kan ändra den programmerade tiden och/eller grillnivån under programmets lopp.

Grillnivåerna erhålls genom successiva tryckningar på grillknappen. Tryck på grillknappen en gång till, **GP1** visas och därefter **GP3** på nytt.

### Tillagningstabell enbart med grill

Aliment	Quantité (g)	Grill	Ståtid (min)	Kommentarer/Tips
<b>Fisk</b>				
Makrillar	800-1000	3	20-25	Olja. Vänd vid mitten av tillagningen och krydda.
Sardiner	6 stk	3	20-25	
<b>Kött</b>				
Korv	6-8 stk	3	25-30	Olja. Krydda
Malet kött djupfrost	4 stk	3	23-27	
Biff (ung. 2-3 cm)	400 g	3	25-30	" "
<b>Diverse</b>				
Rostat bröd	4 skivor	3	2-4	Vänd vid mitten av tillagningstiden för att garantera god rostningsfärg. Vänd vid mitten av tillagningstiden, utom Pizza.
Gratinerat rostat bröd	2 skivor	3	7-10	

### Tillagningstabell med grill + mikrovåg

Maträtt	Vikt (g)	Tillredningskärl	Effekt Mikrovåg (Watt)	Grillnivå (min)	Ståtid
Nudelgratäng	Ungefär	Gratängpanna 500 g nudlar	150	3	15-20
Potatisgratäng	Ung. 800 g potatis	Gratängpanna	400	1	30-35
Lasagne	Ung. 800 g	Gratängpanna	700	1	22-25
Brödkött	Ung. 500 g	Djupa tallrikar	600	3	14-16
Löksoppa gratinerad	2 skålar (200 g)	Soppskålar	400	3	8-10

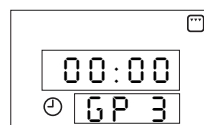
## Grill



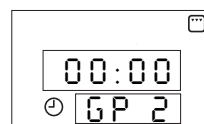
### Aktivering

Eksempel: et grillprogram på 20 minutter med grillstyrke GP2

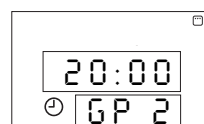
1. Trykk på tasten for **GRIL** . Det tilsvarende symbolet og den forhåndsprogrammerte grillstyrken, **GP3**, vises på displayet. Klokkesymbolet og **00:00** blinker på displayet.



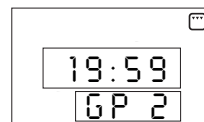
2. Velg ønsket grillstyrke, f. eks. **GP2**, ved å trykke på tasten for **GRIL** : og **GP2** vises.



3. Programmer ønsket tid ved hjelp av dreiebryteren, f. eks. 20 minutter.



4. Trykk på **START**-tasten. Den programmerte tiden telles ned.



Du kan endre programmeringstid og/eller grillstyrke løpet av programmet.

De ulike grillstyrkene oppnås ved å trykke flere ganger etter hverandre på tasten for grill. Trykk nok en gang på tasten, **GP1** vises, og deretter **GP3** igjen.

### Steketabell grill

Rett	Vekt (g)	Gril	Varighet (min)	Tips/instrukser
<b>Fisk</b>				
Makrell	800-1000	3	20-25	Smøres med olje. Vendes ved halv tilberedningstid. Tilsettes krydder.
Sardiner	6 stykker	3	20-25	
<b>Kjøtt</b>				
Pølser	6-8 stykker	3	25-30	Smøres med olje. Tilsettes krydder.
Frossen kjøttdeig	4 stykker	3	23-27	
Biff (ca. 2-3 cm)	400 g	3	25-30	Se over.
<b>Diverse</b>				
Toaster	4 skiver	3	2-4	Vendes ved halv tilberedningstid for å oppnå en fin farge.
Gratinert toast	2 skiver	3	7-10	Vendes ved halv tilberedningstid, unntatt pizza.

### Steketabell for grill + mikrobølgeovn

Rett	Vekt (g)	Fat/form	Mikrobølgestyrke (Watt)	Rillehøyde	Varighet (min)
Pastagrateg	Ca.	gratengform 500 g pasta	150	3	15-20
Potetgrateg	Ca. 800 g poteter	gratengform	400	1	30-35
Lasagne	Ca. 800 g	gratengform	700	1	22-25
Brød med kjøtt	Ca. 500 g	dypt fat	600	3	14-16
Gratinert løksuppe	2 tallerkener (200 g)	suppetallerkener	400	3	8-10

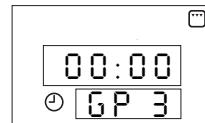
## Grilli



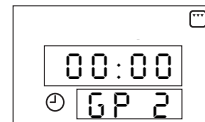
### Asetus

Esimerkki: 20 minuutin grilliohjelma grillin teholla GP2

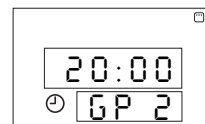
1. Paina kosketinta **GRIL** . Vastaava symboli ja grillin teho **GP3**, tulevat näytölle. Ajan osoitin **00:00** vilkkuu näyttöikkunassa.



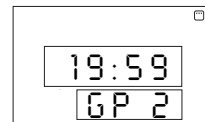
2. Valitse haluamasi grillin teho, esim **GP2**, painamalla kosketinta **GRIL** : **GP2** ilmestyy.



3. Ohjelmoi haluttu aika valitsimella, esim. 20 minuuttia.



4. Paina kosketinta **START**. Ohjelmoitu aika alkaa juosta takaperin.



Voit muuttaa ohjelmoitua aikaa ja/tai grillin tehoa ohjelman ajon aikana.

Grillin tehon voimakkuus saadaan aikaan painamalla perä jälkeen kosketinta Gril. Paina tätä kosketinta uudelleen, näkyviin tulee **GP1** ja seuraavaksi **GP3** uudelleen.

### Kypsytystaulukko pelkästään grillille

Ruoka	Määrä (g)	Grilli	Aika (min)	Huomautuksia
<b>Kalat</b>				
Makrilli	800-1000	3	20-25	Öljytä. Käännä toisin päin paiston puolivälissä. ja mausta.
Sardiini	6 kpl	3	20-25	
<b>Lihat</b>				
Makkarat	6-8 kpl	3	25-30	Öljytä. Mausta.
Pakastettu	4 kpl	3	23-27	
Pihvi (n. 2-3 cm paksu)	400 g	3	25-30	Ks. yllä.
<b>Muut</b>				
Paahtoleipä	4 viipaletta	3	2-4	Käännä toisin päin paiston puolivälissä hyvän rusketuksen saamiseksi.
Kuorrutettu paahtoleipä	2 viipaletta	3	7-10	Käännä toisin päin paiston puolivälissä paitsi pizza.

### Kypsytystaulukko grilli + mikroaalto

Ruoka	Määrä (g)	Astia	Mikroaallon voimakkuus (Watt)	Grillin taso	Aika (min)
Pastalaatikko	noin	pastavuoka 500 g pastaa	150	3	15-20
Perunalaatikko	noin 800 g perunaa	pastavuoka	400	1	30-35
Lasagne	noin 800 g	pastavuoka	700	1	22-25
Lihamureke	noin 500 g	syvä lautanen	600	3	14-16
Gratinoitu sipulisoppa	2 kulhoa (200 g)	soppalautanen	400	3	8-10

## Grill



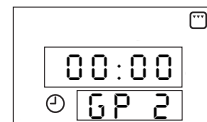
### Réglage

Eksempel: Et grill-program på 20 minutter med grill-effekt GP2

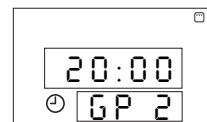
1. Tryk på tasten **GRIL** . Det tilsvarende symbol og det forprogrammerede effektniveau for grill, **GP3**, vises. Ursymbolet og **00:00** blinker på displayet.



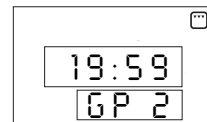
2. Vælg det ønskede grill-niveau, f.eks. **GP2**, ved at trykke på tasten **GRIL** : **GP2** vises på displayet.



3. Indstil den ønskede tid ved hjælp af vælgerknappen, f.eks. 20 minutter.



4. Tryk på tasten **START**. Den indstillede tid tælles ned.



Den indstillede tid og/eller grill-niveauet kan ændres, mens programmet kører.

Grill-niveauerne vælges ved at trykke flere gange på tasten Grill. Tryk på tasten Grill endnu en gang, hvorefter, **GP1** og derefter **GP3** vises igen.



### Tabel over tilberedning med grill-funktion

Ret	Mængde (g)	Grill	Varighed (min)	Tips/anmærkninger
<b>Fisk</b>				
Makrel	800-1000	3	20-25	Pensles med olie. Vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået og krydres
Sardiner	6 stk	3	20-25	
<b>Kød</b>				
Pølser	6-8 stk	3	25-30	Pensles med olie. Krydres.
Frossen hakkebøf	4 stk	3	23-27	
Steack (ca. 2-3 cm)	400 g	3	25-30	" "
<b>Diverse</b>				
Ristet brød	4 skiver	3	2-4	Vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, af hensyn til farven.
Gratineret toastbrød	2 skiver	3	7-10	Vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, undtagen pizza

### Tabel over tilberedning med grill + mikroovn

Ret	Mængde (g)	Fad	Mikrobølgeeffekt (Watt)	Ovnrille	Varighed (min)
Pastagratin	Ca.	Gratinfad 500 gpasta	150	3	15-20
Kartoffelgratin	Ca. 800 g kartofler	Gratinfad	400	1	30-35
Lasagne	Approx. 800 g	Gratinfad	700	1	22-25
Farsbrød	Ca. 500 g	Dybt fad	600	3	14-16
Gratineret løgsuppe	2 skåle (200 g)	suppeskål	400	3	8-10



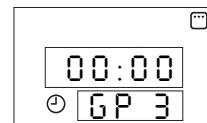
## Grill



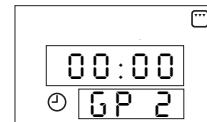
### Accensione

Esempio : un programma grill di 20 minuti a livello 2

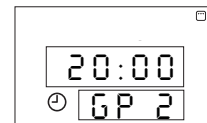
1. Premere il pulsante **GRILL** . Sul quadro visore appaiono il simbolo del grill ed il livello preselezionato **GP3**. Sul display lampeggiano il simbolo dell'orologio e **00:00**.



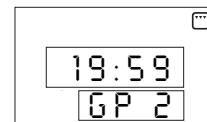
2. Selezionare il livello grill desiderato, ad es. **GP2**, tornando a premere il pulsante grill. Sul display apparirà **GP2**.



3. Con il selettore, impostare il tempo di cottura alla griglia desiderato, ad es. 20 minuti.



4. Premere il pulsante **START**. Il tempo di cottura impostato inizia il conto alla rovescia.



Durante il programma si può modificare il tempo di programmazione e/o il livello grill.

I livelli grill vengono selezionati premendo il pulsante grill.

Premere una volta per selezionare **GP1**; premere nuovamente e sul display apparirà il livello grill **GP3**.

### Tabella per la cottura alla griglia

Alimenti	Peso in (g)	Grill	Tempo (min)	Suggerimenti/Indicazioni
<b>Pesce</b> Sgombro	800-1000	3	20-25	Spalmare leggermente con olio o burro. Dopo metà cottura girare e condire.
Sardine	6 pezzi	3	20-25	" "
<b>Carne</b> Salsicce	6-8 pezzi	3	25-30	Spalmare con olio e dopo metà cottura girare.
Svizzerà di manzo congelata	4 pezzi	3	23-27	
Costate manzo (spesse ca. 2-3 cm)	400 g	3	25-30	" "
<b>Snacks</b> Toast	4 pezzi	3	2-4	Dopo metà cottura girare per assicurare una cottura uniforme.
Gratinare Toast farciti	2 pezzi	3	7-10	Dopo metà cottura girare tutti i cibi ad eccezione della pizza.

### Tablelle microonde e grill combinati

Alimenti	Peso in (g)	Accessori	Potenza microonde (watt)	Grill	Tempo (min)
Sformato di pasta	ca. 500 g di pasta	tegame basso	150	3	15-20
Gratin di patate	ca. 800 g di patate	tegame basso	400	1	30-35
Lasagne	ca. 800 g	tegame basso	700	1	22-25
Polpettone	ca. 500 g	piatto fondo	600	3	14-16
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze (200 g)	tazze di brode	400	3	8-10

05/03 - 7000039