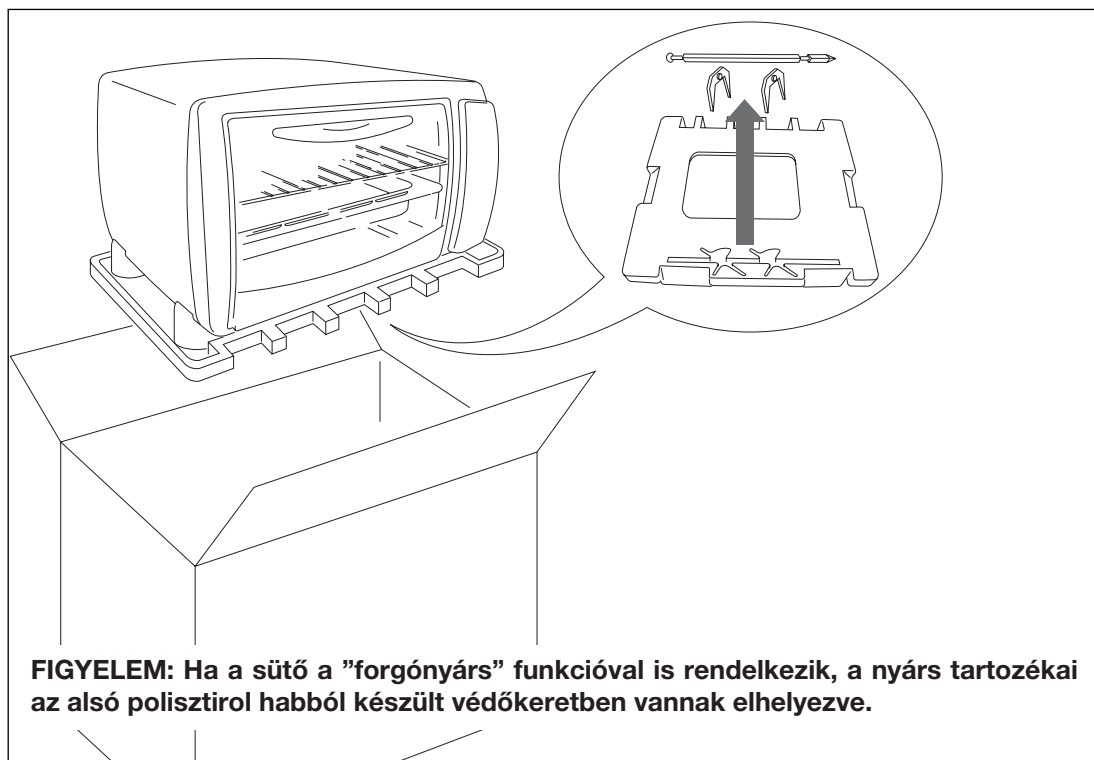


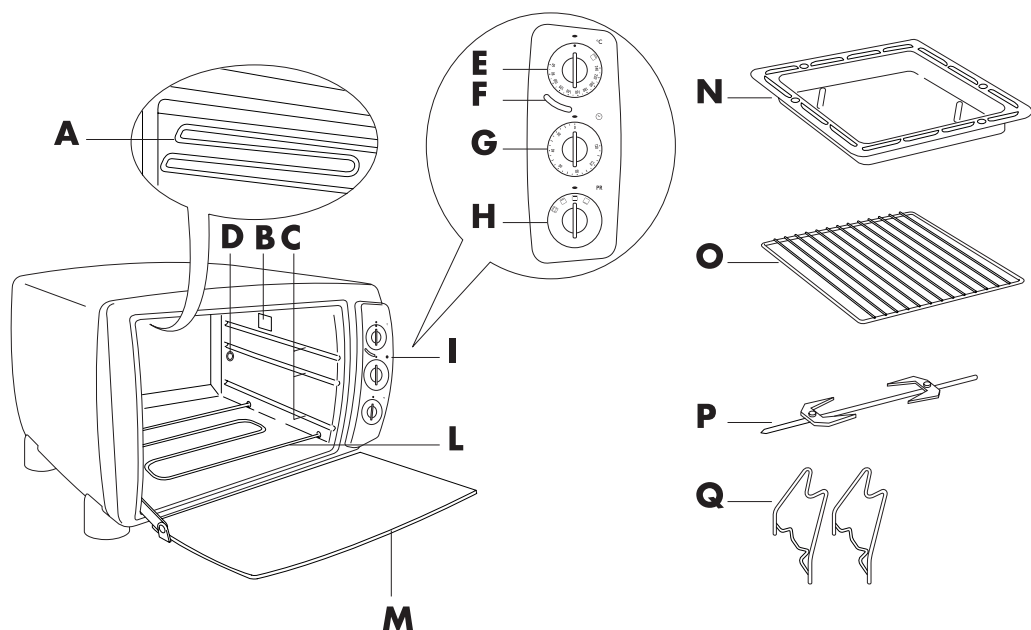
TARTALOM

1. FEJEZET	ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS	
1.1	A sütő és a tartozékok leírása	102
1.2	Tabella riassuntiva	103
1.3	Műszaki adatok	104
1.4	Fontos tudnivalók	104
2. FEJEZET	A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK	
2.1	A kezelőgombok használata	105
2.2	Használati tanácsok	106
2.3	A különböző funkciók beállítása	106
	• <i>Ételek melegen tartása</i>	106
	• <i>Kímélő sütés</i>	106
	• <i>Sütés sütőben</i>	107
	• <i>Grillezés és gratinálás</i>	108
	• <i>Grillezés forgónyárssal (egyres modelleknel)</i>	110
3. FEJEZET	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	111



1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

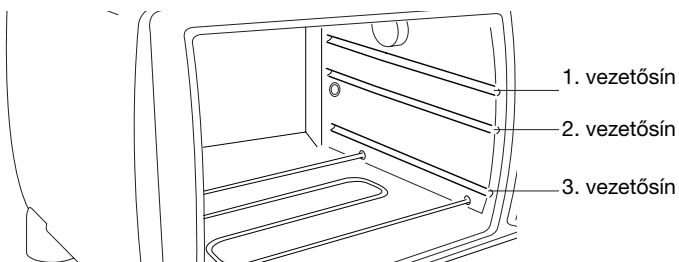
1.1 - A SÜTŐ ÉS A TARTOZÉKOK LEÍRÁSA



- | | |
|--|---|
| A Felső fűtőszál | H Funkcióválasztó gomb |
| B Sütő belső világítás (egyres modelleknél) | I Kapcsolólap |
| C Oldalsó vezetősínek | L Alsó fűtőszál |
| D Forgónyárs-tartó a sütőben (egyres modelleknél) | M Üvegajtó |
| E Termosztát gomb | N Zsírgyűjtő tálca (egyres modelleknél) |
| F Termosztát ellenőrző lámpa | O Sütőrács |
| G Be/ki- és időkapcsoló gomb | P Forgónyárs (egyres modelleknél) |
| | Q Nyárstámasztó lábak (egyres modelleknél) |

OLDALSÓ VEZETŐSÍNEK

A sütő 3 vezetősínnel rendelkezik a tepsik és a sütőrácsok különböző magasságban történő elhelyezésére.



1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.2 - ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT

PROGRAM	GOMB ÁLLÁSA	TERMOSZTÁT GOMB ÁLLÁSA	SÜTŐRÁCSOK ÉS TARTOZÉKOK ÁLLÁSA	VEZETŐSÍNEK	MEGJEGYZÉSEK / TANÁCSOK
ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA		60°		1 2 3	Ha 20-30 percnél tovább kell melegen tartani az ételt, azt a n á c s o s alumíniumfóliával befedni, nehogy túlzottan kiszáradjon.
KÍMÉLŐ SÜTÉS		60° - 240°		1 2 3	Használja a közvetlenül az alsó vezetősínbe illesztett zsírgyűjtő tálcát vagy a (mindig az alsó vezetősínbe helyezett) sütőrácsra támasztott tepsit.
SÜTÉS SÜTŐBEN		60° - 240° (lásd táblázat, 107. old.)	 vagy 	1 2 3 1 2 3	Használja a közvetlenül a vezetősínekbe illesztett zsírgyűjtő tálcát vagy a rácsra támasztott bármilyen sütőt.
GRILLEZÉS ÉS GRATINÁLÁS				1 2 3	Ideális mindenféle hagyományos típusú grillezésre; hamburger, virslí, rablőhús, pirítós kenyér, stb. készítésére. Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra. A zsírgyűjtő tálcát az esetlegesen lecsepegtető zsír összegyűjtésére szolgál.
				1 2 3	Ideális olyan ételek készítésére, amelyeket csak gratinálni kell (pl. kagylóhéjban gratinírozott fésűkagyló, stb.). Ebben az esetben a tálat (benne az étellel) a sütőrácsra kell támasztani.
GRILLEZÉS FORGÓYÁRSSAL (EGYES MODELLEKNÉL)				1 2 3	Ideális csirke sütésére, szárnyasok, sertéssült, stb. készítésére. Azt tanácsoljuk, hogy a tisztítás megkönnyítésére és a zsír égéséből származó füstképződés megakadályozására öntsön egy pohár vizet a zsírgyűjtő tálcába.

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.3 - MŰSZAKI ADATOK

Működési feszültséglásd műszaki adattábla

Maximális felvett teljesítménylásd műszaki adattábla

ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376 szabvány)

200°C eléréséhez0,20 KWh

200°C egy órán keresztül történő tartásához0,70KWh

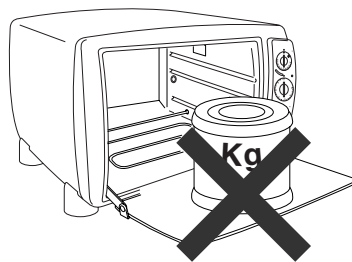
Összesen0,90 KWh

Ez a készülék megfelel a 89/336 elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó CEE Irányelvnek.

Az élelmiszerekkel érintkező anyagok megfelelnek a 89/109. CEE irányelv előírásainak és a 1992. január 25-én hozott 108. számú olasz törvényerejű rendeletnek.

1.4 - FONTOS TUDNIVALÓK

1. Ezt a sütőt ételek készítésére tervezték. A készülék egyéb célokra történő használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
2. Megfelelő felügyelet nélkül gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják a készüléket.
3. Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben.
4. A készüléket egy vízszintes felületre, legalább 85 cm magasságban, gyerekektől távol helyezze el.
5. A készülék működése közben a sütő ajtajának és külső felületének hőmérséklete nagyon magas lehet: csak a műanyag gombokat és fogantyúkat fogja meg. Semmilyen tárgyat ne támasszon a sütő tetejére használat közben.
6. A sütő legelső használata előtt távolítsa el a készülék belsejében található összes csomagolóanyagot és papírt (védőkartonok, használati utasítás, műanyag zacskók, stb.)
7. A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a készülék alsó részén elhelyezett műszaki adattáblán feltüntetett feszültség értékkel;
 - az elektromos csatlakozóaljzat min. névleges terhelése 10 A és megfelelő földeléssel rendelkezik.
 A gyártó cég minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a biztonsági előírás nincs betartva.
8. Használat előtt gondosan mossa el az összes tartozékot.
9. A sütő ajtajának kinyitása után vegye figyelembe az alábbi utasításokat:
 - ne fejtse ki túlzott nyomást az ajtóra túl nehéz tárgyakkal és a fogantyút sose húzza lefelé.
 - sose támasszon a nyitott ajtó felületére nehéz edényeket vagy a sütőből éppen kivett forró serpenyőket.
10. Működés közben ne mozgassa a készüléket.
11. A készülék beállítását, javítását és a tápvezeték cseréjét kizárólag a gyártó által felhatalmazott szakember vagy márkaszerviz végezheti el. A nem képzett személyek által végzett javítások veszélyeztethetik a készülék biztonságos használatát.



FIGYELEM: A csomagolóanyag eltávolítása után ellenőrizze az ajtó épségét. Az ajtó törékeny, mivel üvegből készült. Tanácsos kicseréltetni az ajtót, ha rajta repedések, barázdák vagy karcok láthatók. Emellett ügyeljen, hogy a készülék használata, tisztítása és mozgatása közben ne csapja be vagy ne lökje meg erősen a sütőajtót és ne öntsön a forró készülék üvegére hideg folyadékokat.

A sütő legelső használata előtt maximum hőmérsékletre állított termosztáttal, legalább 15 percen keresztül, üresen működtesse a készüléket az "új" szag és a füst megszüntetésére. Ezek jelenlétét a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okozzák. A művelet végzése közben szellőztesse a szobát.

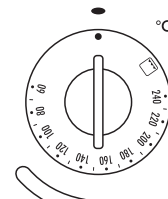
2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

2.1 - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

- TERMOSZTÁT GOMB (E)

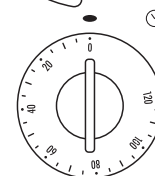
Válassza ki a kívánt hőmérsékletet az alábbi módon:

- **Ételek melegen tartására:** Termosztát gomb állása 60°C.
- **Sütésre:** Termosztát gomb állása 60°C-tól 240°C-ig.
- **Mindenfajta grillezésre és nyárson sütésre (egyes modelleknél):** Termosztát gomb állása 



- BE/KI- ÉS IDŐKAPCSOLÓ GOMB (G)

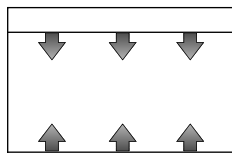
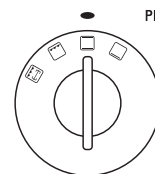
- **A sütő bekapcsolására és a főzés időtartamának beállítására:** Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt idő (max. 120 perc) eléréséig. A beállított idő lejártát hangjelzés mutatja, ezután pedig a sütő automatikusan kikapcsol.
- **A sütő kikapcsolására:** Helyezze vissza a gombot a "0" állásba.



10 percnél rövidebb sütési idő beállítására előbb forgassa el a gombot a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.

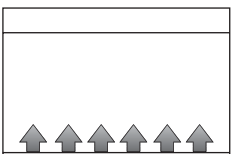
- FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB (H)

Ezzel a gombbal a rendelkezésre álló főzési funkciókat lehet kiválasztani, azaz:



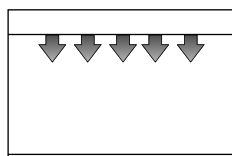
SÜTÉS SÜTŐBEN ÉS ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

(felső és alsó fűtőszál működik)



KÍMÉLŐ SÜTÉS

(csak az alsó fűtőszál működik)

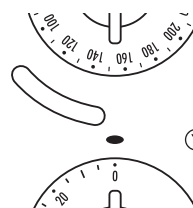


GRILLEZÉS



FORGÓNYÁRS (EGYES MODELLEKNÉL)

(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel)



- TERMOSZTÁT ELLENŐRZŐ LÁMPA (F)

A lámpa felgyulladás a sütő melegedését jelzi, kialvása pedig azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete elérte a beállított értéket.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

2.2 - HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Sütőben való ételkészítéskor valamint "kímélő" sütéskor a kiváló sütési eredmény biztosítására kb. 10 percen keresztül mindig melegítse elő a sütőt a kívánt sütési hőmérsékleten.
- A sütési idők az ételek minősége, az élelmiszerek hőmérséklete és az egyéni ízlés függvényében változnak. A táblázatokban található sütési idők jelzés értékűek, változtathatók és nem veszik figyelembe a sütő előmelegítéséhez szükséges időt.
- Fagyasztott ételek sütésénél kövesse a csomagoláson jelzett időket.

2.3 - A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

• ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

Illessze a 3. vezetősínbe a zsírgyújtó tálcát vagy a sütőrácsot (rajta egy serpenyővel) a 103. ábra szerint. Ez a funkció az étel felszolgálás pillanatáig történő melegen tartására szolgál. Az ételeket nem tanácsos túl sokáig a sütőben hagyni, mert ellenkező esetben azok túlzottan kiszáradhatnak (ezért érdemes alumíniumfóliával vagy sütőpapírral befedni az edényt).

Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a  állásba.

Helyezze a termosztátot **(E)** a 60°C állásba.

Forgassa el a be/ki- és időkapcsoló gombot **(G)** a kívánt idő beállítására. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a melegen tartás folyamata a beállított idő előtt befejeződik, a be/ki- és időkapcsoló gombot **(G)** manuálisan vigye vissza a "0" állásba.

• KÍMÉLŐ SÜTÉSEK

Illessze a 3. vezetősínbe a zsírgyújtó tálcát vagy a sütőrácsot (rajta egy serpenyővel) a 103. ábra szerint. Sütemények és cukormázzal bevont torták készítésére javasolt funkció. Remek eredményt lehet vele elérni egyes ételek sütésének befejezésére vagy olyan ételek készítésére, amelyek főleg alulról igénylik a hőt. A sütőrácsot az alsó vezetősínbe (3) tanácsos illeszteni.

Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a  állásba.

Válassza ki a kívánt sütési időt a termosztát gomb **(E)** segítségével.

Forgassa el a be/ki- és időkapcsoló gombot **(G)** el a kívánt idő beállítására. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a melegen tartási folyamat a beállított idő előtt befejeződik, a be/ki- és időkapcsoló gombot **(G)** manuálisan helyezze vissza a "0" állásba.



2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

• SÜTÉS SÜTŐBEN

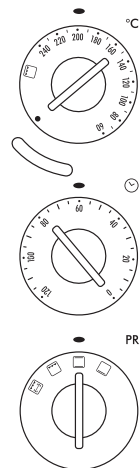


Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a állásba.

Válassza ki a kívánt sütési időt a termosztát gomb **(E)** segítségével.

Forgassa el a be/ki- és időkapcsoló gombot **(G)** el a kívánt idő beállítására.

Várja meg, amíg a sütő hőmérséklete elérte a kiválasztott hőmérsékletet (az ellenőrző lámpa kialszik), majd helyezze az ételt tartalmazó edényt az előzetesen sütőbe tett sütőrácsra, míg a zsírgyújtó tálcán található étel esetén illessze közvetlenül a tálcát a vezetősínbe (az elhelyezés magasságával kapcsolatban tanulmányozza az alábbi táblázatot). A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja.



RECEPTEK	MEN- NYISÉG	TERMOSZTÁT GOMB	SÜTÉSI IDŐ	SÜTŐRÁCS/ZSÍRGYÚJTÓ TÁLCA ÁLLÁSA	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
FRISS (NEM FAGYASZTOTT) PIZZA	400 g	200°C	25 min.	3	Használja a zsírgyújtó tálcát (N) vagy a sütőrácsra (O) helyezett lapos lemezt.
SÓS TORTÁK, SÜTEMÉNYEK	600 g	200°C	35 min.	3	Használja a zsírgyújtó tálcát (N) vagy a sütőrácsra (O) helyezett sütőformát.
FAGYASZTOTT PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	Közvetlenül a sütőrácsra (O) vagy a zsírgyújtó tálcára (N) lehet tenni.
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	A tepsit támassza közvetlenül a sütőrácsra (O) .
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	A tepsit támassza közvetlenül a sütőrácsra (O) .
EGÉSZ CSIRKE	1500 g	220°C	90 min.	3	Szúrkálja meg villával a zsír lecsöpögtetésére.
MALACPECSENYE	1500 g	220°C	90 min.	3	Hagyjon körülötte egy kis zsiradékot, nehogy kiszáradjon.
E G Y B E S Ü L T FASÍROZOTT	1000 g	200°C	60 min.	3	Helyezze közvetlenül a zsírgyújtó tálcára (N) vagy a sütőrácsra (O) helyezett serpenyőbe.
NYÚLFALATOK	1000 g	200°C	60 min.	3	Adjon hozzá egy kis vizet. Félkész állapotban szükség szerint fordítsa meg.
SÓBAN SÜLT TENGERI FOGAS	900 g	190°C	40 min.	3	A halat teljesen fedje be sóval.
SÜTŐBEN SÜLT ARANYKESZEG	1000 g	190°C	40 min.	3	Közvetlenül a zsírgyújtó tálcán (N) vagy a sütőrácsra (O) helyezett serpenyőben süthető.
CSŐBEN SÜLT PISZTRÁNG	800 g	190°C	40 min.	3	Alumíniumfóliába csavarva közvetlenül a zsírgyújtó tálcán (N) vagy a sütőrácsra (O) helyezett serpenyőben süthető.
RAKOTT PADLIZSÁN PARMEZÁNSAJTTAL	1700 g	200°C	30 min.	2	Helyezze a tepsit a sütőrácsra (O) .
TONHALAS CUKKINI	1000 g	200°C	40 min.	2	Használja a zsírgyújtó tálcát (N) vagy a sütőrácsra (O) helyezett serpenyőt. Adjon hozzá olajat, paradicsomot és vizet.
GRATINÍROZOTT BURGONYA	1500 g	200°C	40 min.	2	Helyezze a tepsit a sütőrácsra (O) .
ALMATORTA / ALMÁS LEPÉNY	1000 g	190°C	90 min.	3	Tegye a tortasütő formát a sütőrácsra (O) .
MUFFIN	600 g	200°C	18 min.	2	Helyezze a muffin sütőformákat közvetlenül a zsírgyújtó tálcára.

A sütési időhöz számoljon hozzá további kb. 5 percet a sütő előmelegítésére.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

• ÉTELEK GRILLEZÉSE ÉS GRATINÁLÁSA

Ez a funkció ideális hamburger, rostonsültek, virsli, sült kolbász, stb. készítésére.

Emellett ezt a funkciót az ételek pirítására is lehet használni, mint pl.: rakott grízgombóc parmezánsajttal, gratinírozott fésűkagyló, stb.

A grillezés és gratinálás menete:

Tegye az ételt közvetlenül a középső vezetősínbe (2) helyezett sütőrácsra vagy a zsírgyűjtő tálcára (N) az 1. ábra szerint. Nyissa ki az ajtót a 2. ábrán látható módon. A sütő tisztításának megkönnyítésére és az égett zsírból felszabaduló füstképződés megakadályozására tanácsos egy pohár vizet önteni a zsírgyűjtő tálcába (N).

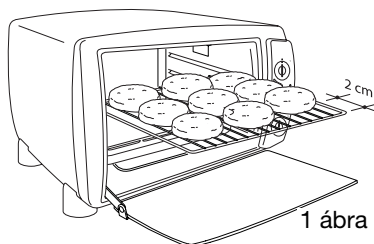
Forgassa a funkcióválasztó gombot (H) a  állásba.

Válassza ki a kívánt sütési időt a termosztát gomb (E) segítségével.

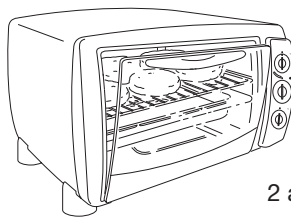
Forgassa el a be/ki- és időkapcsoló gombot (G) a kívánt idő beállítására.



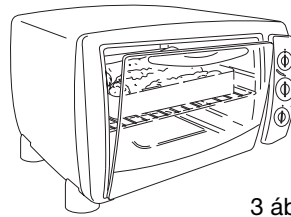
Fontos: a kiváló sütési eredmény érdekében az ételt helyezze a sütőrácsra (O) és hagyjon kb. 2 cm üres helyet az ajtó felőli részen (lásd 1. ábra).



1 ábra



2 ábra

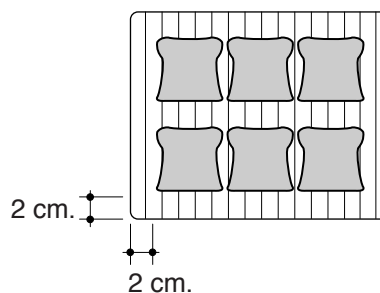


3 ábra

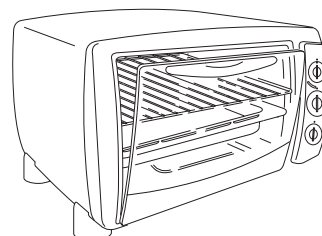
Olyan főtt ételek esetében, amelyeket csak gratinálni kíván, helyezze az edényt közvetlenül a középső vezetősínbe illesztett sütőrácsra. Az ajtót a 3. ábrán látható módon nyissa ki. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a sütés a beállított idő lejárta előtt befejeződik, a be/ki- és időkapcsoló gombot (G) manuálisan vigye vissza a "0" állásba.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

A kenyér megfelelő pirításához a kenyérszeleteket az oldalsó ábrán látható módon helyezze el, vagyis a rács széleitől számítva hagyjon 2 cm üres helyet.



CSAK KENYÉR GRILLEZÉSÉRE (PIRÍTÁSÁRA): enyhén kinyitott sütőajtóval (lásd oldalsó ábra) 2-3 percig melegítse elő a sütőt



Az alábbi táblázatban néhány tanácsot talál a grillezett ételek készítéséhez.

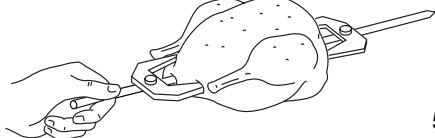
RECEPTEK	MENNYISÉG	TERMOSZTÁT GOMB	SÜTÉSI IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
MALACSUÍLT (4)	600 g		20 min.	Forgassa meg kb. 12 perc után
KOLBÁSZ (12)	1200 g		25 min.	Szúrkálja meg villával a zsír lecsöpögtetésére Forgassa meg kb. 12 perc után
HAMBURGER (6)	700 g		20 min.	Forgassa meg kb. 12 perc után
VIRSLI (6)	500 g		10 min.	Forgassa meg kb. 3-4 perc után
RABLÓHÚS (4)	650 g		25 min.	Forgassa meg kb. 15 perc után
G R I L L E Z E T T (PIRÍTOTT) KENYÉR	6		3,5 min.	Félkész állapotban fordítsa meg
RAKOTT GRÍZGOMBÓC PARMEZÁNSAJTAL	1500 g		15 min.	Tegye a sütőt a középső vezetősínbe (2) illesztett sütőrácsra.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

- GRILLEZÉS FORGÓNYÁRSSAL (EGYES MODELLEKNÉL)

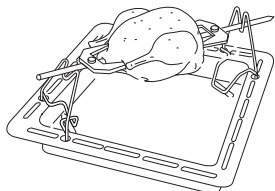
Ez a funkció ideális csirke, szárnyasok, sertéssült és borjúsült nyárson sütésére.

A nyárson sütés menete:



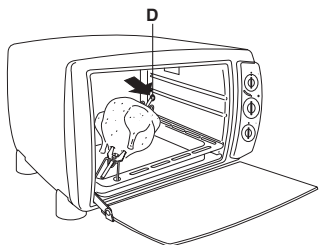
5 ábra

Húzza fel a nyársra (P) az ételt és rögzítse a villák segítségével (kösse át a húst cérnával, hogy jól megsüljön).



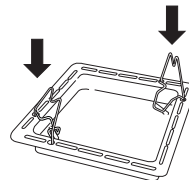
7 ábra

Helyezze a nyársat a nyárstámasztó lábakra.



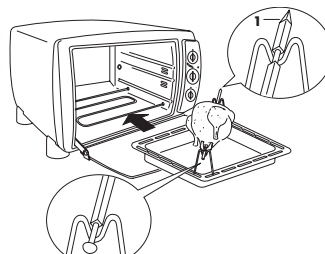
9 ábra

A zsírgyűjtő tálca sütőbe helyezése után tegye a forgónyárs-tartóba (D) a nyársat a nyárstámasztó lábakra (Q) jobbra való döntésével.



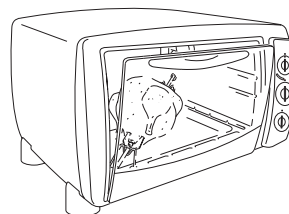
6 ábra

Illessze a nyárstámasztó lábakat (Q) a zsírgyűjtő tálca nyílásaiba.



8 ábra

Helyezze a zsírgyűjtő tálcat a sütni kívánt élelmiszerrel az alsó vezetősínbe (3) a nyárstámasztó lábakra (Q) balra való döntésével. **Győződjön meg, hogy az 1. nyárs hegye előre mutat.**



10 ábra

Nyissa ki az ajtót az ábrán látható (félíg nyitott) módon.

Ehhez a funkcióhoz nem szükséges előmelegíteni a sütőt.

Forgassa a funkcióválasztó gombot (H) a  állásba.

Forgassa a termosztát gombot (E) a  állásba.

Forgassa el a be/ki- és időkapcsoló gombot (G) a kívánt idő beállítására.

Ha a sütéshez 2 percnél több időre van szükség, ne felejtse el visszaállítani az időkapcsolót.

A sütés befejezése után a be/ki- és időkapcsoló gombot (G) manuálisan vigye vissza a "0" állásba.



3. FEJEZET - TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A gyakori tisztítás megakadályozza a füstök és rossz szagok képződését sütés közben.

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

A készüléket sose mártsa vízbe és ne mossa vízszugár alatt.

A sütőrácsok, a zsírgyűjtő tálca és a forgónyárs a konyhai edényekhez hasonlóan kézzel vagy mosogatógéppel tisztítható.

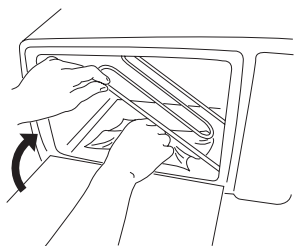
A sütő külső felületének tisztítására használjon mindig egy nedves szivacsot. Kerülje a dörzshatású szerek alkalmazását, amelyek károsíthatják a sütő felületén található védőréteget (lakk vagy festék). Ügyeljen, hogy a sütő jobb oldalán található réseken keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

A sütő belsejének tisztításához sose használjon maró hatású szereket, a sütő falait ne kaparja hegyes vagy éles vágószerszámokkal. A tisztításhoz csak nem dörzshatású folyékony mosogatószeret lehet alkalmazni.

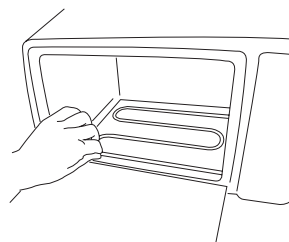
Ne próbáljon villát, kést vagy hegyes szerszámokat illeszteni a sütő hátoldalán található résekbe.

A sütő belső fala alsó részének egyszerűbb tisztítása érdekében emelje fel az alsó fűtőszálat (L) úgy, hogy azt a sütő jobb oldali fala felé húzza (lásd 10. ábra).

A tisztítás befejezése után helyezze vissza a fűtőszálat a 11. ábrán látható módon.



10 ábra



11 ábra

A SÜTŐ BELSŐ VILÁGÍTÁSA (egyes modelleken)

A sütő működése közben mindig ég a sütő belső világítására szolgáló lámpa (B). A lámpa cseréjének elvégzésére forduljon a gyártó által felhatalmazott szakemberhez vagy márkaszervizhez.

Megjegyzés: A sütő akkor is használható, ha a belső világítás nem működik (a lámpa kiégett).