Thinking of you

Electrolux

návod k použití

Elektrická vestavěná
trouba

EOB33100

We were thinking of you
when we made this product

Vítejte ve světě Electroluxu

Vybrali jste si prvotřídní výrobek Electrolux, který si, jak věříme, v budoucnu velmi oblíbíte. Electrolux si klade za cíl nabízet široký sortiment výrobků, které mohou váš život učinit pohodlnějším. Některé z nich vidíte na obálce tohoto návodu. Najděte si několik minut a prostudujte si tento návod, abyste mohli začít nový spotřebič používat a využívat všech výhod, které nabízí. Slibujeme vám vysokou uživatelskou spokojenost, přinášející pohodu při jeho používání. Hodně štěstí!

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Popis spotřebiče	7
Před prvním použitím	10
Obsluha trouby	12
Použití, tabulky a tipy	22
Čištění a údržba	36
Co dělat, když ...	46
Pokyny k montáži	47
Likvidace	52
Záruka/Zákaznická služba	53
Servis	57

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:

⚠ Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.

ℹ Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí



Bezpečnostní pokyny

CE

Tento přístroj odpovídá následujícím směrnicím EU:

– 73/23/EHS ze dne 19.02.1973, Směrnice o nízkém napětí
– 89/336/EHS ze dne 3.5.1989, Směrnice EMV ve znění pozměňovací směrnice 92/31/EHS
– 93/68/EHS ze dne 22.7.1993, Směrnice o značení značkou CE

Elektrické zabezpečení

- Spotřebič smí zapojit jen **oprávněný odborník**.
- Při poruše nebo poškození spotřebiče: vyšroubujte pojistky, nebo je vypněte.
- **Opravy spotřebiče** smí provádět **pouze** odborně vyškolení pracovníci. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit velké škody. Potřebujete-li opravu, obrat'te se na naši zákaznickou službu nebo na svého prodejce.

Bezpečnost dětí

- Malé děti nikdy nenechávejte u zapnuté trouby bez dozoru.

Bezpečnost provozu

- Tento spotřebič je určen výlučně pro vaření, smažení a pečení jídel v domácnosti.
- Pozor na připojování elektrických spotřebičů do zásuvek v jeho blízkosti. Nedovolte, aby se připojovací kabely dostaly do kontaktu s horkými dvířky trouby nebo se zachytily pod nimi.
- **Upozornění: Nebezpečí popálenin!** Při provozu je vnitřek trouby horký.
- Jestliže v troubě používáte jako přísadu alkohol, mohla by se vytvořit lehce hořlavá směs vzduchu s alkoholem. V tomto případě otvírejte dveře trouby velmi opatrně. Nepracujte přitom s dřívím, jiskrami nebo ohněm.



Varování k akrylamidu

Podle nejnovějších vědeckých poznatků může akrylamid vznikající při intenzivním zhnědnutí pokrmů, zejména u škrobnatých potravin, poškozovat zdraví. Doporučujeme proto připravovat jídla raději při nízkých teplotách a dbát na to, aby jídla příliš nezhnědla.

Jak zabráníte poškození spotřebiče:

- Nevykládejte troubu alobalem a na dno trouby nestavte pečicí plechy, hrnce apod., protože smalt trouby by se mohl nahromaděným žárem poškodit.
- Ovocné št'ávy, které mohou kapat z plechu, zanechávají skvrny, které již nejdou odstranit. Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte proto hluboký plech.
- Otevřené dveře trouby ničím nezatěžujte.
- Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby. Mohlo by dojít k poškození smaltu a zbarvení.
- Při silném tlaku, především na hrany přední skleněné tabule, může sklo prasknout.
- V troubě neskladujte žádné hořlavé předměty. Mohly by se při zapnutí trouby vznítit.

- V troubě neskladujte žádné vlhké potraviny. Mohly by poškodit smalt trouby.
- Po vypnutí chladicího ventilátoru neskladujte v troubě žádné odkryté potraviny. Ve vnitřním prostoru trouby nebo na skleněných dveřích se může srážet vlhkost, která se může dostat i na okolní nábytek.

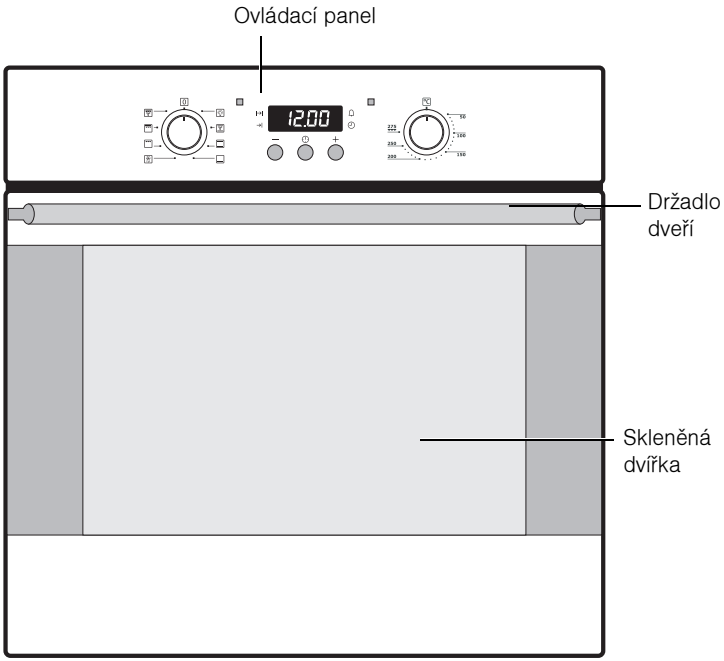


Upozornění ke smaltovanému povrchu

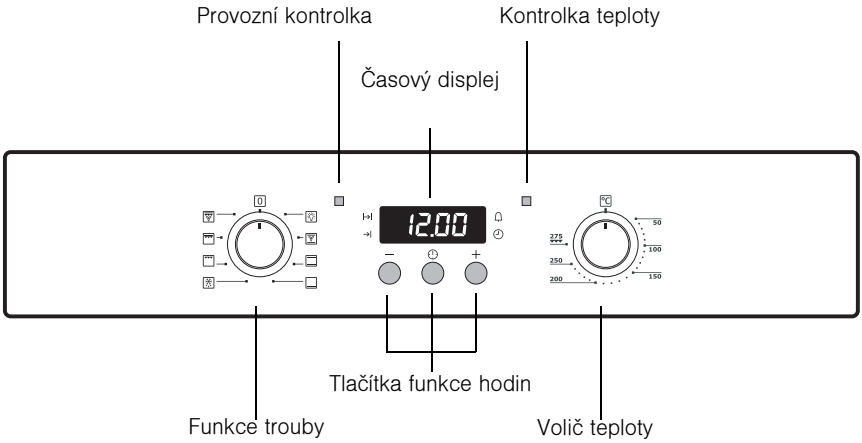
Barevné změny na smaltovaném povrchu trouby v důsledku používání nemají vliv na běžný provoz spotřebiče a jeho používání v souladu s podmínkami smlouvy. Nepředstavují tedy žádnou závadu ve smyslu práva na záruku.

Popis spotřebiče

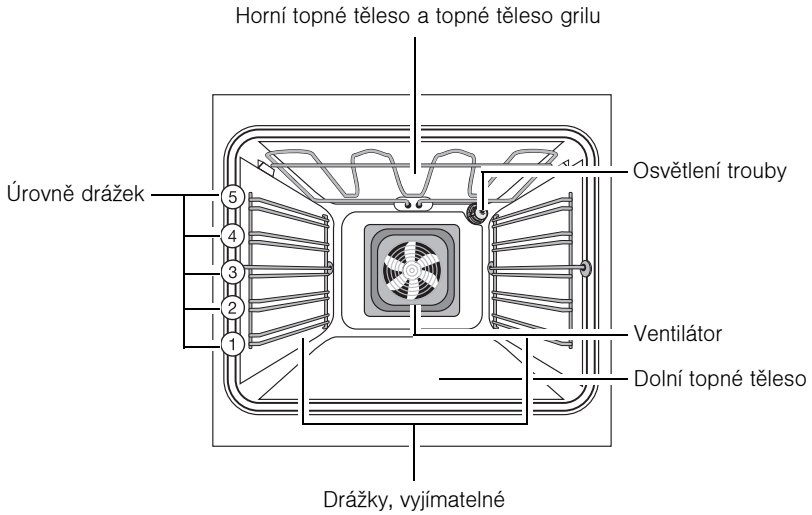
Celkový pohled



Ovládací panel



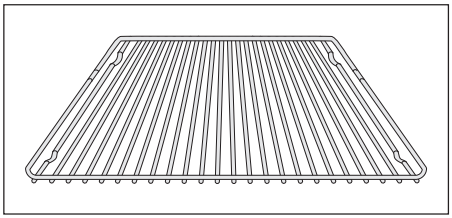
Vybavení trouby



Příslušenství trouby

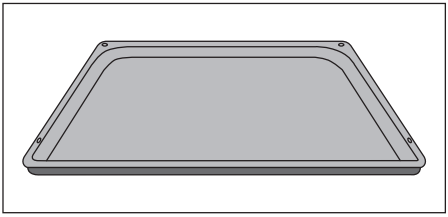
Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, porce k pečení a grilování.



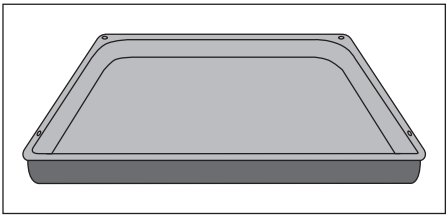
Plech na pečení

Na koláče a placky



Pánev na zachycení tuku

K pečení pečiva a masa nebo jako plech na zachycení tuku.

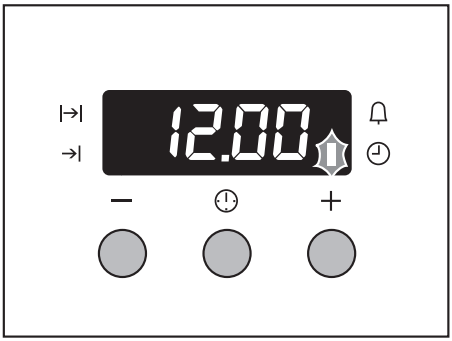


Před prvním použitím

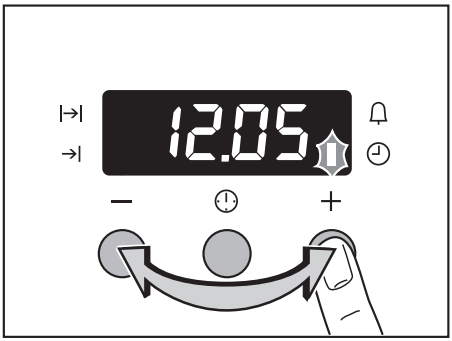
Nastavení a změna denního času

Trouba funguje jen s nastaveným časem.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Denní čas ⏲.

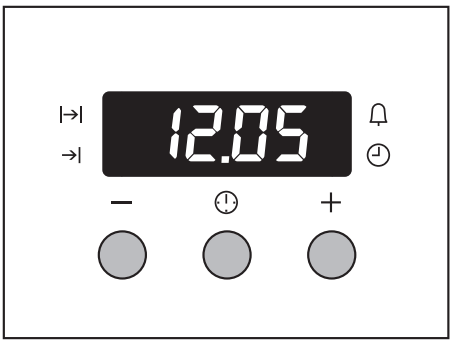


1. Ke změně již nastaveného denního času stiskněte několikrát tlačítko Výber ⏲, až začne blikat tlačítko funkce Denní čas ⏲.



2. Tlačítkem + nebo − nastavte aktuální denní čas.

Asi za 5 vteřin blikání přestane a na hodinách se ukáže nastavený denní čas.



Spotřebič je připraven k provozu.

Denní čas je možné změnit jen tehdy, jestliže není zapnutá žádná automatická funkce (Doba |→| nebo Konec →|).

První Čištění

Před prvním použitím trouby byste ji měli důkladně vyčistit.



Pozor: K čištění nepoužívejte žádné ostré abrazivní čisticí prostředky. Mohli byste poškodit povrch trouby.



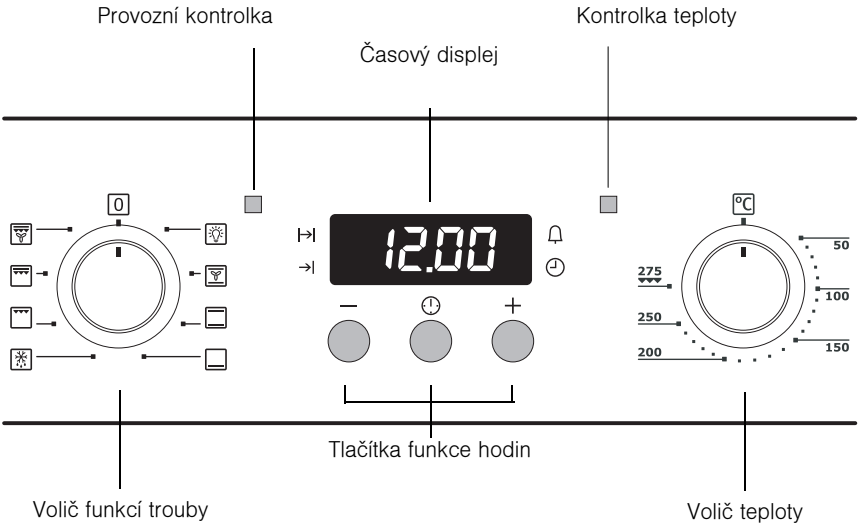
Kovovou přední část očistěte vhodnými čisticími prostředky.

1. Vypínač funkcí nastavte na osvětlení.
2. Vyjměte všechno příslušenství i drážky a omyjte je teplou vodou s čisticím prostředkem.
3. Rovněž troubu vymyjte teplou vodou s čisticím prostředkem a vysušte.
4. Čelní stěnu trouby otřete vlhkým hadříkem.

Obsluha trouby

Trouba je vybavena zasunovatelnými vypínači pro “Funkce trouby” a “Volbu teploty”. Chcete-li použít určitý vypínač, stiskněte ho. Vypínač se vysune dopředu.

Zapnutí a vypnutí trouby



1. Otočte přepínačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte voličem teploty na požadovanou teplotu.

Kontrolka chodu svítí tak dlouho, dokud je trouba zapnutá.

Kontrolka teploty svítí tak dlouho, dokud trouba hřeje.

3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte přepínačem funkce trouby a voličem teploty do polohy Vyp.

Chlazení ventilátorem

Ventilátor se automaticky zapne, aby se vnější plochy spotřebiče udržely chladné. Po vypnutí trouby běží ventilátor dál tak dlouho, dokud se spotřebič neochladí, a pak se sám vypne.

Funkce trouby

Trouba je vybavena následujícími funkcemi:

Funkce trouby		Použití	Topné těleso/ ventilátor
	**Osvětlení trouby**	Pomocí této funkce můžete **osvětlit** vnitřek trouby, např. k čištění.	—
	**Horkovzdušná trouba**	K **pečení koláčů** až na **dvou úrovních.** Teplotu trouby nastavte o 20-40 °C nižší, než při použití horního/dolního topného tělesa.	Horní topné těleso, dolní topné těleso, ventilátor
	**Horní/dolní topné těleso**	K **pečení pečiva** a **masa** na **jedné úrovni**.	Horní topné těleso, dolní topné těleso
	**Dolní topné těleso**	K **dopečení** koláčů s **křehkým spodkem**.	Dolní topné těleso
	**Rozmrazování**	K **povolení a rozmrazení** např. dortů, másla, chleba, zeleniny nebo jiných **zmrazených potravin**.	Ventilátor
	**Gril**	Ke **grilování** plochých kousků, rozložených **uprostřed roštu** a k **přípravě toustů**.	Gril
	**Velkoplošný gril**	Ke **grilování** plochých kousků ve **větším množství** a k **přípravě toustů**.	Gril, horní topné těleso
	**Horkovzdušné grilování**	K **pečení** větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Tato funkce se hodí také ke **gratinování** a **zapékání**.	Gril, horní topné těleso, ventilátor

Zasunutí roštu, plechu a pánve na zachycení tuku

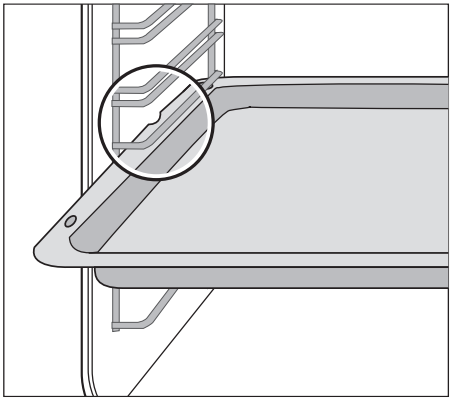


Bezpečné vysunutí a pojistka proti překlopení

K bezpečnému vysunutí mají všechny zasunovací díly na levé i pravé straně malou prohlubeň.
Zasunovací díly zasunujte vždy tak, aby tato prohlubeň byla v zadním prostoru trouby. Tato prohlubeň slouží i jako pojistka proti překlopení zasunovacích dílů.

Zasunutí plechu nebo pánve na zachycení tuku:

Plech nebo pánev na zachycení tuku zasuňte do postranních kolejniček zvolené úrovně

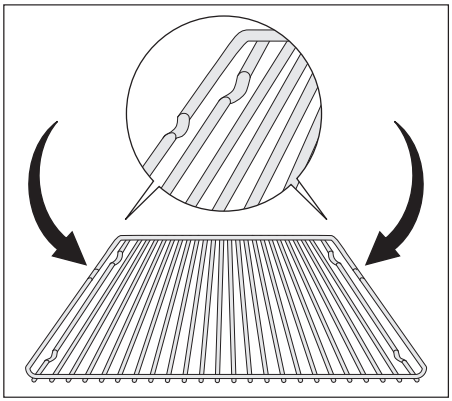


Zasunutí roštu:

Rošt zasunujte tak, aby nožičky směřovaly dolů.

Rošt zasuňte do postranních kolejniček zvolené úrovně

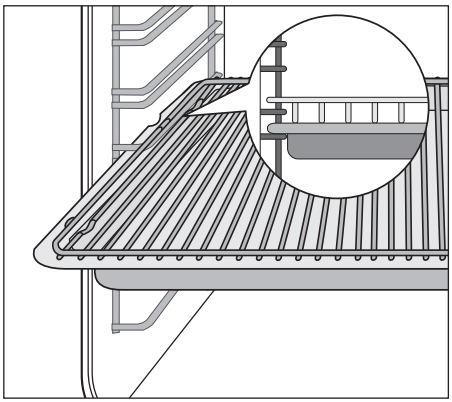
Rošt má po celém obvodu vyvýšený rám a nádobí tak nemůže sklouznout.



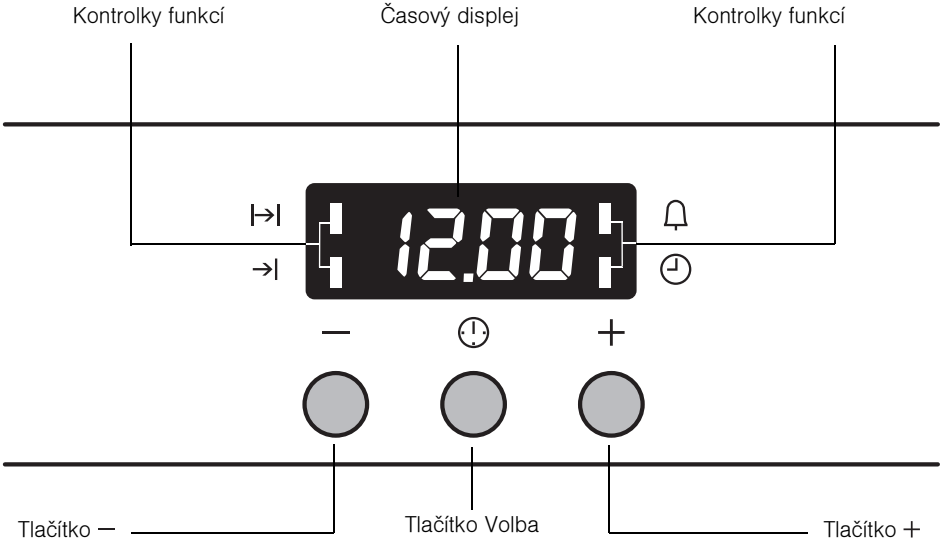
Společné zasunutí roštu a pánve na zachycení tuku:

Rošt položte na pánev na zachycení tuku.

Pánev na zachycení tuku zasuňte **do** postranních kolejniček zvolené úrovně.



Funkce hodin



Minutka 🔔

K nastavení krátkého časového úseku.
Po uplynutí nastavené doby zazní signál.
Tato funkce neovlivňuje provoz trouby.

Doba |→|

Tato funkce slouží k nastavení délky provozu trouby.

Konec →|

Tato funkce slouží k nastavení doby vypnutí trouby.

Denní čas 🕘

K nastavení nebo změně denního času (viz též kapitolu “Před prvním použitím”).



Pokyny k funkcím hodin

- Po volbě jedné z funkcí bliká příslušná kontrolka funkce asi 5 vteřin. Během této doby je možné tlačítkem + nebo − nastavit požadované časy.
- Po nastavení požadovaného času bliká kontrolka funkce ještě asi 5 vteřin. Potom kontrolka svítí. Nastavený čas začíná plynout.
- Signál je možné zrušit stiskem libovolného tlačítka.
- Požadovanou funkci trouby a teplotu můžete zvolit před nebo po nastavení funkcí hodin Doba |→| a Konec →|.
- Po uplynutí doby pečení se vypínač funkce trouby a vypínač volby teploty vrátí zpět do polohy vypnuto.



Vypnutí časového ukazatele

Vypnutím časového ukazatele můžete ušetřit energii.

Vypnutí časového ukazatele

Dvě libovolná tlačítka tiskněte tak dlouho, až displej ztmavne.

Zapnutí časového displeje

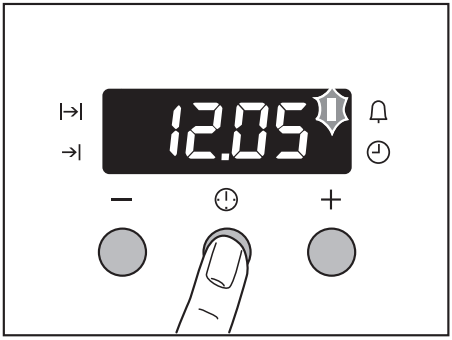
Stiskněte libovolné tlačítko na tak dlouho, až se na displeji opět objeví denní čas.



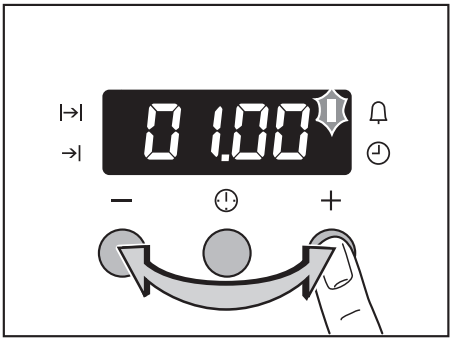
Časový displej je možné vypnout jen tehdy, není-li zapnutá žádná z funkcí Doba |→|, Konec →| nebo Minutka 🔔.

Minutka 🔔

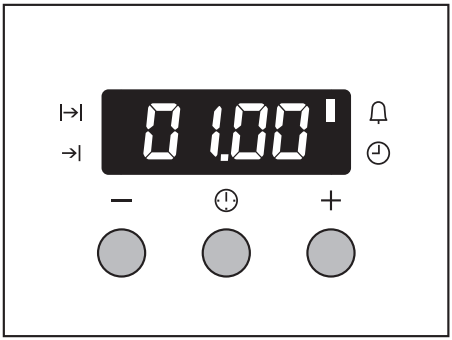
1. Tlačítko Výber ⏲ několikrát stiskněte, až zabliká kontrolka funkce Minutka 🔔



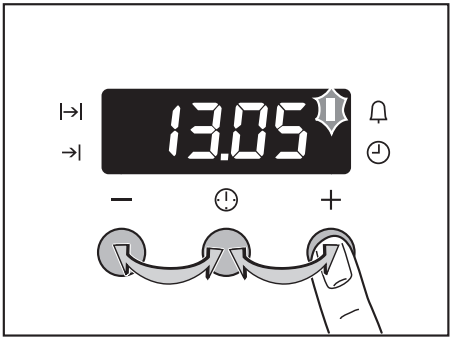
2. Tlačítkem + nebo − nastavte požadovanou funkci Minutka (max. 2 hodiny 30 minut).



Po asi 5 vteřinách se na displeji zobrazí zbývající čas.
Kontrolka funkce Minutka 🔔 svítí.

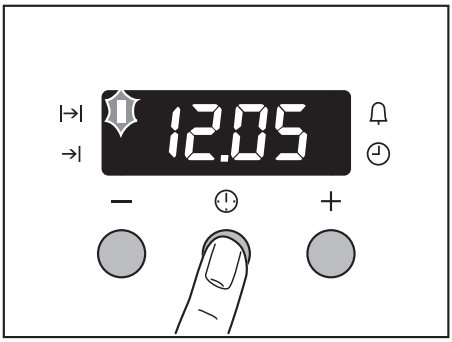


Po uplynutí nastaveného času kontrolka zabliká a na 2 minuty zazní zvukový signál.
Signál je možné zrušit stiskem libovolného tlačítka.

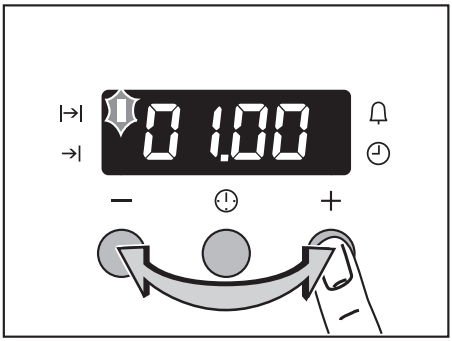


Doba |→|

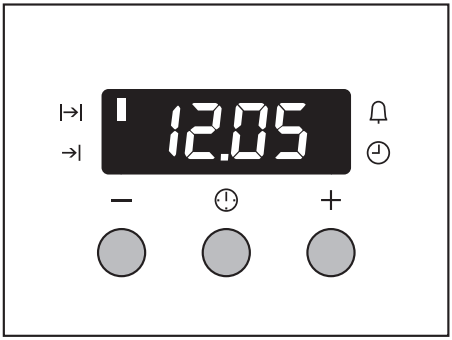
1. Tlačítko Výber ⏲ několikrát stiskněte, až zabliká kontrolka funkce Doba |→|



2. Tlačítkem + nebo − nastavte požadovanou dobu vaření.

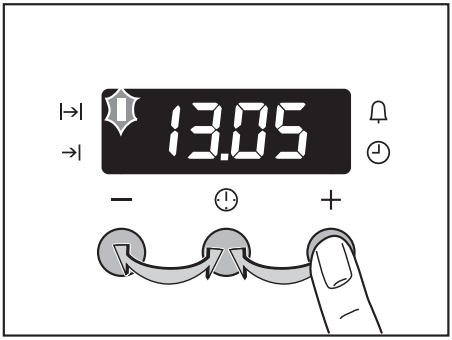


Asi za 5 vteřin se displej opět přepne na denní čas. Kontrolka funkce Doba |→| svítí.



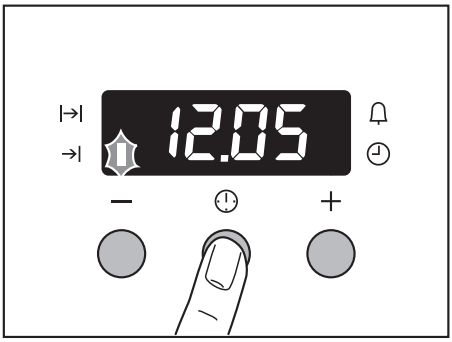
Po uplynutí nastaveného času kontrolka funkce zabliká, na 2 minuty zazní zvukový signál a trouba se vypne.

3. Signál a program je možné zrušit stiskem libovolného tlačítka.

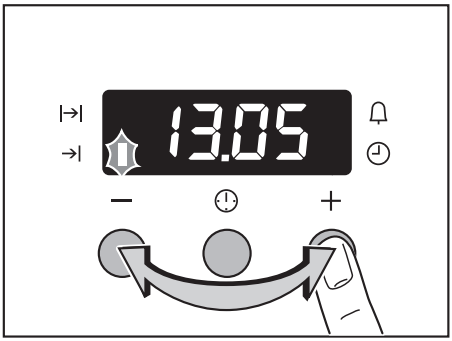


Konec →|

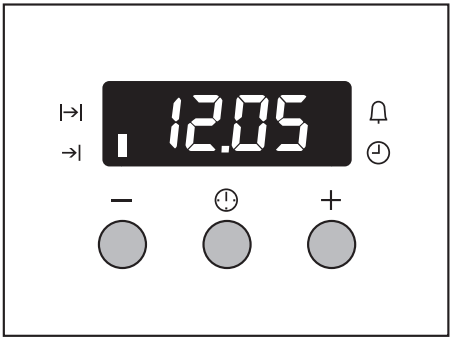
1. Tlačítko Výber ⏲ několikrát stiskněte, až zabliká kontrolka funkce Konec →|



2. Tlačítkem + nebo − nastavte požadovanou dobu vypnutí.

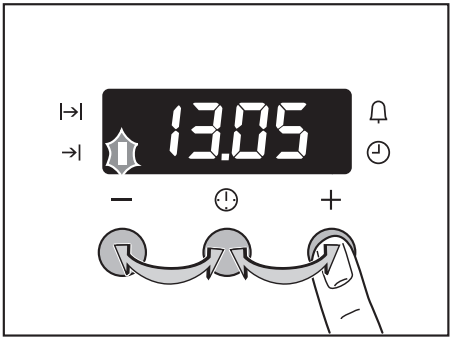


Asi za 5 vteřin se displej opět přepne na denní čas.
Kontrolka funkce Konec →| svítí.



Po uplynutí nastaveného času kontrolka funkce zabliká, na 2 minuty zazní zvukový signál a trouba se vypne.

3. Signál a program je možné zrušit stiskem libovolného tlačítka.

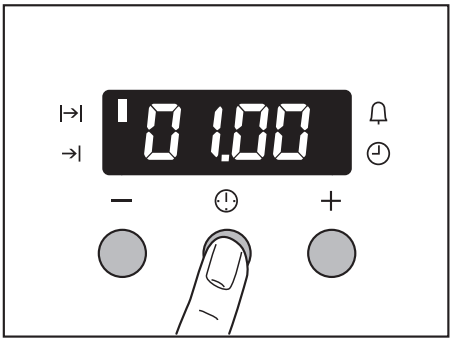


Kombinace funkce Doba |→| a Konec →|

Funkci Doba |→| a Konec →| můžete použít současně, jestliže se má trouba automaticky zapnout a vypnout až po uplynutí určité doby.

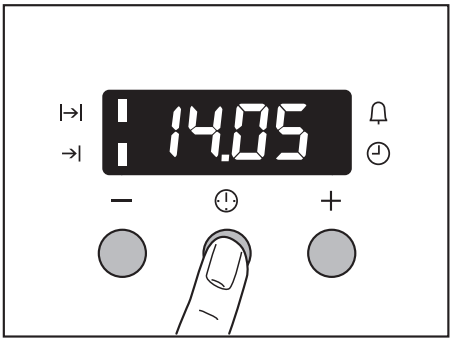
1. Pomocí funkce Doba |→| nastavte čas, který jídlo k přípravě potřebuje.

Zde 1 hodina.



2. Pomocí funkce Konec →| nastavte čas, kdy by jídlo mělo být hotové.

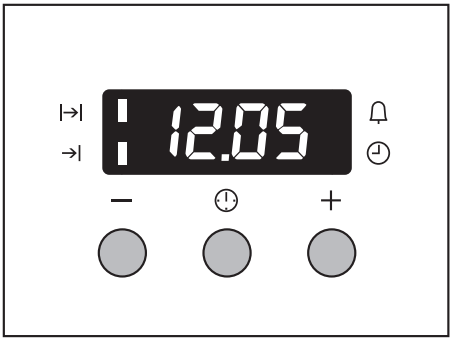
Zde 14:05 hod.



Kontrolky funkcí Doba |→| a Konec →| svítí a na displeji se objeví denní čas.
Zde 12:05 hod.

Trouba se automaticky zapne v zadaném časovém okamžiku.
Zde 13:05 hod.

Po uplynutí požadované doby pečení se zase vypne.
Zde 14:05 hod.



Použití, tabulky a tipy

Pečení pečiva

Funkce trouby: Horkovzdušná trouba nebo Horní/dolní topné těleso

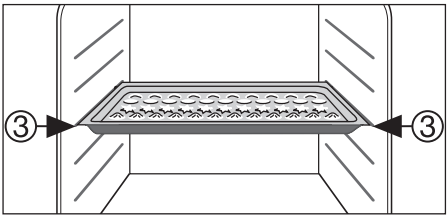
Formy na pečení

- Pro Horní/dolní topné těleso jsou vhodné formy z tmavého kovu a formy s povrchovou vrstvou.
- Pro Horkovzdušná trouba lze použít i světlé kovové formy.

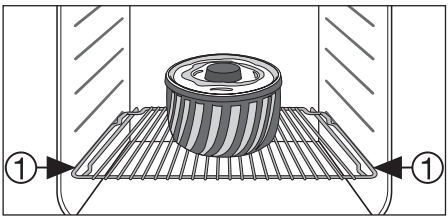
Úroveň drážek

- Při funkci Horní/dolní topné těleso je možné jen pečení na jedné úrovni.
- S funkcí Horkovzdušná trouba můžete péct 2 plechy suchého pečiva a malých kousků současně.

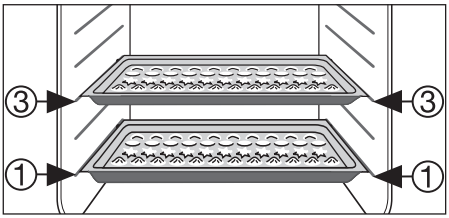
1 plech na pečení:
např. úroveň drážek 3



1 forma na pečení:
např. úroveň drážek 1



2 plechy na pečení:
např. úroveň drážek 1 a 3



Všeobecné pokyny

- Plech zasunujte vždy skosením dopředu!
- S funkcí Horní/dolní topné těleso nebo Horkovzdušná trouba můžete péct současně ve dvou formách vedle sebe na jednom roštu. Doba pečení se tím prodlouží jen nepatrně.

Při přípravě hlubokozmrazených potravin se mohou zasunuté plechy zdeformovat. Příčinou je velký tepelný rozdíl mezi hlubokozmrazenými potravinami a troubou. Po vychladnutí se plechy opět vyrovnají.

Pokyny k tabulkám pro pečení

V tabulkách najdete požadované údaje o teplotě, délce pečení a úrovni drážek pro různá jídla.

- Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle složení těsta, množství a typu formy na pečení.
- Doporučujeme nastavit poprvé nižší teplotu a teprve přejete-li si např. výraznější zhnědnutí, nebo jestliže trvá pečení příliš dlouho, zvolit vyšší teplotu.
- Jestliže nenajdete pro vlastní recept žádné konkrétní údaje, vyberte si nějaké podobné pečivo.
- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formě na více úrovních se může doba pečení prodloužit o 10-15 minut.
- Vlhké pečivo (např. pizza, ovocné koláče apod.) se připravuje na jedné úrovni.
- Různá výška jídla může na začátku pečení způsobit jeho nestejnoměrné zhnědnutí. V tomto případě **neměňte nastavení teploty.** Rozdíly ve zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovnají.
- Pečení masa nebo sladkostí může v nové troubě probíhat jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Upravte proto obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a úroveň drážek podle údajů doporučených v následující tabulce.

Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10-15 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
Tabulky platí, pokud není uvedeno jinak, pro vložení jídla do chladné trouby.

Tabulka pečení

Druh pečiva	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Pečivo ve formě				
Bábovka apod.	Horkovzdušná trouba	1	150-160	0:50-1:10
Linecký koláč/královská bábovka	Horkovzdušná trouba	1	140-160	1:10-1:30
Piškotový dort	Horkovzdušná trouba	1	140	0:25-0:40
Piškotový dort	Horní/dolní topné těleso	1	160	0:25-0:40
Dortový korpus, křehké těsto	Horní/dolní topné těleso	3	180-200	0:10-0:25
Dortový korpus, třené těsto	Horkovzdušná trouba	3	150-170	0:20-0:25
Jablkový dort	Horní/dolní topné těleso	1	170-190	0:50-1:00
Jablkový koláč (2 formy Ø20 cm, příčně překládaný)	Horkovzdušná trouba	1	160	1:10-1:30
Jablkový koláč (2 formy Ø20 cm, příčně překládaný)	Horní/dolní topné těleso	1	180	1:10-1:30
Pikantní dort (např. slaný koláč Quiche Lorraine)	Horní/dolní topné těleso	1	180-200	0:30-1:10
Sýrový dort	Horní/dolní topné těleso	1	170-190	1:00-1:30
Pečivo na plechu				
Kynutá pletýnka/věnec	Horní/dolní topné těleso	3	170-190	0:30-0:40
Vánoční štola	Horní/dolní topné těleso	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Chléb (žitný chléb) -nejprve -potom	Horní/dolní topné těleso	1	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Větrníky	Horkovzdušná trouba	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Piškotová roláda	Horní/dolní topné těleso	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Drobenkový koláč suchý	Horkovzdušná trouba	3	150-160	0:20-0:40

Druh pečiva	Funkce trouby		Úroveň drážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Máslový koláč/koláč s cukrovou polevou		Horní/dolní topné těleso	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Ovocný koláč (z kynutého/třeného těsta)[2)]		Horkovzdušná trouba	3	150	0:35-0:50
Ovocný koláč (z kynutého/třeného těsta)[2)]		Horní/dolní topné těleso	3	170	0:35-0:50
Ovocné koláče z křehkého těsta		Horní/dolní topné těleso	3	170-190	0:40-1:20
Koláče na plech s choulostivou náplní (např. tvaroh, šlehačka, koláč s cukrem a mandlemi).		Horní/dolní topné těleso	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (bohatě obložená)[2]		Horní/dolní topné těleso	1	190-210[1)]	0:30-1:00
Pizza (tenká)		Horní/dolní topné těleso	1	230-250[1)]	0:10-0:25
Chlebové placky (pita)		Horní/dolní topné těleso	1	250-270	0:08-0:15
Ploché koláče s náplní		Horní/dolní topné těleso	1	200-220	0:35-0:50
Malé pečivo					
Placičky z křehkého těsta		Horkovzdušná trouba	3	150-160	0:06-0:20
Placičky z křehkého těsta		Horkovzdušná trouba	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Stříkané pečivo		Horkovzdušná trouba	3	140	0:20-0:30
Stříkané pečivo		Horkovzdušná trouba	1 / 3	140	0:25-0:40
Stříkané pečivo		Horní/dolní topné těleso	3	160[1)]	0:20-0:30
Placičky z třeného těsta		Horkovzdušná trouba	3	150-160	0:15-0:20
Placičky z třeného těsta		Horkovzdušná trouba	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Pusinky		Horkovzdušná trouba	3	80-100	2:00-2:30
Mandlové pusinky		Horkovzdušná trouba	3	100-120	0:30-0:60

Druh pečiva	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Malé kynuté kousky	Horkovzdušná trouba	3	150-160	0:20-0:40
Malé kousky z listového těsta	Horkovzdušná trouba	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Housky	Horkovzdušná trouba	3	160[1)]	0:20-0:35
Housky	Horní/dolní topné těleso	3	180[1)]	0:20-0:35
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horkovzdušná trouba	3	140[1)]	0:20-0:30
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horkovzdušná trouba	1 / 4	140[1)]	0:25-0:40
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/dolní topné těleso	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Troubu předehřejte.
2) Použijte hluboký plech nebo pánev na zachycení tuku.

Tipy k pečení

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Špatná úroveň drážek	Zasuňte koláč víc dolů
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený).	Příliš vysoká teplota pečení.	Nastavte o něco nižší teplotu pečení
	Příliš krátká doba pečení	Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšší teploty.**
	V těstu je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření, především používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Příliš nízká teplota.	Nastavte vyšší teplotu pečení.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Zkrat'te dobu pečení.
Koláč není stejnoměrně hnědý	Příliš vysoká teplota pečení a příliš krátká doba pečení.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Těsto není rovnoměrně rozdělené.	Těsto rovnoměrně rozetřete na plech.
Koláč není po uvedené době upečený.	Příliš nízká teplota.	Nastavte o něco vyšší teplotu pečení.

Tabulka pro nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby		Úroveň drážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Nudlový nákyp		Horní/dolní topné těleso	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Horní/dolní topné těleso	1	180-200	0:25-0:40
Zapékaná zelenina[1)]		Horkovzdušná trouba	1	160-170	0:15-0:30
Zapékané bagety1)		Horkovzdušná trouba	1	160-170	0:15-0:30
Sladké nákypy		Horní/dolní topné těleso	1	180-200	0:40-0:60
Rybí nákypy		Horní/dolní topné těleso	1	180-200	0:30-1:00
Plněná zelenina		Horkovzdušná trouba	1	160-170	0:30-1:00

1) předehřátí trouby

Tabulka pro mražená a hotová jídla

Jídlo	Funkce trouby		Úroveň drážek	Teplota °C	Čas
Hlubokozmra-zená pizza		Horní/dolní topné těleso	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky [1)] (500 g)		Horkovzdušná trouba	3	200-220	podle pokynů výrobce
Bagety		Horní/dolní topné těleso	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocný koláč		Horní/dolní topné těleso	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

1) Poznámka: Hranolky při rozmrazování 2-3 x obrat'te.

Pečení masa

Funkce trouby: Horní/dolní topné těleso nebo Horkovzdušné grilování

Nádoby na pečení

- K pečení masa jsou vhodné všechny žáruvzdorné nádoby (dodržujte pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct **přímo na zachycovacím plechu nebo na roštu a zachycovací plech zasuňte pod rošt.**
- Libové maso všeho druhu doporučujeme péct **v pekáči s poklicí**. Maso tak zůstane šťavnaté.
- Všechny druhy masa, které by měly mít po upečení kůrčičku, můžete péct ve vhodné **nádobě bez pokličky**.

Pokyny k tabulce pečení masa

Údaje v následující tabulce jsou pouze orientační.

- Maso a ryby doporučujeme péct **v troubě až od množství 1 kg** .
- Přidáte-li do nádoby na pečení trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Pečeni podle potřeby (po 1/2 - 2/3 doby pečení) obraťte.
- Velké pečeně a drůbež během pečení několikrát polijte vypečenou šťávou. Pečeně pak bude mít lepší chuť.
- Troubu vypněte asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Tabulka pečení masa

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Úroveň rážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Hovězí maso					
Dušené hovězí	1-1,5 kg	Horní/dolní topné těleso	1	200-250	2:00-2:30
Rostbíf nebo filety					na cm výšky
- uvnitř krvavé	na cm výšky	Horkovzdušné grilování	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- uvnitř růžové	na cm výšky	Horkovzdušné grilování	1	180-190	0:06-0:08
- propečené	na cm výšky	Horkovzdušné grilování	1	170-180	0:08-0:10
Vepřové maso					
Ramínko, plec, šunka	1-1,5 kg	Horkovzdušné grilování	1	160-180	1:30-2:00
Kotlety, uzené maso	1-1,5 kg	Horkovzdušné grilování	1	170-180	1:00-1:30
Sekaná pečeně	750 g-1 kg	Horkovzdušné grilování	1	160-170	0:45-1:00
Vepřové nožičky (předvařené)	750 g-1 kg	Horkovzdušné grilování	1	150-170	1:30-2:00
Telecí maso					
Telecí pečeně	1 kg	Horkovzdušné grilování	1	160-180	1:30-2:00
Telecí nožičky	1,5-2 kg	Horkovzdušné grilování	1	160-180	2:00-2:30
Jehněčí					
Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně	1-1,5 kg	Horkovzdušné grilování	1	150-170	1:15-2:00
jehněčí hřbet	1-1,5 kg	Horkovzdušné grilování	1	160-180	1:00-1:30
Zvěřina					
Zaječí hřbet, zaječí kýty	až 1 kg	Horní/dolní topné těleso	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Srnčí/jelení hřbet	1,5-2 kg	Horní/dolní topné těleso	1	210-220	1:15-1:45
Srnčí/jelení kýta	1,5-2 kg	Horní/dolní topné těleso	1	200-210	1:30-2:15

Druh masa	Množství	Funkce trouby		Úroveň drážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Drůbež						
Drůbeží kusy	po 200-250 g		Horkovzdušné grilování	1	200-220	0:35-0:50
Kuřecí půlky	po 400-500 g		Horkovzdušné grilování	1	190-210	0:35-0:50
Kuře, mladá slepice	1-1,5 kg		Horkovzdušné grilování	1	190-210	0:45-1:15
Kachna	1,5-2 kg		Horkovzdušné grilování	1	180-200	1:15-1:45
Husa	3,5-5 kg		Horkovzdušné grilování	1	160-180	2:30-3:30
Krocan/krůta	2,5-3,5 kg		Horkovzdušné grilování	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Horkovzdušné grilování	1	140-160	2:30-4:00
Ryba (dušená)						
Celé ryby	1-1,5 kg		Horní/dolní topné těleso	1	210-220	0:45-1:15

1) Troubu předehřejte.

Plochý gril

Funkce trouby: Gril nebo Velkoplošný gril s maximálním nastavením teploty.



Upozornění: Grilujte vždy se zavřenými dveřmi trouby.



Prázdnou troubu vždy pomocí funkce Gril na 5 minut předehřejte.

- Ke grilování zasuňte **rošt** do **doporučené úrovně drážek.**
- **Hluboký plech** zasuňte vždy do **1. úrovně drážek** zezdola.
- Grilovací časy jsou orientační.
- Grilování je vhodné zejména pro ploché kousky masa nebo ryb.

Grilovací tabulka

Potraviny ke grilování	Úroveň drážžek	Doba grilování	
		1. strana	2. strana
Špikované maso	4	8-10 min.	6-8 min.
Vepřové bez kosti	4	10-12 min.	6-10 min.
Klobásy	4	8-10 min.	6-8 min.
Hovězí steaky, telecí steaky	4	6-7 min.	5-6 min.
Hovězí hřbet, rostbíf (asi 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Toastový chléb[1)]	3	4-6 min.	3-5 min.
Obložžené toustovací chleby	3	6-8 min.	—

1) Nepředehřívejte.

Rozmrazování

Funkce trouby: Rozmrazování ❄ (bez nastavení teploty)

- Vybalené potraviny položte v talíři na rošt.
- Potraviny nezakrývejte talíři ani mísami; čas k rozmrazení by se tak značně prodloužil.
- K rozmrazování zasuňte rošt do **1. úrovně drážek zdola**.

Tabulka k rozmrazování

Jídlo	Čas k rozmrazení min.	Čas k dojití min.	Poznámka
Kuře, 1000 g	100-140	20-30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obrat'te.
Maso, 1000 g	100-140	20-30	V polovině doby obrat'te.
Maso, 500 g	90-120	20-30	V polovině doby obrat'te.
Pstruh, 150 g	25-35	10-15	—
Jahody, 300 g	30-40	10-20	—
Máslo, 250 g	30-40	10-15	—
Smetana, 2 x 200 g	80-100	10-15	Smetanu lze snadno ušlehat i s ještě lehce zmrazenými kousky.
Dort, 1400 g	60	60	—

Sušení

Funkce trouby: Horkovzdušná trouba

- Rošt při této funkci pokryjte svačinovým papírem nebo papírem na pečení.
- Lepšího výsledku docílíte, když po uplynutí poloviny doby sušení troubu vypnete, otevřete a nejlépe přes noc necháte vychladnout.
- Pak potraviny dosušte.

Potraviny k sušení	Teplota ve °C	Úroveň drážek		Čas v hodinách (orientačně)
		1 úroveň	2 úrovně	
Zelenina				
fazole	60-**70**	3	1 / 4	6-8
paprika (proužky)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
polévková zelenina	60-**70**	3	1 / 4	5-6
houby	50-**60**	3	1 / 4	6-8
zelí	40-50	3	1 / 4	2-3
Ovoce				
švestky	60-**70**	3	1 / 4	8-10
meruňky	60-**70**	3	1 / 4	8-10
jablečné plátky	60-**70**	3	1 / 4	6-8
hrušky	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Zavařování

Funkce trouby: Dolní topné těleso ⊟

- Ke sterilování používejte výlučně zavařovací sklenice stejné velikosti.
- **Sklenice s uzávěrem typu Twist-Off, bajonetovým uzávěrem, nebo kovové nádoby nejsou vhodné**.
- K zavařování použijte **1. úroveň** zdola.
- K zavařování použijte plech. Vejde se na něj až šest sklenic s litrovým obsahem.
- Sklenice musí být naplněné do stejné výše a dobře uzavřené.
- Sklenice postavte na plech tak, aby se po stranách vzájemně nedotýkaly.
- Na plech nalijte asi 1 litru vody, aby se v troubě vytvořilo dostatečné množství páry.
- Jakmile se v prvních sklenicích začnou tvořit bublinky (u 1- litrových sklenic asi za 35-60 minut), troubu vypněte nebo nastavte teplotu zpět na 100 °C (viz tabulka).

Zavařovací tabulka

Uvedené doby zavařování a teploty jsou pouze orientační

Suroviny k zavařování	Teplota ve °C	Zavařování až do začátku bublinek v min.	Dále při 100°C v min.
Bobuloviny			
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160-170	35-45	—
Nezralý angrešt	160-170	35-45	10-15
Peckoviny			
Hrušky, kdoule, švestky	160-170	35-45	10-15
Zelenina			
Karotka[1)]	160-170	50-60	5-10
Houby[1)]	160-170	40-60	10-15
Okurky	160-170	50-60	—
Zeleninová směs v nálevu	160-170	50-60	15
Květák, hrášek, chřest	160-170	50-60	15-20
Fazole	160-170	50-60	—

1) Nechte dojít ve vypnuté troubě.

Čištění a údržba



Upozornění: Při čištění musí být trouba vypnutá a vychladlá.

Upozornění: Čištění trouby pomocí parního nebo vysokotlakého přístroje je z bezpečnostních důvodů zakázáno!

Upozornění: Nepoužívejte písek, silné čisticí prostředky ani žádné prostředky s drsnými částicemi.

Vnější plochy spotřebiče

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v teplém roztoku mycího prostředku.
- Na kovový přední panel používejte obvyklé čisticí prostředky.

Vnitřní prostor trouby

Troubu čistěte po každém použití. Nečistoty tak snadno odstraníte a tolik se nepřipečou.

1. Při čištění si rozsvit'te osvětlení trouby.
2. Po každém použití troubu vytřete vodou s mycím prostředkem a vysušte.



Odolné skvrny odstraňte pomocí speciálního prostředku na čištění trouby.



Upozornění: Při použití spreje do trouby se přesně řiďte pokyny výrobce.

Příslušenství trouby

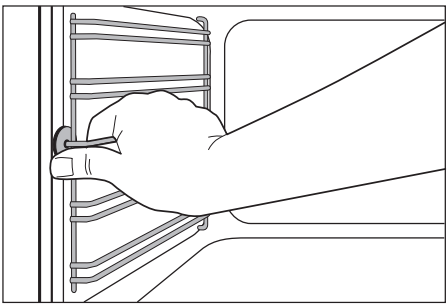
Všechny zasunovací doplňky (rošt, plech na pečení, drážky apod.) po každém použití umyjte a dobře osušte. Mytí bude jednodušší, jestliže tyto díly necháte nejprve krátce odmočit.

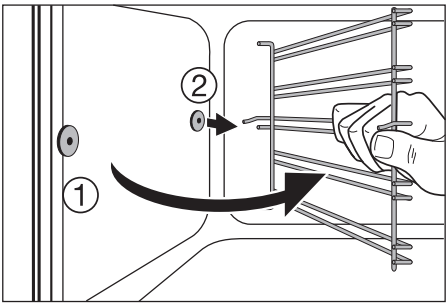
Drážky

Chcete-li vyčistit postranní stěny trouby, můžete odstranit drážky na pravé i levé straně trouby.

Vyjmutí drážek

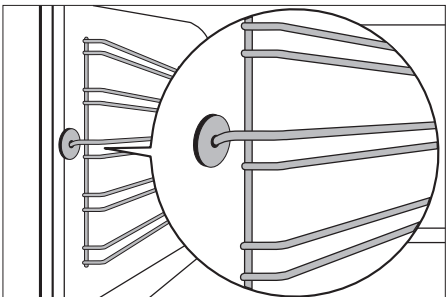
Drážky nejprve vepředu vytáhněte ze stěny (1) a pak vzadu ze závěsu (2).



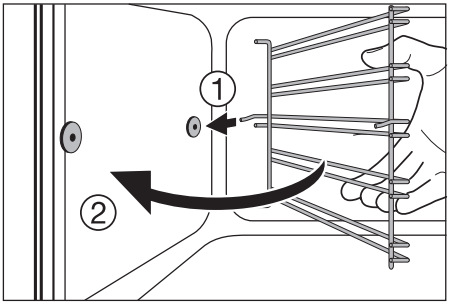


Zasazení drážek

Důležité upozornění! Zaoblené konce kolejniček musí směřovat dopředu.



Při upevňování drážek je nejprve zavěste vzadu (1), pak je zastrčte vepředu a zatlačte (2).



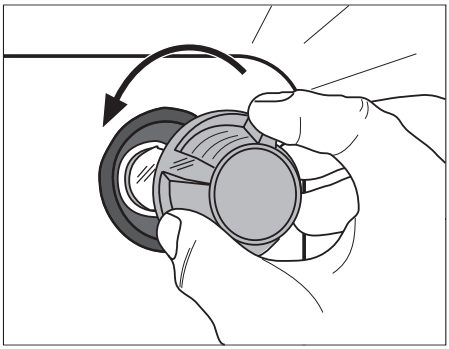
Osvětlení trouby

Upozornění: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!Před výměnou žárovky trouby:
– vypněte troubu!
– Pojistky v pojistkové skříňce vyšroubujte nebo vypněte.

Na dno trouby položte kus látky kvůli ochraně žárovky a skleněného krytu.

Výměna žárovky trouby/omytí skleněného krytu

1. Skleněný kryt vytočte směrem doleva a umyjte.
2. Je-li to nutné, vyměňte za: **žárovku do trouby 25 Watt, 230 V, 300 °C, žáruvzdorná**.
3. Skleněný kryt nasaďte zpět na místo.



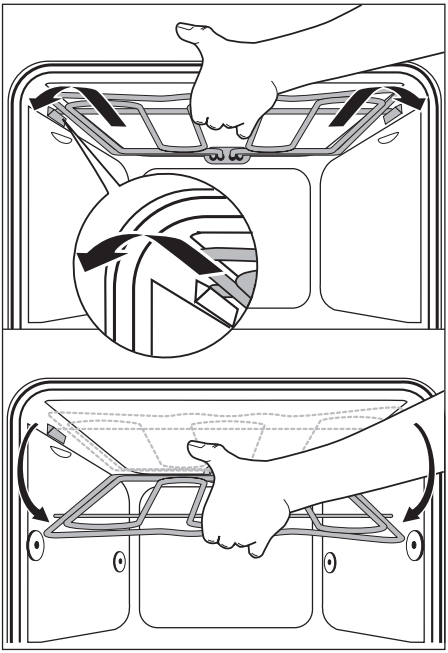
Strop trouby

Horní topné těleso je možné odklopit, aby bylo možné vyčistit strop trouby.

Odklopení topného tělesa

Upozornění: Topné těleso můžete odklopit jen tehdy, je-li trouba vypnutá a nehrozí nebezpečí popálení.

1. Odstraňte postranní drážky.
2. Uchopte topné těleso vepředu a vytáhněte ho přes zarážky na vnitřní straně trouby směrem dopředu.
3. Topné těleso se sklopí dolů.

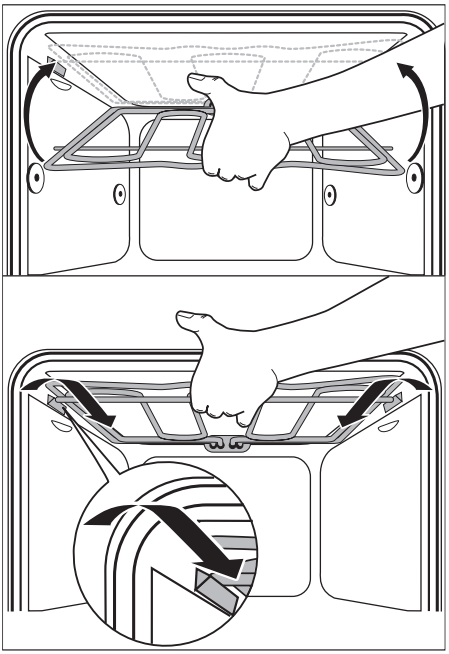


Pozor: Topné těleso netlačte dolů silou. Mohlo by se ulomit.

Nyní můžete vyčistit strop trouby

Upevnění topného tělesa

1. Topné těleso přiklopte až ke stropu.
2. Topné těleso přes odpor pružiny povytáhněte přes zarážky dopředu.
3. Nechte zapadnout do držáků.
4. Nakonec zasuňte zpět postranní drážky.



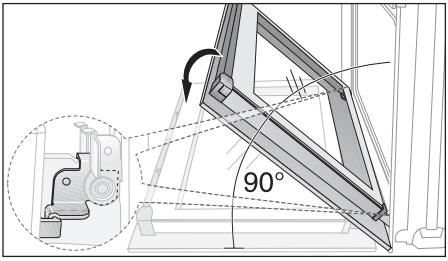
Pozor: Topné těleso musí být na obou stranách nad zarážkou na vnitřní straně trouby a musí být ve správné poloze.

Dveře trouby

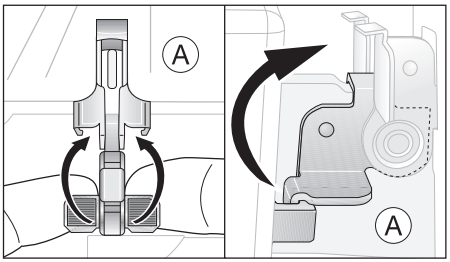
Ke snadnějšímu čištění vnitřního prostoru trouby se dají dveře trouby vysadit.

Vysazení dveří trouby

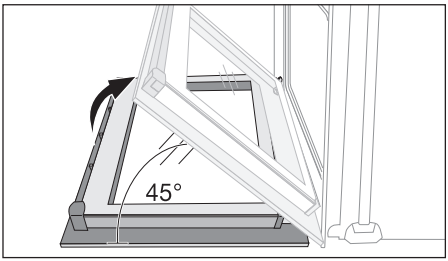
1. Dveře trouby úplně otevřete.



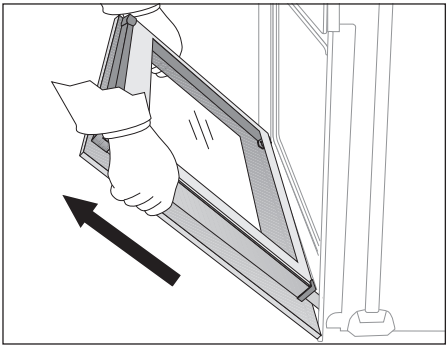
2. **Pojistné páčky** (A) na obou dveřních závěsech **úplně** vyklopte.



3. Dveře trouby přivřete až k první zarážce (cca. 45°).



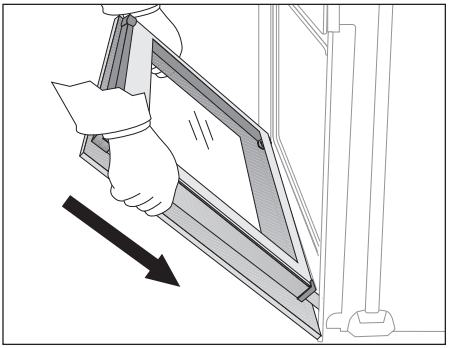
4. Dveře trouby uchopte po stranách oběma rukama a vytáhněte je šikmo od trouby směrem nahoru (**Pozor**: jsou těžké!).



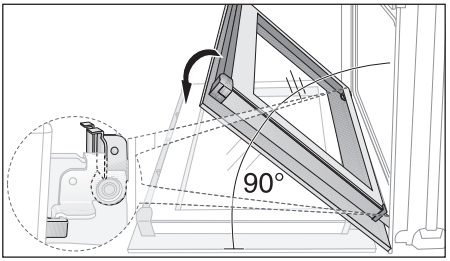
Dveře trouby položte vnější stranou dolů na měkkou a rovnou podložku, např. na deku, aby se nepoškrábaly.

Zasazení dveří trouby

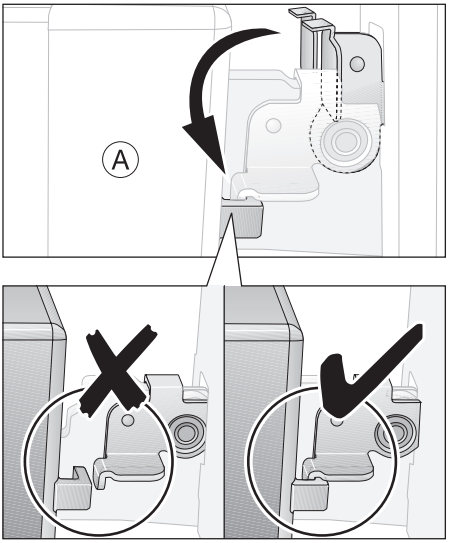
1. Dveře trouby uchopte ze strany držadla po stranách oběma rukama a podržte v úhlu asi 45°.
   Otvory na spodní straně dveří trouby zasaďte do závěsů trouby.
   Dveře spusťte dolů až na doraz.



2. Dveře trouby úplně otevřete.



3. Pojistné páčky (A) na obou dveřních závěsech sklopte zpět do původní polohy.



4. Dveře trouby zavřete.

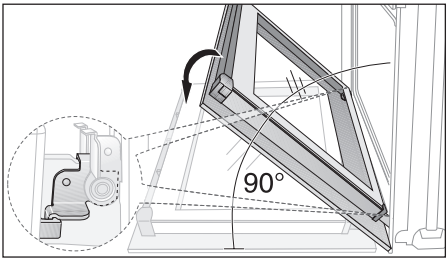
Skleněná výplň dveří trouby

Dveře trouby jsou vybaveny dvěma na sobě položenými skleněnými tabulemi. Vnitřní sklo je možné při čištění odstranit.

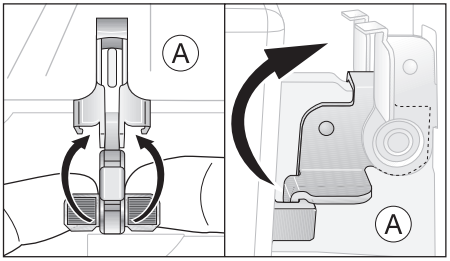
Pozor! Při silném tlaku, především na hrany přední skleněné tabule, může sklo prasknout.

Vymontování skla dveří

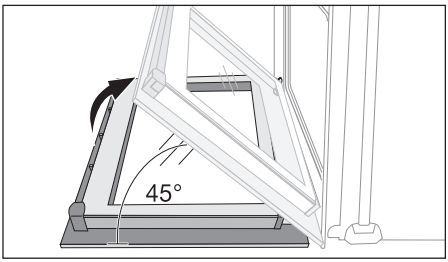
1. Dveře trouby úplně otevřete.



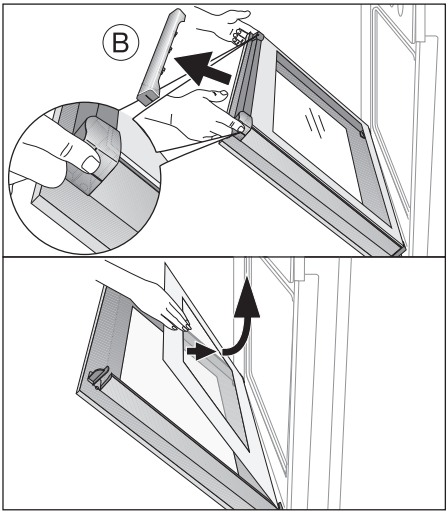
2. **Pojistné páčky** (A) na obou dveřních závěsech **úplně** vyklopte.



3. Dveře trouby přivřete až k první zarážce (cca. 45°).



4. Kryt dveří na horním okraji (B) dveří uchopte na obou stranách a stlačte dovnitř aby se uvolnil sponový uzávěr. Pak vytáhněte kryt dveří směrem nahoru**.**



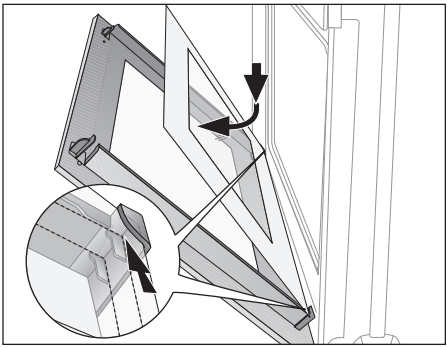
5. Dveřní sklo uchopte za horní okraj a vytáhněte z kolejniček směrem nahoru.

Čištění skleněné tabule

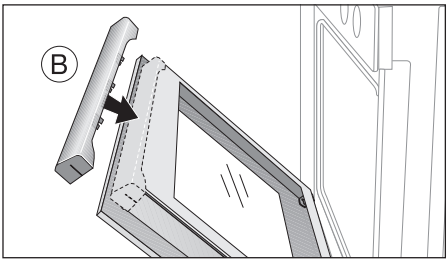
Dveřní sklo důkladně umyjte roztokem mycího prostředku. Potom ho pečlivě osušte.

Zasazení skleněné tabule

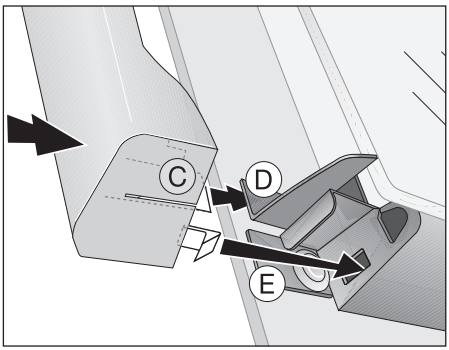
1. Dveřní sklo zasuňte šikmo shora do dveřního profilu na dolní straně dveří a spust'te.

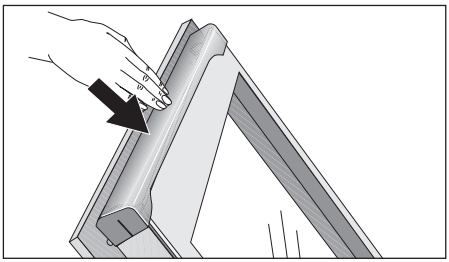


2. Kryt dveří (B) uchopte po stranách, položte na vnitřní stranu dveřního okraje a nasaďte ho (B) na horní okraj dveří.

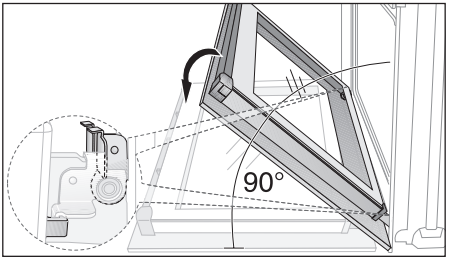


Na otevřené straně krytu dveří (B) se nachází vodicí lišta (C). Tato lišta se musí zasunout mezi vnější dveřní tabuli a vodicí úhel (D).
Sponový uzávěr (E) musí zapadnout.

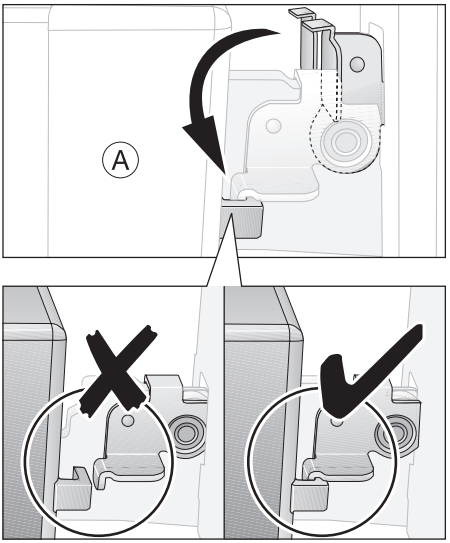




3. Dveře trouby úplně otevřete.



4. Pojistné páčky (A) na obou dveřních závěsech sklopte zpět do původní polohy.



5. Dveře trouby zavřete.

Co dělat, když ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
	Není nastavený denní čas.	Nastavte denní čas.
	Požadovaná nastavení nefungují.	Zkontrolujte nastavení.
	Vypadla pojistka v domácí instalaci (pojistková skříňka).	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistky vypadnou několikrát, zavolejte oprávněného elektroinstalatéra.
Osvětlení trouby zhaslo.	Praskla žárovka trouby.	Vyměňte žárovku.

Jestliže se vám nepodaří odstranit problém ani pomocí výše uvedených rad, obrat'te se prosím na svého prodejce nebo na zákaznickou službu.

Upozornění! Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborně vyškolení pracovníci. Neodborné opravy mohou pro uživatele představovat značné nebezpečí.

Jestliže v případě špatné obsluhy spotřebiče zavoláte do servisu, může se stát, že budete muset návštěvu opraváře zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

Pokyny pro spotřebiče s kovovou přední částí:

Chladná kovová část spotřebiče způsobuje po otevření dveří trouby během pečení nebo smažení krátkodobé zamžení vnitřní skleněné tabule.

Pokyny k montáži

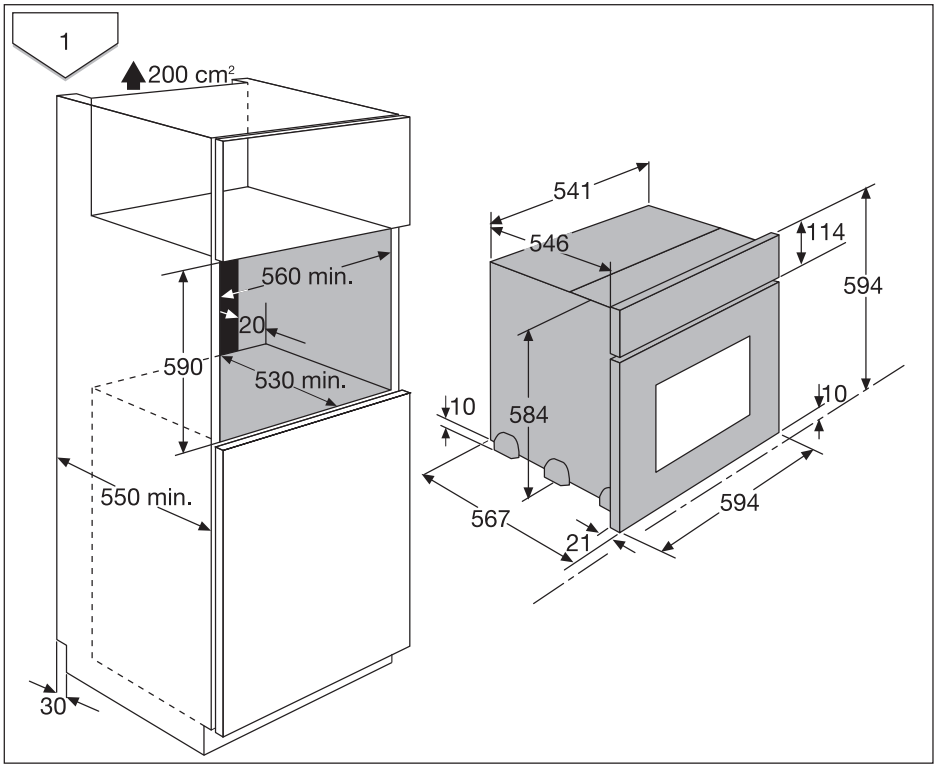


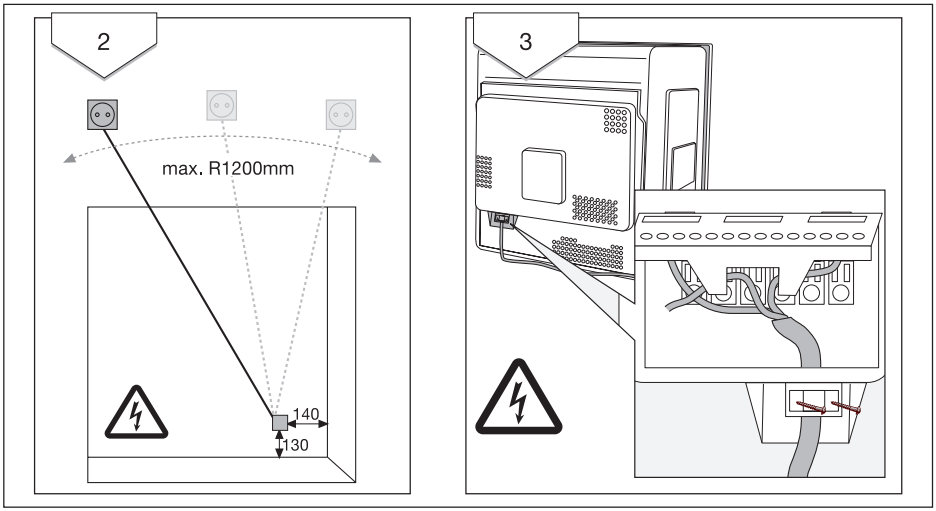
Upozornění: Montáž a připojení nového spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný odborník s příslušným oprávněním. Dodržujte prosím tento pokyn, protože jinak v případě škody propadá nárok na záruku.

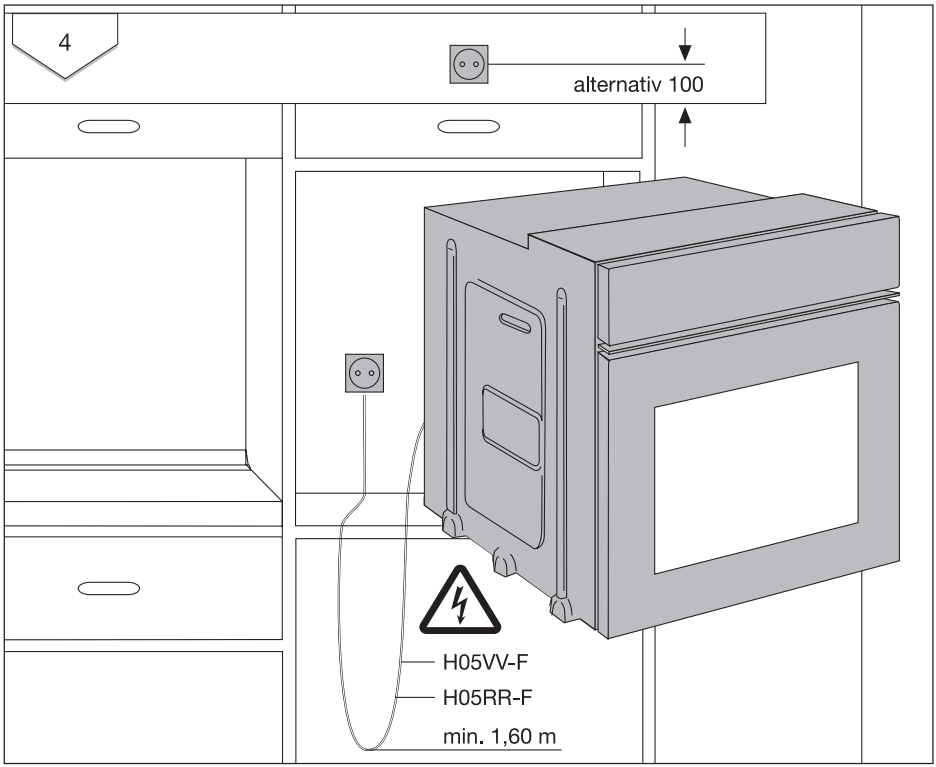


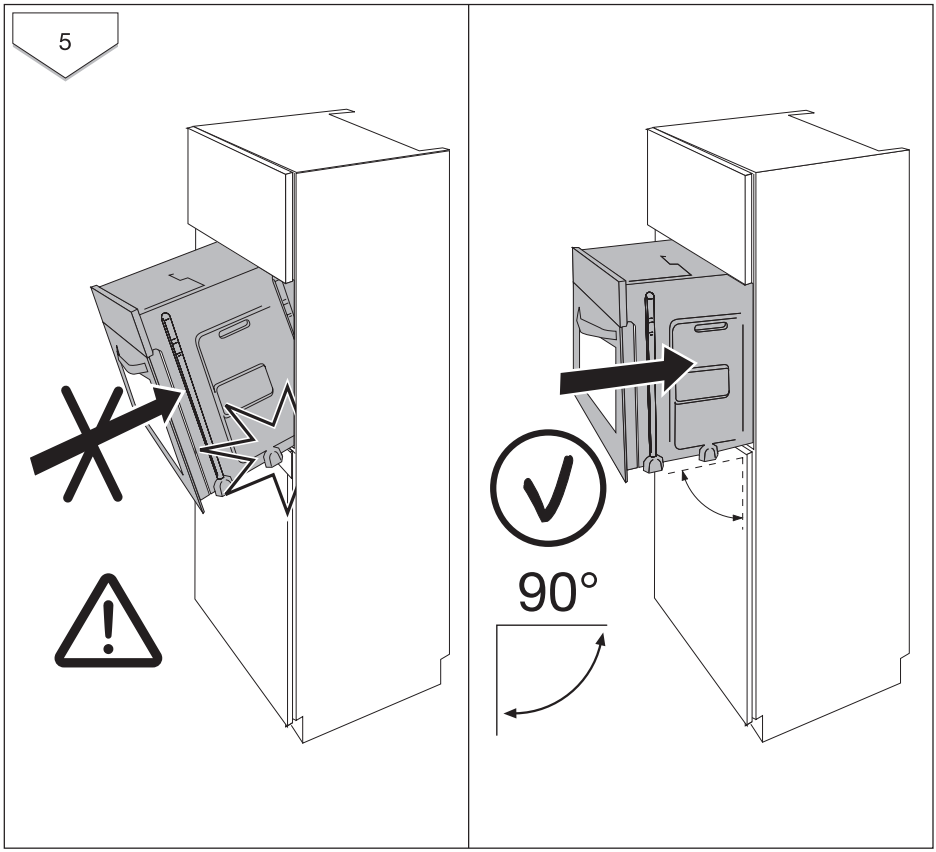
Bezpečnostní pokyny pro elektroinstalatéra

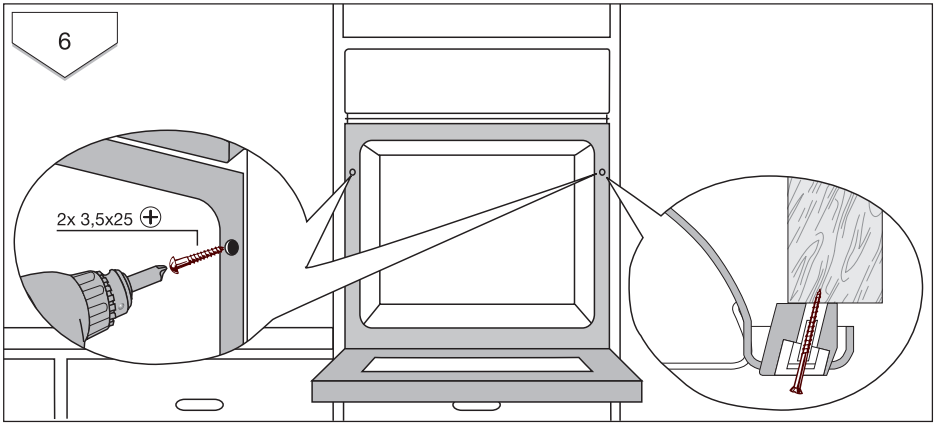
- Elektrická instalace musí být provedena tak, aby spotřebič bylo možné odpojit od sítě všemi póly s min. vzdáleností kontaktů 3 mm. Jako vhodné odpojovací zařízení se doporučuje např. pojistkový spínač LS, pojistky (šroubovací pojistky se musí vyjmout z objímky), spínač FI a stykač.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- Jištění vestavěné skříně musí vyhovovat normě DIN 68930.
- Vestavná trouba i vestavná varná deska jsou vybaveny speciálním zásuvkovým systémem. Z bezpečnostních důvodů mohou být kombinovány pouze s výrobky stejného výrobce.


1
200 cm²
560 min.
20
590
530 min.
550 min.
30
541
546
114
594
10
584
10
567
21
594


2
max. R1200mm
140
130
3


4
alternativ 100
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m


5
90°


6
2x 3,5x25

Likvidace

Obalový materiál

Použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Umělé hmoty jsou označeny následujícím způsobem: >PE<, >PS<, atd. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s jeho označením ve speciálních sběrných dvorech ve své obci.

Starý spotřebič

Symbol  **na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.**

Upozornění: Starý spotřebič před likvidací znehodnoťte, aby se nemohl stát příčinou úrazu.
Odpojte proto spotřebič od zdroje napájení a odřízněte jeho elektrický přívodní kabel.

Záruka/Zákaznická služba

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.
Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.
Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

– výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
– veškerě záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
– Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň
musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.
Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.
Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.
Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při
splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.
Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.
Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození
způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti
(který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používáni v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).
Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.
Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.
Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

– prodávající,
– Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Hanusova ul., 140 21 Praha 4,
– Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Electrolux
Service

Evropská Záruka

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používaný v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjćllandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
Espańa	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Rislřkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana, d.o.o. Tržaška 132, 1000 Ljubljana

Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 9377837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Servis

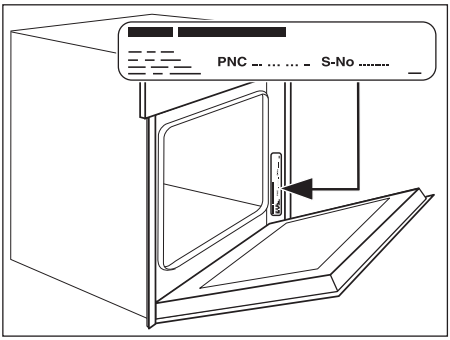
Zjistíte-li technickou poruchu, pokuste se problém nejprve odstranit sami s pomocí návodu (viz část “Co dělat, když...”).

Jestliže se vám problém nepodaří vyřešit, obrat’te se prosím na zákaznickou službu nebo na našeho servisního partnera.

Abychom vám mohli rychle pomoci, potřebujeme vědět následující údaje:

– značku modelu
– výrobní číslo (PNC)
– sériové číslo (S-No.)
  (čísla najdete na výrobním štítku)
– Typ poruchy
– případné chybové hlášení, které se objevuje na displeji

Doporučujeme vám, abyste si tato čísla zapsali na následující řádky zde v návodu, abyste je měli vždy po ruce:



Značka modelu: .....

Výrob. č: .....

Sériové číslo: .....

www.electrolux.com

www.electrolux.cz

822 928 906-A-101006-01