WS140SL
WS16SL
WS200SL
WS21SL
WS290SL



DE	Wärmeschublade
FR	Chauffe Vaisselle
IT	Scaldastoviglie
EN	Warming Drawer

Gebrauchsanweisung
Mode d'Emploi
Instruzioni di uso
User Manual

Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT 3
GERÄTEBESCHREIBUNG 8
BEDIENUNG....9
FASSUNGSVERMÖGEN 13
REINIGUNG UND PFLEGE 14
WAS IST IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG ZU TUN....14
INSTALLATIONSANLEITUNG 15
UMWELT- UND GESUNDHEITSSCHUTZ....16
EINBAU....61

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com



Lhr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux .com/productregistration



Zubehör,
Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise.
ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen.
Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig vor der Installation und bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb setzen. Der Hersteller haftet nicht für unsachgemäße Installation und Nutzung der Geräte, die Verletzungen und Schäden verursachen können. Halten Sie die Anweisungen griffbereit, so dass sie während des Gebrauchs leicht konsultierbar sind. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Sicherheit von Kindern und gefährdeten Erwachsenen

⚠ WARNUNG!

Erstickungs-, Verletzungs- und dauerhafte Unfähigkeitsgefahr.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

Warnungen zur allgemeinen Sicherheit

- ⚠**WARNUNG!** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Der Ofen wird bei Gebrauch heiß. Halten Sie während des Backens oder Bratens Kinder in sicherem Abstand von dem Ofen.
- ⚠**ACHTUNG!** Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.
- Fassen Sie die Elemente im Inneren erst an, nachdem der Ofen abgekühlt ist.
- ⚠ **ACHTUNG!** Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.
- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät
- Das Gerät kann im Innenraum je nach gewählter Temperatur und Benutzungsdauer bis zu ca. 80 °C heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen des erwärmten Geschirrs bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird

beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25kg.

- Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände im Gerät auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.
- Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

Installation

- Während der Installation folgen Sie die Anweisungen die getrennt geliefert wurden.
- ⚠ ACHTUNG! Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- Nur qualifiziertes Personal darf das Gerät installieren und ersetzen Sie das Kabel ersetzen.
- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.

- ⚠ ACHTUNG! Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

Reinigung

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Türglases, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

Wartung

- ⚠ ACHTUNG! Bei Installations- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Netz getrennt sein. Das Gerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
  - die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind;
  - die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist. Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an

der Anschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

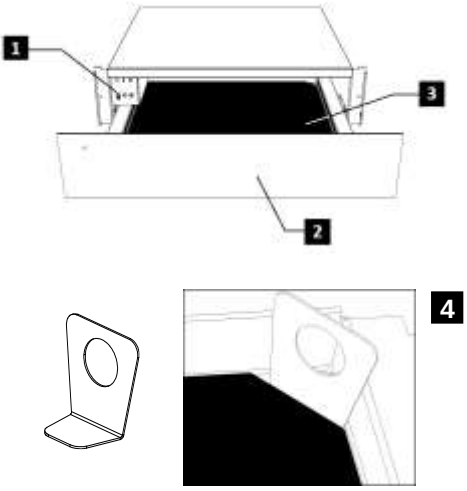
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.
- ⚠ ACHTUNG! Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.
- ⚠ ACHTUNG! Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.
- ⚠ ACHTUNG! Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

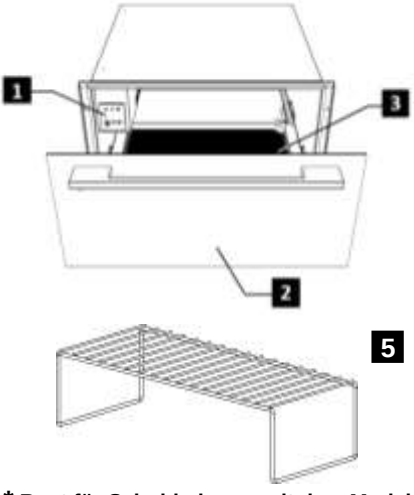
Hauptkomponenten

1. Bedienfeld
2. Vorderseite
3. Glas / Antirutschauflage
4. Glas Entfernungswerkzeug
5. Rost für Schublade*

WS140SL/ WS16SL/ WS200SL/ WS21SL



WS290SL



*** Rost für Schublade nur mit dem Model WS290SL erhältlich**

Bedienprinzip

Dieses Gerät verfügt über ein Heißluftsystem. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Heizkörpers optimal in der Schublade.
Das Thermostat ermöglicht die Bestimmung und Überwachung der gewünschten Geschirrtemperatur.

Durch die entstehende Luftzirkulation wird das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.
Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse.
Der Boden der Geschirrschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.

BEDIENUNG

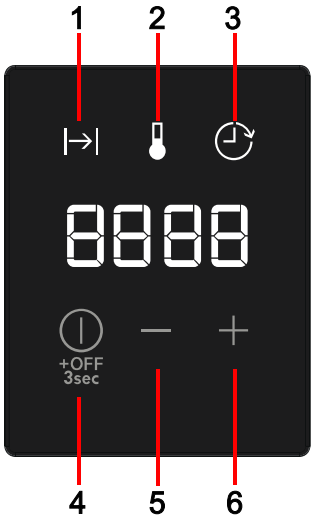
Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:

- Wischen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocken Sie es anschließend, entsprechend die Hinweise „Reinigung und Pflege“.
- Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturknebel auf Maximum (siehe Kapitel "Temperatur wählen").
- Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche.

Die Bauteile sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Bedienelemente



1. Timeranzeige
2. Temperaturanzeige
3. Anzeige Verzögerter Start
4. Funktion / ON / OFF Taste
5. „-“-Taste (Reduzieren)
6. „+“-Taste (Erhöhen)

Bedienprinzip

Stand-by modus
In diesem Modus ist das Gerät völlig abgeschaltet und weder Licht noch Anzeige leuchten.

Normalbetrieb
In diesem Modus erzeugt das Gerät Wärme. Die restliche Betriebsdauer und die eingestellte Zeit werden im Wechsel alle 2 Sekunden in der Anzeige angezeigt. Die Timer- und die Temperaturanzeige leuchten abwechselnd alle 2 Sekunden, in Abstimmung mit der Anzeige. Die Betriebsanzeige leuchtet permanent bis der Timer auf Null steht.

Um den Normalbetrieb einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die „⏻“-Taste einmal oder mehrere Male bis die Timeranzeige zu blinken beginnt.
1. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Betriebszeit zwischen 0h00 – 4h00 einzustellen.
2. Drücken Sie die „⏻“-Taste, um zu bestätigen. Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Temperatur zwischen 30 – 80ºC einzustellen.
3. Drücken Sie die „⏻“-Taste für 3 Sekunden oder warten Sie 5 Sekunden.
3. Die Wärmeschublade beginnt den Betrieb mit den eingestellten Parametern.

Verzögerter Start

In diesem Modus wird im Display die restliche Zeit bis zum Start des Betriebs mit einem Countdown angezeigt. Die Betriebsanzeige blinkt und die Anzeige für den verzögerten Start leuchtet.

Um einen verzögerten Start einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Programmieren Sie die Parameter für den normalen Betrieb wie in den Punkten 1) bis 4) des vorherigen Abschnitts.
2. Drücken Sie die „⏻“-Taste, um zu bestätigen. Die Anzeige für den verzögerten Start beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Verzögerung zwischen 0h00 – 9h50 einzustellen.
4. Drücken Sie die „⏻“-Taste für 3 Sekunden.
5. Die Wärmeschublade beginnt den verzögerten Start.
6. Nach Ablauf der Verzögerungszeit beginnt die Wärmeschublade den Betrieb mit den eingestellten Parametern.

Betrieb abbrechen

Die Programmierung kann jederzeit abgebrochen werden durch Drücken der „⏻“-Taste für 3 Sekunden .

- Der Betrieb oder der verzögerte Start können abgebrochen werden durch Drücken der „⏻“-Taste für 3 Sekunden (zum Beispiel wenn ein Gast früher gekommen ist oder das Geschirr warm genug zu sein scheint).

Funktion wählen

Ermöglicht die stufenlose Einstellung der Temperatur zwischen ca. 30 und 80 °C. Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung ab. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Heizung wieder ein.

ºC	Funktion
30ºC	Antauen
40ºC	Teig gehen lassen Tassen/Gläser vorwärmen
60ºC	Geschirr vorwärmen Speisen warm halten
80ºC	Speisen erhitzen Niedertemperaturgaren

Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:
- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung
- Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bei der Einstellung auf 60ºC und um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen, können folgende Werte als Anhaltspunkte genannt werden:

Fassungsvermögen	Zeit (min)
Geschirr für 6 Personen	30 – 35
Geschirr für 12 Personen	40 – 45

Vorschläge für die Funktion Speisen warmhalten:

Heizen Sie das Gerät grundsätzlich 15 Minuten vor, um sicherzustellen, dass im Innenraum die erfoderliche Temperatur vorliegt.

Niedertemperaturgaren

- Beim Niedertemperaturgaren lässt sich Fleisch bei niedrigen Temperaturen schonend über eine längere Garzeit zubereiten.
- Die Gardauer ist abhängig von der Grösse des Fleischstückes.
- Verwenden Sie Geschirr aus Glass,Porzelan oder Cheramik

Zubereitung

- Heizen Sie das Gerät mit dem Geschirr bei 80°C für 10 Minuten vor.
- Das Fleisch in einer Pfanne mit Fett scharf anbraten und auf dem vorgewärmten Geschirr in die Wärmeschublade stellen. Einstellung bleibt bei 80°C.

Tabelle: Niedertemperaturen (Referenzwerte)

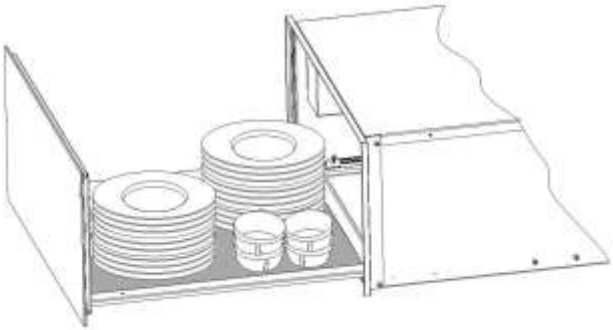
Anwendung	Menge	Anbraten auf der Kochstelle	Garzeiten
		Rind	
Ganzbleu	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1-1.5 Std.
Nicht ganz durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1.5 - 2 Std
À point	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2-2.5 Std
durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2.25 – 2.5 Std
		Kalb	
Filet, ganz	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1.75 - 2 Std
Karree am Stück	1kg	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 – 2.5 Std
		Schwein	
Filet, ganz	500-600 g	Auf allen Seiten je 2 Min.	1.5 Std.
		Lamm	
RückenfiletFilet	400g	Auf beiden Seiten je 2 Min.	1 – 1.25 Std

Wenn Sie das gegarte Fleisch warm halten wollen, stellen Sie auf Einstellung 60°C zurück. Wir empfehlen nicht länger als 1 Std Warmzuhalten.

FASSUNGSVERMÖGEN

Das Fassungsvermögen hängt von der Größe der Geschirrstücke ab:

WS 140 / 16 SL	WS 200 / 21 SL	WS 290 SL
Geschirr für 6 Personen	Geschirr für 8 Personen	Geschirr für 12 Personen
6 x 24 cm flache Teller	8 x 24 cm flache Teller	12 x 24 cm flache Teller
6 x 10 cm Suppenteller	8 x 10 cm Suppenteller	12 x 10 cm Suppenteller
1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller
1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller
1 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller
oder	oder	oder
20 Teller mit ∅ 28 cm	30 Teller mit ∅ 28 cm	40 Teller mit ∅ 28 cm
oder	oder	oder
80 Espressotassen	120 Espressotassen	160 Espressotassen
oder	oder	oder
40 Teetassen	60 Teetassen	80 Teetassen
oder	oder	oder
	…	…



REINIGUNG UND PFLEGE

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

⚠ ACHTUNG!

Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.
Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Stirnseite und bedienblende

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.
Für Wärmeschubladen mit Edelstahlvorderseite können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden dass die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Innenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls das Gerät sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab.
Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher.
Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

Antirutschauflage

Die Antirutschauflage kann zur Reinigung des Schubladenbodens herausgenommen werden.
Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab. Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

WAS IST IM FALLE EINER FUNKTIONSSTÖRUNG ZU TUN

⚠ ACHTUNG!

Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend? Prüfen Sie, ob:**
  - das Gerät eingeschaltet ist.
  - die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.
  - Sie die Austrittsöffnungen durch große Platten oder Schüsseln verdeckt haben.
  - Sie das Geschirr lange genug erwärmt haben.
- **Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:**
  - Material und Dicke des Geschirrs
  - Beladungsmenge
  - Beladungsanordnung
  - Temperatureinstellung
- **Das Geschirr erwärmt nicht? Prüfen Sie, ob:**
  - Sie ein Gebläsegeräusch hören.
  - Falls das Gebläse läuft, ist der Heizkörper defekt. Falls das Gebläse nicht läuft ist das Gebläse defekt.
  - die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.
- **Temperatur lässt sich nicht mehr regeln:**
  - Der Temperaturregler ist defekt.
- **Beim Einschalten des Gerätes leuchtet der Ein-/Aus-Schalter nicht?**
  - Die Kontrolllampe des Schalters ist defekt.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

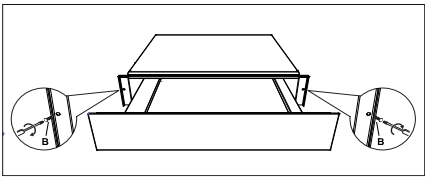
⚠ ACHTUNG!

Die Vorderseite der Schublade kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes Ofens vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.
Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.
Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist, ausserhalb der Gerätenische.
Der Geschirrwärmer darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegeben Geräten eingebaut werden.
Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

Einbau

Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.
Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung.
Die wichtigen Masse für den Einbau werden in “mm” **auf den letzten Seiten dargestellt.** Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.
3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



Elektroanschluss

Der Elektroanschluss muss von einem qualifizierten Techniker gemäß der geltenden Gesetzgebung durchgeführt werden.
Vor Anschluss der Wärmeschublade an das Hauptnetz muss sichergestellt werden, dass Spannung und Frequenz des Hauptnetzes den Angaben des Typenschilds entsprechen. Dieses befindet sich im Innern des Heizblocks.Der Elektroanschluss erfolgt über einen allpoligen Schalter, der für die entsprechende Stromstärke geeignet ist. Dieser Schalter sollte einen Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten aufweisen, sodass eine Unterbrechung im Notfall bzw. bei einer Reinigung der Wärmeschublade möglich ist. Falls für den Elektroanschluss ein Stecker verwendet wird, so muss nach der
Installation der Zugriff auf diesen Stecker gewährleistet sein.
Der Anschluss muss mit einer angemessenen Erdung gemäß dem geltenden Vorschriften ausgestattet sein.

ACHTUNG!

Die wärmeschublade muss geerdet sein.

Das Auswechseln des biegsamen Stromkabels an der Wärmeschublade sollte nur von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter vorgenommen werden, da hierfür besonderes Werkzeug erforderlich ist.
Der Hersteller und der Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen infolge der Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung zugefügt werden.

UMWELT- UND GESUNDHEITSSCHUTZ

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 18
DESCRIPTION DE L'APPAREIL 23
UTILISATION 24
CAPACITÉ DE CHARGE 27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 28
QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT 28
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 29
PROTECTION DE L'ENVIRONEMENT 30
L'INSTALLATION 61

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention: consignes de sécurité.
Informations générales et conseils.
Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement. Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Advertissement!**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
  L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Sécurité générale

- ⚠AVERTISSEMENT: L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ⚠ATTENTION! Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.
- ⚠ATTENTION! N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 80 ºC. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. Danger d'incendie.
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.

- Quand vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, à la fin de sa vie utile, débranchez-le du réseau et éliminez le câble électrique pour éviter le danger que les enfants s'en servent pour s'amuser.

Installation

- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- ⚠ATTENTION! Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquen-ce) indiquées sur la plaque des caractéristi-ques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.
- ⚠ATTENTION! Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.
- ⚠ATTENTION! La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).

Nettoyage

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. La pression de la vapeur peut aussi endommager durablement la surface de l'appareil et ses composants.

Réparation

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- ⚠**ATTENTION**! L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes :
  - Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
  - L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.
- ⚠**ATTENTION**! Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.

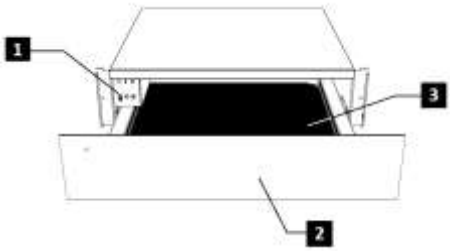
- ⚠**ATTENTION**! Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.

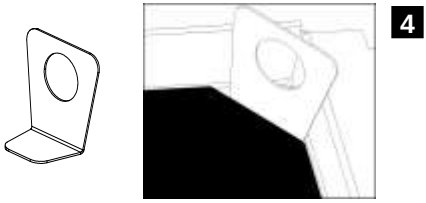
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Composants principaux

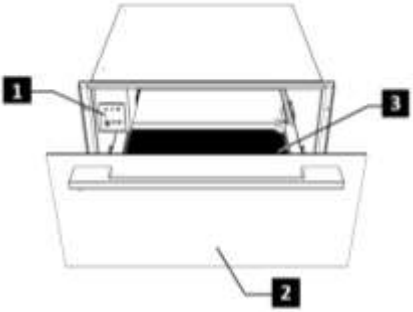
1. Panneau de contrôle
2. Panneau d'avant
3. Verre / Revêtement antidérapant
4. Outil de suppression de verre
5. Grille de tiroir-réchaud*

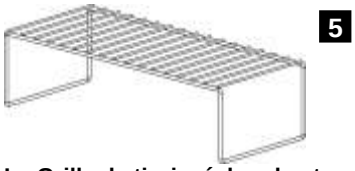
WS140SL/ WS16SL/ WS200SL/ WS21SL





WS290SL





*** La Grille de tiroir-réchaud est uniquement disponible avec le modèle WS290SL**

Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil.
Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.
La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.

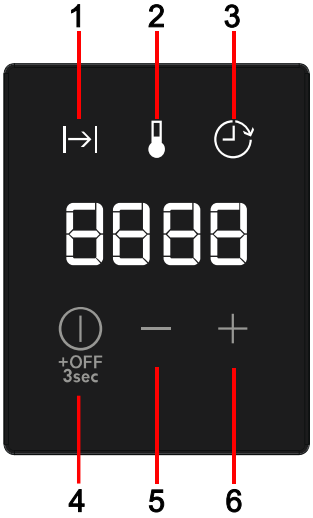
La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.
La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

UTILISATION

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre «Nettoyage et entretien».
Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en tournant le sélecteur de température sur la position maximum (consultez le chapitre « Sélectionner la température »).
Veillez à aérer correctement la cuisine.
Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

Tableau de commandes



1. Indicateur lumineux de la minuterie
2. Indicateur lumineux de la température
3. Indicateur lumineux du départ différé
4. Bouton fonction / ON/OFF
5. Bouton Down « - » (moins)
6. Bouton « + » (plus)

Paramètres de fonctionnement

Mode Veille

Dans ce mode, tout le système est déconnecté et aucun indicateur lumineux ou affichage n'est allumé.

Fonctionnement normal

Dans ce mode, le système génère de la chaleur. L'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la température réglée, par alternance toutes les 2 secondes. L'indicateur lumineux de la minuterie et celui de la température s'allument alternativement toutes les 2 secondes et affichent les indications correspondantes. L'indicateur lumineux de fonctionnement est allumé en continu jusqu'à ce que la minuterie atteigne zéro.

Pour programmer le fonctionnement normal, procédez de la manière suivante :

1. Appuyez sur le bouton "⏻" une ou plusieurs fois jusqu'à ce que l'indicateur lumineux de la minuterie clignote.
2. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler le temps de fonctionnement désiré, entre 0h00 et 4h00.
3. Appuyez sur le bouton "⏻" pour valider. L'indicateur lumineux de la température se met à clignoter.
4. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler la température désirée, entre 30ºC et 80ºC.
5. Appuyez sur le bouton "⏻" pendant 3 secondes ou attendez 5 secondes.
6. Le tiroir chauffant commence à fonctionner en fonction des paramètres enregistrés.

Départ différé

Dans ce mode, l'affichage indique le temps restant avant que l'appareil ne démarre ainsi que le compte à rebours. L'indicateur lumineux de fonctionnement clignote et l'indicateur du départ différé est allumé.

Pour programmer un départ différé, procédez de la manière suivante :

1. Programmez les paramètres de fonctionnement normal comme indiqué aux points 1) à 4) de la section précédente.
2. Appuyez sur le bouton "⏻" pour valider. L'indicateur lumineux de départ différé se met à clignoter.
3. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler le départ différé voulu entre 0h00 et 9h50.
4. Appuyez sur la touche "⏻" pendant 3 secondes.
5. Le tiroir chauffant se met en mode départ différé.
6. Lorsque le compte à rebours est terminé, le tiroir chauffant se met en marche en fonction des paramètres enregistrés.

Annuler une opération

La programmation peut être annulée à tout moment en appuyant sur le bouton "⏻" pendant 3 secondes.
L'opération ou le départ différé peuvent être annulés (parce qu'un invité arrive plus tôt ou que la vaisselle semble être suffisamment chaude, par exemple) en appuyant sur le bouton "⏻" pendant 3 secondes

Selectionner la fonction

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 80 ºC.
Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

ºC	Fonction
30ºC	Dégivrage
40ºC	Levage de la pâte Chauffage de tasses/verres
60ºC	Chauffage de vaisselle Gardez les aliments chauds
80ºC	Chauffage d'aliments Cuission à basse temperature

Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle ;
- Quantité de charge ;
- Disposition de la vaisselle ;
- Température sélectionnée.

Il est dès lors impossible d'indiquer des temps de chauffage rigoureusement exacts.

Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif pour le thermostat en 60ºC et pour obtenir un chauffage uniforme de la vaisselle:

Charge	Temps (min)
Vaiselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaiselle pour 12 personnes	40 – 45

ATTENTION:

Chauffer le plat pendant 15 minutes afin de vous assurer que la température nécessaire soit atteinte. Présenter les mets chauffés dans les plats préchauffés. Conseil : disposer les plats dans l'appareil dès la période de préchauffage.

Cuisson à basse temperature

Cuisson à basse température : ce mode de cuisson convient particulièrement bien à la viande qui a besoin de cuir pendant un certain temps à de faibles températures.

La durée de cuisson est définie en fonction du poids de la viande.
Utiliser des plats en verre, en porcelaine ou en céramique.

Preparation:

- Chauffer l'appareil avec les plats à 80°C pendant une dizaine de minutes.
- Faire cuire la viande dans une poêle avec un peu de matière grasse et disposer ensuite sur le plat préchauffé avant de la mettre dans le tiroir chauffant. La température définie est toujours de 80°C.

Tableau : Cuisson à basse température (références)

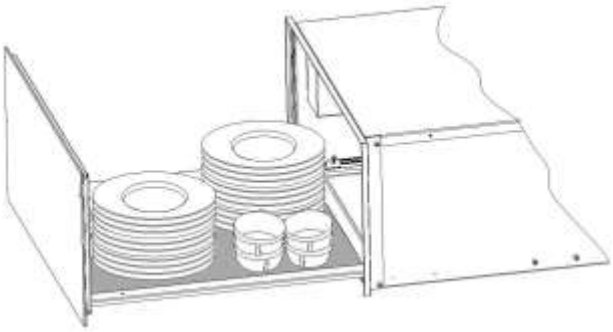
Utilisation	Poids	Préparation sur le plan de cuisson	Temps de cuisson
		Boeuf	
Bleu	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 – 1.5 hr
Saignant	1kg	3 minutes sur chaque côté	1.5 – 2 hrs
À point	1kg	3 minutes sur chaque côté	2 – 2.5 hrs
Bien cuit	1kg	3 minutes sur chaque côté	2.25 – 2.5hrs.
		Veau	
Filet	1kg	2 minutes sur chaque côté	1.75 – 2hrs.
Carré	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 – 2.5hrs.
		Porc	
Filet	500-600 g	2 minutes sur chaque côté	1.5 hrs.
		Agneau	
Filet	400g	2 minutes sur chaque côté	1 – 1.25 hrs.

Si vous voulez garder au chaud la viande cuite, merci de régler sur 60°C. Nous vous conseillons de ne pas garder au chaud votre plat plus d'une heure.

CAPACITÉ DE CHARGE

La capacité de charge dépend des dimensions des articles de vaisselle:

WS 140 / 16 SL	WS 200 / 21 SL	WS 290 SL
Service de 6 personnes	Service de 8 personnes	Service de 12 personnes
6 assiettes de 24 cm	8 assiettes de 24 cm	12 assiettes de 24 cm
6 bols de 10 cm	8 bols de 10 cm	12 bols de 10 cm
1 plat de 19 cm	1 plat de 19 cm	1 plat de 19 cm
1 plat de 17 cm	1 plat de 17 cm	1 plat de 17 cm
1 plat de 32 cm	2 plats de 32 cm	2 plats de 32 cm
ou	ou	ou
20 plats de 28 cm	30 plats de 28 cm	40 plats de 28 cm
ou	ou	ou
80 tasses à café	120 tasses à café	160 tasses à café
ou	ou	ou
40 tasses à thé	60 tasses à thé	80 tasses à thé
ou	ou	ou
…	…	…



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

⚠ ATTENTION

Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du chauffe-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Partie avant de l'appareil et tableau de commandes

Il suffit de nettoyer la chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage. Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec. **Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable** peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en aluminium peuvent être nettoyés avec un produit léger pour les vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres. Nettoyez dans le sens horizontal sans appuyer car l'aluminium est un métal mou qui se raye ou se coupe facilement.

Interieur du chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage. Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec. Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air. Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

Revêtement antiderapant

Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le tiroir. Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle. Séchez-le bien pour finir. Vous ne devez remettre en place le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT

⚠ ATTENTION!

Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit. Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse.
Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants:

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment?**
  - Vérifiez les points suivants :
  - L'appareil est bien branché et en marche.
  - Vous avez sélectionné la température adéquate.
  - Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
  - La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant?
- **Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :**
  - Matière et épaisseur de la vaisselle.
  - Quantité de vaisselle.
  - Rangement et disposition de la vaisselle.
- **La vaisselle ne chauffe pas? Vérifiez les points suivants :**
  - Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la

résistance qui est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
– Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.

- **La vaisselle est trop chaude?**
  – Le sélecteur de température ne marche pas correctement.
- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas?**
  – Le pilote de l'interrupteur a fondu.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.
Ouvrez le tiroir et **retirez tous les accessoires** ainsi que le matériel d'emballage.

⚠ ATTENTION !

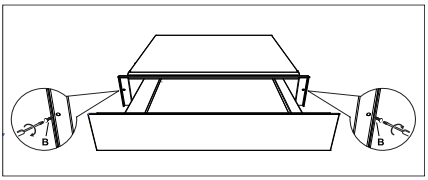
Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.
Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

⚠ ATTENTION :

La prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle.
Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.**

Installation

Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser une étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.
L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.
Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.
Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages**.
Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.
4. 

Branchement électrique

L’installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié et respecter la législation en vigueur.
Avant de brancher le chauffe-vaisselle sur secteur, assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspond à ceux indiqués sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.
Le branchement électrique s’effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l’intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact, ceci afin d’assurer le découplage en cas d’urgence ou lors de du nettoyage du chauffe-vaisselle. Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible après l’installation.

Le branchement doit disposer d'une prise de terre adéquate et répondant aux normes actuelles.

ATTENTION :

Le chauffe-vaisselle doit être relié à la terre.

Si le câble d'alimentation flexible du chauffe-vaisselle a besoin d'être changé, l'opération doit être réalisée par un employé du service après-vente car des outils particuliers sont nécessaires.
Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d'installation ne sont pas respectées.

PROTECTION DE L'ENVIRONEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole
avec les ordures ménagères.
Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA 32
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 37
UTILIZZO 38
CAPACITÀ DI CARICO 42
PULIZIA E MANUTENZIONE 43
COSA FARE SE LO SCALDASTOVIGLIE NON FUNZIONA 43
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE 44
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE 45
INSTALLAZIONE 61

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati. Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:

ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:
www.electrolux.com

registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration

acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

- Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza
- Informazioni e suggerimenti generali
- Informazioni sull'ambiente.

Con riserva di modifiche.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo. Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può causare danni a persone o cose.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da apparecchio per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Il vano interno dell'apparecchio può raggiungere temperature fino a 80°C a seconda della temperatura selezionata e del periodo di funzionamento. Utilizzare, se necessario, guanti o strofinacci da cucina per estrarre le stoviglie dallo scaldastoviglie.
- Non appoggiarsi né sedersi sul cassetto, si potrebbero danneggiare le guide telescopiche. La portata massima del cassetto è di 25 kg.
- Non conservare contenitori in plastica oppure oggetti infiammabili nello scaldastoviglie. Questi oggetti potrebbero infatti fondersi o incendiarsi quando si accende l'apparecchio. Pericolo di incendio!
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l’ambiente della cucina. Oggetti facilmente infiammabili posti nelle sue vicinanze potrebbero prendere fuoco a causa dell'elevata temperatura.
- Gli apparecchi che non vengono più utilizzati devono essere staccati dalla rete di alimentazione e il cavo elettrico reso inutilizzabile, in modo che non rappresentino un pericolo per i bambini.

Installazione

- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III.

- Se per il collegamento elettrico si usa una spina, quest'ultima deve essere accessibile dopo l'installazione.
- ⚠ Attenzione! Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati con quelli della rete elettrica in uso. Nel caso in cui i dati non dovessero coincidere si potrebbero verificare dei problemi. Per qualsiasi dubbio rivolgersi a un elettricista.
- ⚠ Attenzione! Se la spina elettrica viene rimossa, l'apparecchio deve essere montato e collegato da un elettricista specializzato. Rivolgersi in tal caso a un elettricista specializzato che sia a conoscenza delle norme di sicurezza e che esegua i lavori nel rispetto delle stesse. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da errori di montaggio o allacciamento
- ⚠ Attenzione! La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se questo è allacciato a un regolamentare conduttore di messa a terra. Il produttore non risponde di danni causati dalla mancanza o dal funzionamento difettoso del conduttore di messa a terra (per es. scossa elettrica).
- ⚠ Attenzione! Utilizzare l'apparecchio solo dopo che è stato incassato correttamente. Solo in questo modo non si corre il rischio di toccare elementi sotto tensione.
- ⚠ ATTENZIONE! Non aprire mai la struttura dell'apparecchio. Il possibile contatto con elementi sotto tensione o eventuali modifiche alla struttura elettrica e meccanica possono generare situazioni di

pericolo per l'utente e compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Pulizia

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare pulitori a getto di vapore o ad alta pressione. Il vapore potrebbe infatti raggiungere i componenti sotto tensione e provocarne il cortocircuito. La pressione del vapore, a lungo andare, può anche danneggiare permanentemente le superfici e i componenti dell'apparecchio.

Riparazioni

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- ⚠ Attenzione! Prima di eseguire lavori di installazione o riparazione, staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Per staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, assicurarsi di:
  - staccare gli interruttori e i fusibili del quadro elettrico.
  - staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Per staccare l'apparecchio dalla rete non tirare il cavo di alimentazione, ma estrarre direttamente la spina.
- ⚠ Attenzione! I lavori di manutenzione o riparazione, specialmente di parti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da personale tecnico autorizzato dal produttore. Il produttore e il rivenditore non si assumono alcuna responsabilità per eventuali

danni causati a persone, animali o cose derivanti da lavori di riparazione o manutenzione eseguiti da personale non autorizzato.

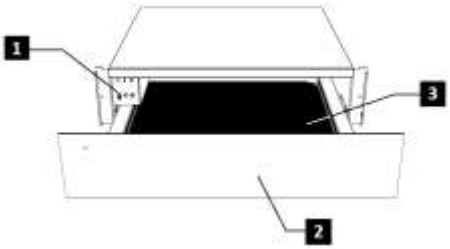
- ⚠ Attenzione! Eventuali riparazioni all'apparecchio durante il periodo di garanzia possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal produttore. In caso contrario, qualsiasi danno derivante da tali lavori di riparazione è escluso dalla garanzia.

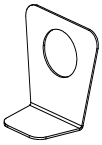
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Elementi principali

1. Pannello comandi
2. Panello frontale
3. Vetro / Base antiscivolo
4. Strumento per la rimozione del vetro
5. Griglia cassetto*

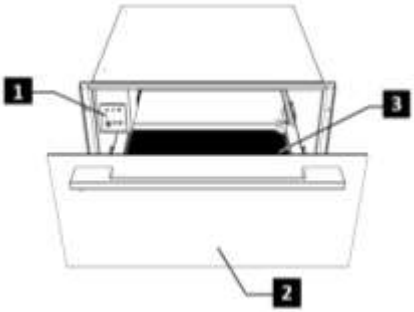
WS140SL/ WS16SL/ WS200SL/ WS21SL







WS290SL





*** Disponibile solo con il modello WS290SL**

Come funziona lo scaldastoviglie

L'apparecchio è dotato di un sistema di ventilazione ad aria calda. Una ventola distribuisce all'interno dell'apparecchio il calore prodotto da una resistenza.
Il termostato permette di impostare e controllare la temperatura desiderata per le stoviglie.
La circolazione dell'aria riscalda le stoviglie in modo uniforme e rapido.

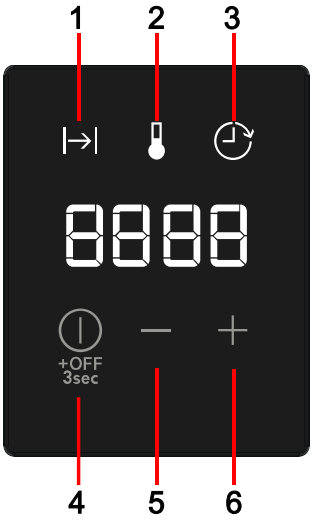
Una griglia di protezione impedisce che si possano toccare accidentalmente la resistenza di riscaldamento e la ventola.
La base del cassetto è rivestita con materiale antiscivolo per impedire che le stoviglie possano spostarsi quando si apre o chiude il cassetto.

UTILIZZO

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta è necessario pulirne l'interno e l'esterno, seguendo le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione".
Riscaldare poi lo scaldastoviglie per almeno 2 ore. Portare la manopola della temperatura sulla posizione massima (vedi sezione "Selezione della temperatura").
Assicurarsi che la cucina sia ben areata durante questa operazione.
Le parti dell'apparecchio sono state trattate con un apposito prodotto protettivo. Questo prodotto potrebbe essere la causa di cattivi odori al primo riscaldamento dell'apparecchio. Odori ed eventuale fumo scompaiono velocemente e non sono da attribuire a un problema di allacciamento o a un difetto dell'apparecchio.

Pannello comandi



1. Spia timer
2. Spia temperatura
3. Spia avvio ritardato
4. Tasto Funzione / ON
5. Tasto “-” (diminuzione)
6. Tasto “+” (aumento)

Principio di funzionamento

Modalità stand-by

Quando si trova in modalità stand-by l'intero sistema è disinserito e il display e le spie sono spenti.

Funzionamento normale

Quando si trova in questa modalità il sistema genera calore. Il display indica alternativamente ogni 2 secondi il tempo di funzionamento rimanente e la temperatura impostata. Le spie del timer e della temperatura si illuminano alternativamente ogni 2 secondi in sintonia con le indicazioni del display. La spia di funzionamento rimane accesa ininterrottamente finché il timer arriva a zero.

Per programmare il funzionamento normale, procedere come segue:

1. Premere il tasto “⏻” una o più volte finchè la spia del timer lampeggia.
2. Premere i tasti “+ o “-” per impostare il tempo di funzionamento desiderato tra 0:00 e 4:00 ore.
3. Premere il tasto “⏻” per confermare. La spia della temperatura inizia a lampeggiare.
4. Premere i tasti “+” o “-” per impostare la temperatura desiderata tra 30 e 80°C.
5. Premere il tasto “⏻” per 3 secondi oppure attendere 5 secondi.
6. Il cassetto scaldastoviglie inizia a funzionare con i parametri impostati.

Avvio ritardato

In questa modalità il display indica il tempo rimanente all'inizio del funzionamento facendo il conto alla rovescia. La spia di funzionamento lampeggia e quella dell'avvio ritardato è accesa.
Per impostare l'avvio ritardato procedere come segue:

1. Programmare i normali parametri di funzionamento come ai punti da 1) a 4) del paragrafo precedente.
2. Premere il tasto "⏻" per confermare. La spia di avvio ritardato inizia a lampeggiare.
3. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il ritardo di avvio desiderato tra 0:00 e 9:50 ore.
4. Premere il tasto "⏻" per 3 second.
5. Il cassetto scaldastoviglie entra in modalità avvio ritardato.
6. Trascorso il periodo di avvio ritardato, il cassetto scaldastoviglie inizia a funzionare con i parametri impostati.

Annullamento operazione

Il programma impostato può essere annullato in qualsiasi momento premendo il tasto "⏻" per 3 secondi.
Il funzionamento o l'avvio ritardato possono essere annullati (ad esempio, se un ospite arriva in anticipo o le stoviglie sembrano sufficientemente calde) premendo il tasto "⏻" per 3 secondi.

Selezione della funzione

Si può impostare una temperatura compresa tra 30 e 80°C.
Raggiunta la temperatura selezionata, il riscaldamento si disinserisce. Non appena la temperatura scende sotto il valore impostato, il riscaldamento si riattiva.

ºC	Funzione
30 ºC	Scongelamento
40ºC	Lievitazione impasti Riscaldamento tazze/bicchieri
60 ºC	Riscaldamento stoviglie Tenere in caldo gli alimenti
80 ºC	Riscaldamento alimenti Cottura a bassa temperatura

Tempi di riscaldamento

Diversi fattori influenzano i tempi di riscaldamento:
- materiale e spessore delle stoviglie;
- quantità di stoviglie caricate;
- disposizione delle stoviglie caricate;
- impostazione della temperatura.

Non è quindi possibile fornire indicazioni assolute.

Impostando la temperatura su 60ºC e per raggiungere un riscaldamento omogeneo, possono essere considerati indicativi i seguenti valori:

Carico	Tempo (min)
Stoviglie per 6 persone	30–35 min.
Stoviglie per 12 persone	40–45 min.

Suggerimenti per la funzione "tenere in caldo gli alimenti" e "riscaldamento alimenti":
Preriscaldare il cassetto di riscaldamento per 15 minuti di modo che lo spazio interno raggiunga la temperatura desiderata.

Cottura a bassa temperatura

Utilizzando la modalità di cottura a bassa temperatura, è possibile cuocere delicatamente la carne per un periodo di tempo prolungato. Il tempo di cottura dipende dalla dimensione del pezzo di carne. Utilizzare piatti di vetro, ceramica o porcellana.

Preparazione:

- preriscaldare l'apparecchio con i piatti a 80°C per 10 minuti.
- scottare la carne in padella con olio o burro e collocarla nel cassetto di riscaldamento sui piatti preriscaldati. Mantenere la temperatura impostata su 80°C.

Tabella: cottura a bassa temperatura (Valori di riferimento)

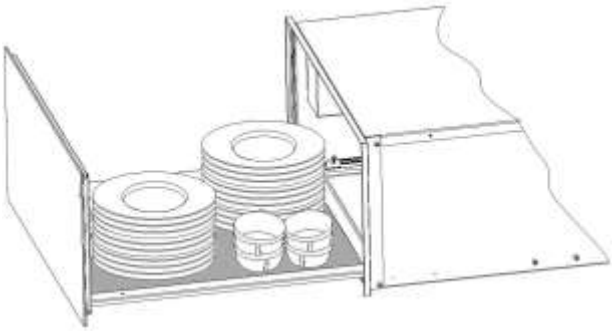
Applicazione	Quantità	Arrostire delicatamente sul piatto di cottura	Tempi di cottura
		Manzo	
Completamente al sangue	1 kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 – 1.5 ora
Al sangue	1 kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	1.5 – 2 ora
Cottura media	1 kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 – 2.5 ora
Ben cotto	1 kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2.25 – 2.5 ore
		Vitello	
Filetto, intero	1 kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1.75 - 2 ore
Costoletta, un pezzo unico	1 kg	su tutti i 4 lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 – 2.5 ore
		Maiale	
Filetto, intero	500-600 g	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1.5 ora
		Agnello	
Filetto	400 g	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 – 1.25 ora

Se si desidera mantenere al caldo la carne cucinata, impostare nuovamente la temperatura su 60°C. Non è consigliabile utilizzare la funzione di riscaldamento per più di un'ora.

CAPACITÀ DI CARICO

La capacità di carico dell'apparecchio dipende dalle dimensioni delle stoviglie:

WS 140 / 16 SL	WS 200 / 21 SL	WS290SL
Stoviglie per 6 persone	Per 8 persone	Per 12 persone
6 piatti Ø 24 cm	8 x 24 cm Piatti piani	12 x 24 cm Piatti piani
6 scodelle per minestra Ø 10cm	8 x 10 cm Piatti fondi	12 x 10 cm Piatti fondi
1 ciotola Ø 19 cm	1 x 19 cm Piatti portata	1 x 19 cm Piatti portata
1 ciotola Ø 17 cm	1 x 17 cm Piatti portata	1 x 17cm Piatti portata
1 ciotola Ø 32 cm	2 x 32 cm Piatti pizza	2 x 32 cm Piatti pizza
o	oppure	oppure
20 piatti Ø 28 cm	30 piatti con ∅ 28 cm	40 piatti con ∅ 28 cm
o	oppure	oppure
80 tazzine da caffè	120 tazzine da caffè	160 tazzine da caffè
o	oppure	oppure
40 tazze da tè	60 tazze da tè	80 tazze da tè
o	oppure	oppure
…	…	...



PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

⚠ ATTENZIONE!

Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dello scaldastoviglie.
Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive né oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.
Non utilizzare assolutamente pulitori a getto di vapore o ad alta pressione.

Frontale e pannello comandi

È sufficiente pulire lo scaldastoviglie con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia.
Asciugare quindi le superfici con un panno asciutto.
Gli scaldastoviglie con frontali in acciaio inossidabile possono essere puliti con detergenti speciali appositi. Questi prodotti rallentano la formazione dello sporco sulla superficie dell'apparecchio.
Applicare una minima quantità di prodotto con un panno morbido su tutta la superficie da trattare.

Per la pulizia di scaldastoviglie con frontale di aluminio

Utilizzare un detergente delicato non abrasivo da applicare con un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale senza fare pressione, dal momento che l'alluminio si graffia facilmente.

Vano interno dello scaldastoviglie

Pulire il vano interno dello scaldastoviglie con un panno umido dopo ogni uso. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia.

Asciugare quindi le superfici con un panno asciutto

Evitare che defluisca acqua nei fori di ventilazione.
Riutilizzare lo scaldastoviglie solo quando si è asciugato completamente.

Base antiscivolo

La base antiscivolo può essere tolta per pulire il fondo del cassetto.
Pulire la base preferibilmente a mano con acqua calda e un detersivo delicato.
Asciugare bene.
Reinserire la base antiscivolo solo quando si sia completamente asciugata.

COSA FARE SE LO SCALDASTOVIGLIE NON FUNZIONA

⚠ ATTENZIONE!

Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato. Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal produttore sono pericolose.
I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

- **Le stoviglie non si riscaldano a sufficienza. Verificare se:**
  - l'apparecchio sia acceso;
  - sia stata impostata la temperatura giusta;
  - le aperture di ventilazione non siano ostruite dalle stoviglie;
  - le stoviglie siano state riscaldate per un periodo sufficientemente lungo.
- **I tempi di riscaldamento possono dipendere da diversi fattori, per esempio:**

- materiale e spessore delle stoviglie;
- quantità di stoviglie caricate;
- disposizione delle stoviglie caricate;

- **Le stoviglie non si riscaldano affatto. Verificare se:**
  - si sente il rumore di ventola. Se la ventola è in funzione, significa che la resistenza di riscaldamento è difettosa. Se la ventola non funziona, significa che è rotta.
  - i fusibili si sono fusi o gli interruttori salvavita sono scattati.

- **Le stoviglie si riscaldano troppo:**
  - il selettore della temperatura non funziona.

- **La spia dell'interruttore on/off non si accende:**
  - la spia di controllo è fulminata.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

Verificare che la tensione di ingresso indicata sulla targhetta delle caratteristiche corrisponda alla tensione della presa di corrente da utilizzare.
Aprire il cassetto, rimuovere tutti gli accessori e il materiale d'imballaggio.

⚠ ATTENZIONE!

Il frontale dello scaldastoviglie potrebbe essere ricoperto da un film protettivo. Rimuovere la protezione con cautela prima di utilizzare lo scaldastoviglie per la prima volta.
Assicurarsi che lo scaldastoviglie non sia in alcun modo danneggiato. Controllare che il cassetto si apra e chiuda correttamente. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza.

⚠ ATTENZIONE:

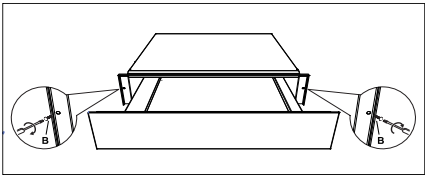
La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo che lo scaldastoviglie è stato incassato.
Lo scaldastoviglie può essere incassato solo sugli elettrodomestici indicati dal produttore. Se montato in combinazione con altre apparecchiature, la garanzia cessa di essere valida in quanto è impossibile garantirne il corretto funzionamento.

Incasso

Per procedere al montaggio dello scaldastoviglie in combinazione con un altro apparecchio, predisporre un piano intermedio fisso nell'unità di alloggiamento che assicuri la portata necessaria per entrambi gli apparecchi.

L'apparecchio combinato viene invece posizionato senza ulteriori piani intermedi direttamente sullo scaldastoviglie incassato.
Per l'incasso dell'apparecchio combinato fare riferimento alle indicazioni contenute nel relativo libretto di istruzioni e montaggio.
Le relative dimensioni per l'incasso sono indicate in mm e riportate nelle tabelle che appaiono alla fine di questo libretto.
Procedere come indicato:

1. Posizionare lo scaldastoviglie sul ripiano e farlo scorrere all'interno del recesso in modo che sia centrato e allineato alla parte frontale dell'unità.
2. Assicurarsi che la struttura dello scaldastoviglie sia allineata e poggi perfettamente sul ripiano.
3. Aprire il cassetto e fissare lo scaldastoviglie alle pareti laterali dell'unità di alloggiamento con le due viti in dotazione.



Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico deve essere realizzato da un elettricista qualificato conforme alla legislazione vigente.
Prima di allacciare lo scaldastoviglie alla rete elettrica, assicurarsi che i dati di tensione e frequenza riportati sulla targhetta che si trova all'interno

dell'apparecchio corrispondano a quelli della vostra rete elettrica.
L'allacciamento elettrico è realizzato attraverso un interruttore onnipolare, adatto all'intensità di alimentazione e con una distanza minima di 3 mm tra i contatti, così da garantire il disinnesto in caso di emergenza o durante la pulizia dello scaldastoviglie.
Qualora per l'allacciamento elettrico dovesse essere utilizzata una spina, dovrà essere accessibile dopo l'installazione.
L'allacciamento deve contemplare una corretta messa a terra, nel rispetto nella normativa vigente.

⚠ ATTENZIONE:

L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Se il cavo flessibile di alimentazione allacciato allo scaldastoviglie deve essere sostituito, rivolgersi a un servizio assistenza autorizzato, poiché sono necessari degli attrezzi appositi.
Il fabbricante e i rivenditori non si assumono alcuna responsabilità per eventuali danni causati a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite per l' installazione.

SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo.
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti
domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION....47
APPLIANCE DESCRIPTION....52
USE....53
LOAD CAPACITY....57
CLEANING AND MAINTENANCE....58
WHAT TO DO IF THE CROCKERY WARMER DOESN'T WORK....59
INSTALLATION INSTRUCTIONS....59
ENVIRONMENT CONCERNS....60
INSTALLATION....61

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

⚠ Warning / Caution-Safety information.
General information and tips.

Environmental information.

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

Carefully read the instructions before installing and using the equipment. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the equipment that may cause injuries and damage. Always keep the instructions at hand, so they can be easily referred to during use. This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.

Safety of children and vulnerable adults

⚠ WARNING!

Risk of choking, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instructions concerning how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Keep packaging materials away from children.
- Keep children and pets away from the appliance during operation or when cooling.
- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.
- ⚠ WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warnings on general safety

- ⚠ **WARNING**: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Depending on the temperature selected and the operating time, the temperature inside the appliance may reach 80 ºC. To take crockery out of the crockery warmer protect your hands by using oven gloves or an oven cloth.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. Fire danger.
- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that the appliance is not a danger if, for example, children use it for playing.

Installation

- During installation, follow the instructions supplied separately.
- Only qualified personnel can install the appliance and replace the cable.
- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.
- ⚠ WARNING! Before connecting the appliance compare the power data (voltage and frequency) indicated on the characteristics plate with those of the power supply in question. If these data do not match there may be problems. In case of doubt, contact an electrician.
- ⚠ WARNING! If the electrical wire plug is removed, the appliance must be installed and connected by a technician. Contact a qualified electrician who knows and respects current safety standards. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from fitting or connecting errors.
- ⚠ WARNING! The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is earthed. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from the absence of or defects in the installation’s protection system (e.g. electrical shock).

- ⚠ WARNING! Only use the appliance once it has been fitted into its built-in position. Only in this manner can it be guaranteed that users cannot access the electrical components.
- ⚠ WARNING! Never open up the appliance's frame. Possible contacts with electrical conducting parts or changes to electrical or mechanical components may represent a danger to users' safety and prejudice the correct working of the appliance.

Cleaning

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning devices. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance's surface and components in the long term.

Repairs

- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance operation.
- ⚠ WARNING! The appliance must be disconnected from the electrical current when installation and repair work is being done. To disconnect the appliance from the current, one of the following conditions must apply:
  - The switchboard fuses / circuit breakers must be disconnected.

- The plug should be removed from the socket. To remove the plug from the socket do not pull on the electric cable but rather pull out the plug itself directly.

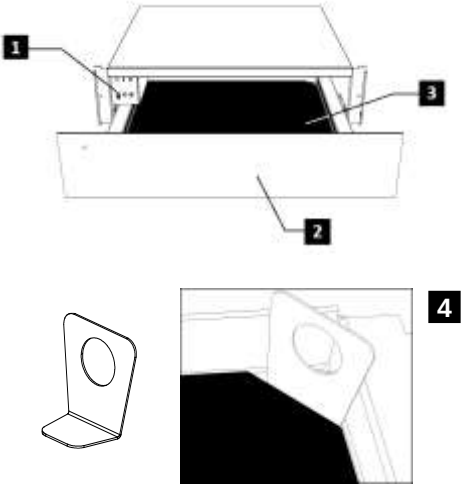
- ⚠ WARNING! Repairs and maintenance, especially of parts carrying electrical current, must only be done by technicians authorised by the manufacturer. The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damaged caused to people, animals or property as a result of repairs and maintenance carried out by non-authorised personnel.
- ⚠ WARNING! Repairs undertaken during the guarantee period must only be done by technicians authorised by the manufacturer. If this is not the case then any damage resulting from the repair in question is excluded from the guarantee.

APPLIANCE DESCRIPTION

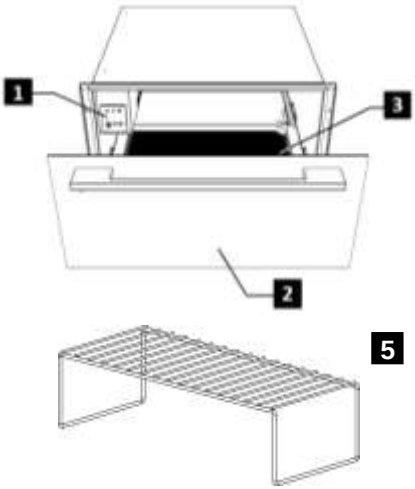
Main Components

1. Control Panel
2. Front Panel
3. Glass/ Anti-Slip mat
4. Glass removal tool
5. Drawer Grid *

WS140SL/ WS16SL/ WS200SL/ WS21SL



WS290SL



***Drawer Grid only available with the model WS290SL**

How the crockery warmer works

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.
The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.

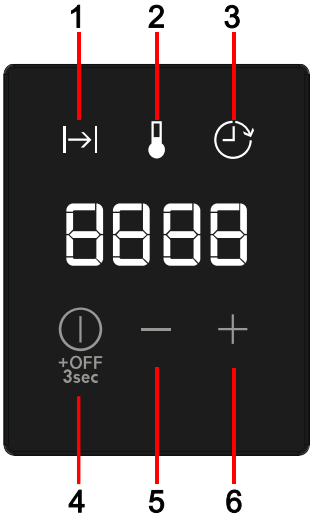
The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly. A metal grille protects both the heating element and the fan.
The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around, when the drawer is opened and closed.

USE

Before using for the first time

Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section “Cleaning and Maintenance”.
Then heat the crockery warmer for at least 2 hours. For this, turn the temperature control to the maximum position (see section ‘Selecting temperature”).
Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.
The appliance’s parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

Control Panel



1. Timer indicator light
2. Temperature indicator light
3. Delayed Start indicator light
4. Function / ON/OFF key
5. “-” (decrease)
6. “+” (increase) key

Operating settings

Stand-by mode

In this mode the whole system is disconnected and no indicator light or display is lit.

Normal Operation

In this mode the system is generating heat. The display shows the remaining operating time and the set temperature alternating each 2 seconds. The Timer and Temperature indicator lights light-up alternating each 2 seconds and coordinated with the display indication. The Operation indicator light is illuminated continuously until the Timer reaches zero.

To program the normal operation, proceed as follows:

1. Press the “⏻” key once or several times until the Timer indicator light is flashing.
2. Press the “+” or “-” keys to set the desired operation time in the range 0h00 – 4h00.
3. Press the “⏻” key to validate. The Temperature indicator light starts to flash.
4. Press the “+” or “-” keys to set the desired temperature in the range 30 – 80ºC.
5. Press the “⏻” key for 3 seconds or wait 5 seconds.
6. The Warming Drawer starts to operate with the set parameters.

Delayed Start

In this mode the Display shows the remaining time for the operation to start and counting-down. The Operation indicator light will blink and the Delayed Start indicator is illuminated.

To set a delayed start, proceed as follows:

1. Program the normal operation parameters as in points 1) to 4) of the previous section.
7. Press the "⏻" key to validate. The Delayed Start indicator light starts to flash.
2. Press the "+" or "-" keys to set the desired start delay in the range 0h00 – 9h50.
8. Press the "⏻" key for 3 seconds.
3. The Warming Drawer enters the Delayed Start mode.
4. When the delay has elapsed the Warming Drawer starts to operate with the set parameters.

Cancel Operation

The programming can be cancelled at any time by pressing the "⏻" key for 3 seconds.
The operation or the delayed start can be cancelled (for example, because a guest arrived earlier or the crockery seems warm enough)by pressing the "⏻" key for 3 seconds.

Selecting function

You can select temperatures between 30 and 80 °C.
As soon as the selected temperature is reached, the heating is turned off. When the temperature drops to a value below than the one selected, the heating is turned back on.

ºC	Function
30ºC	Defrosting
40ºC	Proving dough Cups / glasses warming
60ºC	Crockery warming Keep food warm
80ºC	Food Warming Low temperature cooking

Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery;
- Load quantity;
- How the crockery is arranged;
- Temperature setting.

It is therefore not possible to give any precise heating times.
However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting of 60ºC and for uniform heating of the crockery:

Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 12 people	40 – 45

Suggestions for the function Keep Food Warm and Food Warming:

Preheat the Warming Drawer 15 minutes to ensure the interior space has the required temperature.

Low temperature cooking

With the low temperature cooking meat can be gently prepared at low temperatures over a longer period of cooking time. The cooking time is dependent on the piece of meat's size. Use dishes made of glass, china or ceramics.

Preparation:

- Preheat the device with the dishes at 80°C for 10 minutes.
- Sear the meat in a pan using fat and place it into the heat drawer on the preheated dishes. Keep the setting at 80° C.

Table: Low Temperature Cooking (Reference Values)

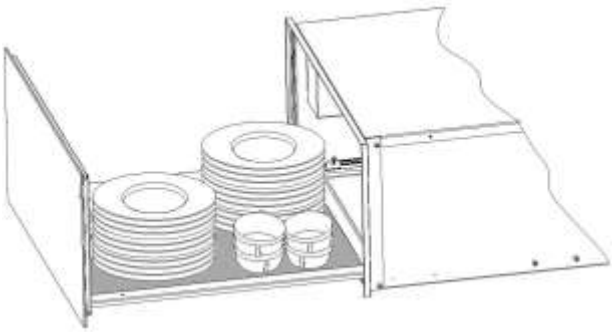
Application	Quantity	Roast gently on the cooking plate	Cooking times
		Beef	
Completely rare	1kg	on all sides, on each 2min.	1 – 1.5 hr
Rare	1kg	on all sides, on each 3min	1.5 – 2 hrs
Medium	1kg	on all sides, on each 3min	2 – 2.5 hrs
Well-done	1kg	on all sides, on each 3min	2.25 – 2.5hrs.
		Veal	
Filet, whole	1kg	on all sides, on each 2min.	1.75 – 2hrs.
Loin, in one piece	1kg	on all 4 sides, on each 3min.	2 – 2.5hrs.
		Porc	
Filet, whole	500-600 g	on all sides, on each 2min.	1.5hrs
		Lamb	
Filet	400g	on all sides, on each 2min	1 – 1.25hrs.

If you wish to keep the cooked meat warm, put the settingback to 60° C. We recommend not to use the warming function for more than 1hr.

LOAD CAPACITY

Load capacity depends on the size of the crockery items:

WS 140 / 16 SL	WS 200 / 21 SL	WS 290 SL
Stoviglie per 6 persone	Per 8 persone	Per 12 persone
6 piatti Ø 24 cm	8 x 24 cm Piatti piani	12 x 24 cm Piatti piani
6 scodelle per minestra Ø 10cm	8 x 10 cm Piatti fondi	12 x 10 cm Piatti fondi
1 ciotola Ø 19 cm	1 x 19 cm Piatti portata	1 x 19 cm Piatti portata
1 ciotola Ø 17 cm	1 x 17 cm Piatti portata	1 x 17cm Piatti portata
1 ciotola Ø 32 cm	2 x 32 cm Piatti pizza	2 x 32 cm Piatti pizza
o	oppure	oppure
20 piatti Ø 28 cm	30 piatti con ∅ 28 cm	40 piatti con ∅ 28 cm
o	oppure	oppure
80 tazzine da caffè	120 tazzine da caffè	160 tazzine da caffè
o	oppure	oppure
40 tazze da tè	60 tazze da tè	80 tazze da tè
o	oppure	oppure
…	…	...



CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

⚠ WARNING!

Cleaning must be done with the crockery warmer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the crockery warmer power supply circuit.
Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.
Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Appliance front and control panel

The crockery warmer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.
Wipe the surfaces dry using a dry cloth.
For stainless steel fronted crockery warmers,
special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time.
Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.
On aluminium fronted crockery warmers use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

Interior of the crockery warmer

Clean the inside of the crockery warmer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.
Wipe the surfaces dry using a dry cloth.
Avoid water entering through the air circulation opening.
Only use the crockery warmer again when it is completely dry.

Anti-slipt mat

The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.
The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid. Dry thoroughly.
The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

WHAT TO DO IF THE CROCKERY WARMER DOESN'T WORK

⚠ WARNING!

Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

Before contacting Technical Assistance, check on the following:

- **The crockery doesn't heat up enough. Check whether:**
  - The appliance has been switched on.
  - The appropriate temperature has been selected.
  - The air circulation orifices are covered by the crockery.
  - The crockery was left to heat up for sufficient time.
- **Heating time depends on several factors, such as, for example:**
  - Crockery material type and thickness.
  - Quantity of crockery.
  - How the crockery is arranged.
- **The crockery doesn't heat up at all. Check whether:**
  - You can hear the noise of a fan.If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.
  - The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.
- **The crockery is heating up too much, check if:**
  - The thermostat selector is broken.
- **The on/off switch does not light up, check if:**
  - The switch's pilot light has blown.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING!

Read the "Safety Information" carefully for your safety and correct operation of the appliance before installing the appliance.

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and **take out all the accessories** and remove the packing material.

⚠ WARNING!

The front surface of the crockery heater may be wrapped in a p**rotective film**. Before using the crockery warmer for the first time, remove this film carefully.

Make sure that the crockery warmer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

⚠ ATTENTION:

The power socket should be easily accessible after the crockery warmer has been installed.

The crockery warmer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer.

Installation

To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

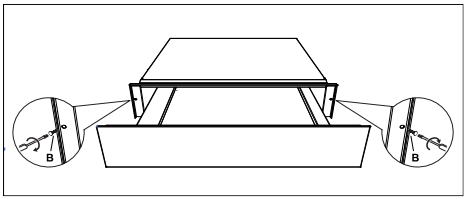
The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build-in the appliance which is combined with the crockery warmer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet.** Proceed as follows:

1. Place the crockery warmer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the crockery warmer's frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.

3. Open the drawer and fix the crockery warmer to the sides of the unit using the provided screws.



Electrical Connection

Electrical installation must be performed by an electrician qualified in accordance with the legislation in force.
Before connecting the crockery warmer to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches that which is shown on the rating plate located in the heating block inside.
The electric connection is made via an omnipolar switch, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the crockery warmer.
If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.

⚠ **WARNING:**

The crockery warmer must be earthed.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

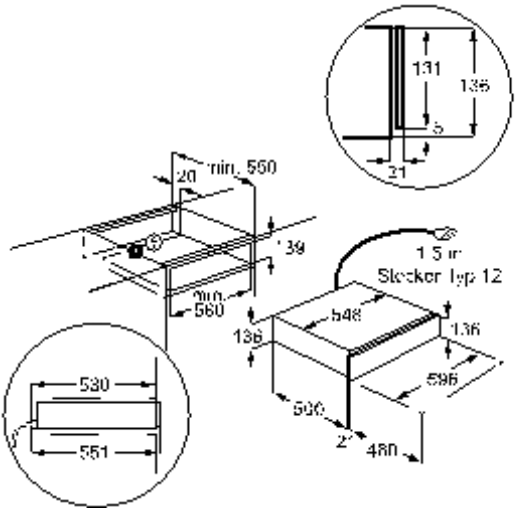
ENVIRONMENT CONCERNS

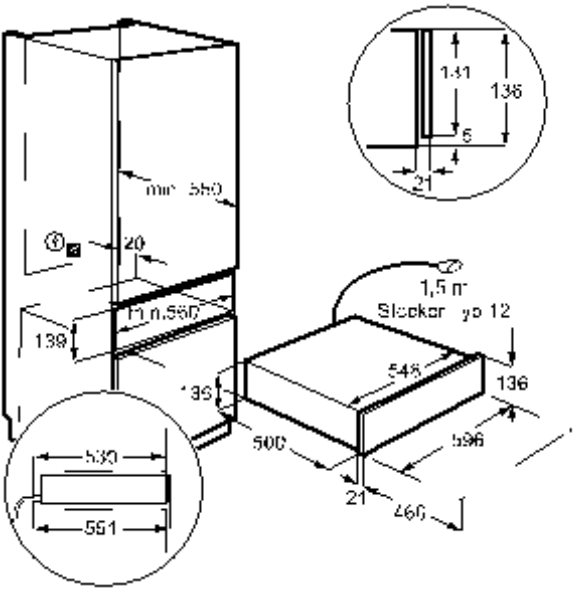
Recycle the materials with the symbol. Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

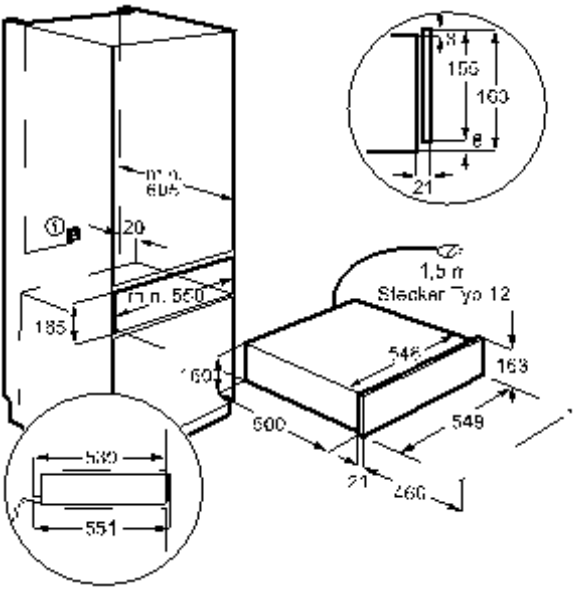
EINBAU / L'INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALLATION

WS140SL

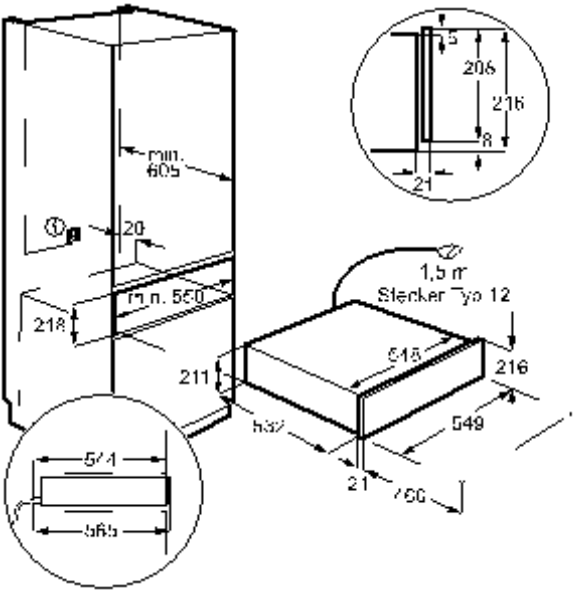




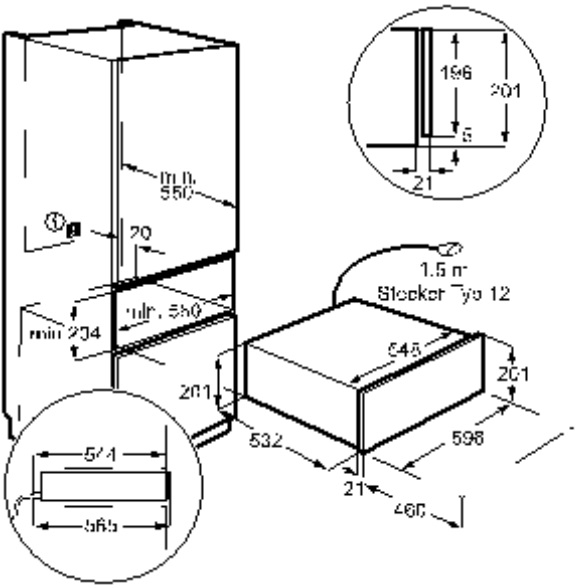
WS16SL



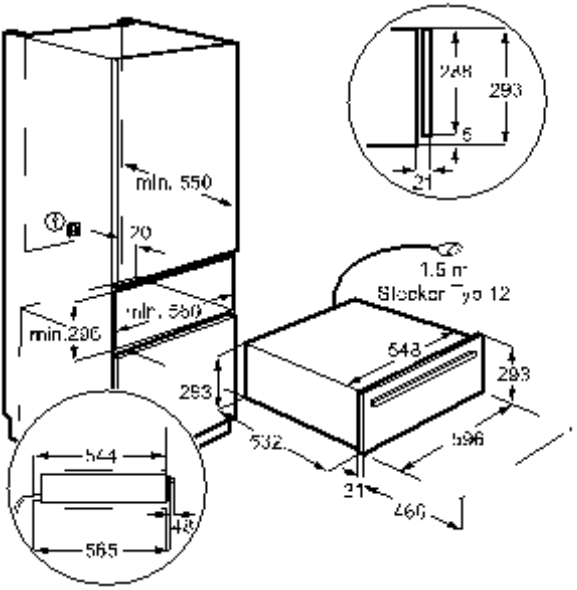
WS21SL



WS200SL



WS290SL



KUNDENDIENST

Electrolux

Servicestellen	Points de service	Servizio dopo vendita	Point of service

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10

9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e

4133 Pratteln
Schlossstrasse 1

6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3018 Bern
Morgenstrasse 131

1028 Préverenges
Le Trési 6

6928 Manno
Via Violino 11



Ersatzteilverkauf / Point de vente de rechange / Vendita pezzi di ricambio / spare parts service

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung, Verkauf/Demonstration, Vente/Consulente (cucina), Vendita/consulting, sales

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty

For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof).
The guarantee covers the costs of materials, labour and travel.

The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.electrolux.com/shop



943906-b - 132018

CE