

EED 14700
EED 14800
EED 14650
EED 29800



DE Wärmeschublade
FR Chauffe-Vaisselle
NL Servieswarmer
IT Scaldastoviglie
ES Calientaplatos
PT Gaveta de aquecimento

Gebrauchsanweisung
Mode d'Emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni di Uso
Manual de instrucciones
Manual de Instruções



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT	3
SICHERHEITSHINWEISE.....	5
VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND BENUTZUNG	6
GERÄTEBESCHREIBUNG	7
BEDIENUNG	8
WAS IST IM FALLE EINER FUNKTIONSTÖRUNG ZU TUN?	13
INSTALLATIONSANLEITUNG	14
UMWELT- UND GESUNDHEITSSCHUTZ.....	15
EINBAU	86

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



Ihr 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.

Sicherheit von Kindern und gefährdeten Erwachsenen

WARNUNG!

Erstickungs-, Verletzungs- und dauerhafte Unfähigkeitsgefahr:

- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.

Warnungen zur allgemeinen Sicherheit

- Während der Installation folgen Sie die Anweisungen die getrennt geliefert wurden.

- Nur qualifiziertes Personal darf das Gerät installieren und ersetzen Sie das Kabel ersetzen.

 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.
- das Gerät wird bei Gebrauch heiß. Halten Sie während des Backens oder Bratens Kinder in sicherem Abstand von dem Gerät.
- Fassen Sie die Elemente im Inneren erst an, nachdem das Gerät abgekühlt ist
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Gerätes.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- 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.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm in der Zufuhrleitung installiert wird.

SICHERHEITSHINWEISE



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.



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!

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).



ACHTUNG!

Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.



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.



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.**



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.

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND BENUTZUNG

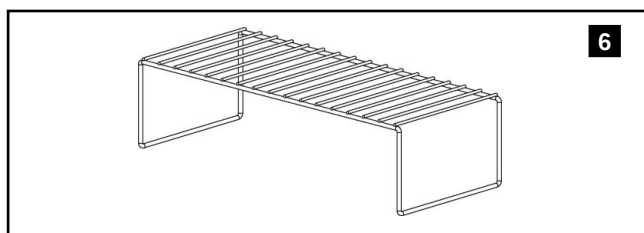
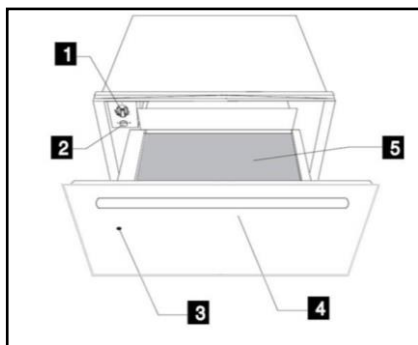
- Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.
- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät
- Das Gerät 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.
- 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.
- 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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

HAUPTKOMPONENTEN

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1 Thermostat | 4 Griff |
| 2 EIN-/AUS-Schalter | 5 Antirutschauflage |
| 3 Kontrolllampe | 6 Rost für Schublade |

EED 14650 / 14700 / 14800 / 29800



***Rost für Schublade nur mit dem Model EED 29800 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.

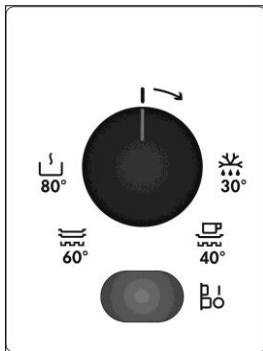
BEDIENUNG

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



Die Bedienelemente bestehen aus dem Thermostat und dem Ein-/Aus-Schalter. Sie sind nur sichtbar, wenn die Geschirrschublade geöffnet ist.

BEDIENPRINZIP

Um die Wärmeschublade zu verwenden verfahren Sie wie folgt:

- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Um die Funktion zu wählen, bitte drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Position.
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des EIN-/AUS-Schalters ein. Der Schalter leuchtet auf.
- Schließen Sie die Schublade.

Beachten Sie, dass sich die Schublade wieder öffnen kann, wenn sie mit übermäßigem Schwung geschlossen wird. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das erwärmte Geschirr entnehmen.

FUNKTION WÄHLEN

Der Funktionswähler ermöglicht die stufenlose Einstellung der Temperatur zwischen ca. 30 und 80 °C.

Den Funktionswähler nur linksherum bis zur Position "0" drehen oder nach rechts bis zum Anschlag, den sonst wird der Wähler zerstört.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung ab. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Heizung wieder ein.

Auf der Temperaturskala sind absolute Temperaturwerte in °C und Symbole markiert, die die optimale Temperatur für die jeweilige Geschirrguppe darstellen:

Symbol	°C	Funktion
	30°C	Antauen
	40°C	Teig gehen lassen Tassen/Gläser vorwärmen
	60°C	Geschirr vorwärmen Speisen warm halten
	80°C	Speisen Erhitzen Niedertemperaturgaren (Nur mit Model EED 29800 erhältlich)

AUFHEIZZEITEN

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung
- Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

Bei der Einstellung auf der Position  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 erforderliche Temperatur vorliegt.

Temperaturen schonend über eine längere Garzeit zubereiten.

- Die Gardauer ist abhängig von der Grösse des Fleischstückes.
- Verwenden Sie Geschirr aus Glass, Porzellan oder Chermik

NIEDERTEMPERATURGAREN (nur mit MODEL EED 29800 erhältlich)

- Beim Niedertemperaturgaren lässt sich Fleisch bei niedrigen

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)

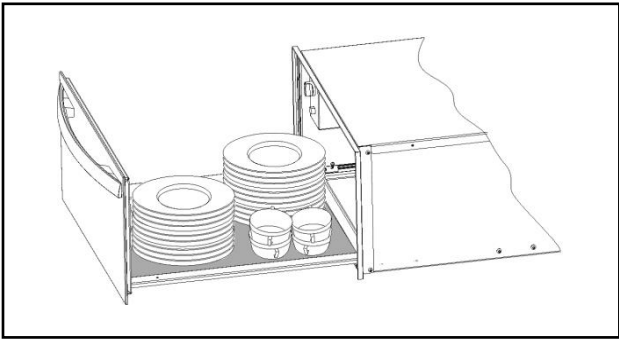
Anwendung	Menge	Anbraten auf der Kochstelle	Garzeiten
Rind			
Ganzbleu	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 Std.
Nicht ganz durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1 ¼ Std
À point	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	1 ¾ Std
durchgebraten	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 ¼ - 2 ½ Std
Roastbeef am Stück	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	3 Std blutig 4.5 Std. rosa
Kalb			
Filet, ganz	1kg	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 ¾ - 2 Std
Karree am Stück	1kg	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 ¼ - 2 ½ Std
Braten, Stotxen	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 - 2 ½ Std
Braten Schulter	1kg	Auf allen Seiten je 3 Min.	2 ½ Std.
Schwein			
Filet, ganz	500-600 g	Auf allen Seiten je 2 Min.	1 ½ Std.
Karree am Stück	600 - 1000g	Auf allen 4 Seiten je 3 Min.	2 - 2 ½ Std
Lamm		Rundherum 10-15 min	2-3 Std
Gigot mit Keule	2kg		
Gigotsteak aus Keule	2kg	Auf allen Seiten je 4 Min.	3-4 Std.
Rückenfilet	400g	Auf beiden Seiten je 2 Min.	¾ - 1 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:

EED 14650 / 14700 / 14800	EED 29800
Geschirr für 6 Personen	Geschirr für 12 Personen
6 x 24 cm flache Teller	12 x 24 cm flache Teller
6 x 10 cm Suppenteller	12 x 10 cm Suppenteller
1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller
1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller
1 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller
oder	oder
20 Teller mit Ø 28 cm	40 Teller mit Ø 28 cm
oder	oder
80 Espressotassen	160 Espressotassen
oder	oder
40 Teetassen	80 Teetassen
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 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 angegebenen Geräten eingebaut werden. **Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.**

EINBAU

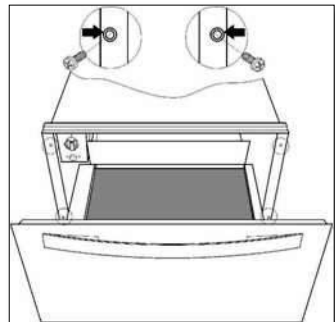
Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.

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 Typenschildes 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	17
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	19
PRECAUTIONS PENDANT L'UTILISATION	20
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	21
UTILISATION	22
CAPACITE DE CHARGE	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
QUE FAIRE EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT?	27
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	28
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	29
L'INSTALLATION	86

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.

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.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.

Sécurité générale

- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3mm.

- **⚠ 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



ATTENTION !

Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquence) indiquées sur la plaque des caractéristiques 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).



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.



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.



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.

PRÉCAUTIONS PENDANT L'UTILISATION

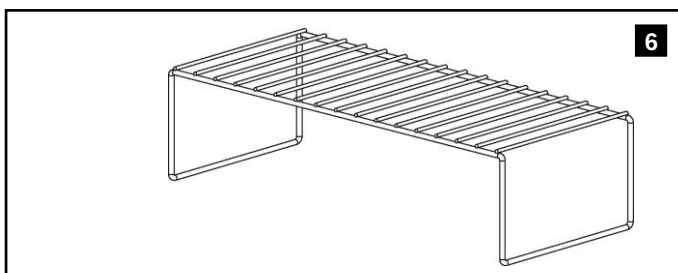
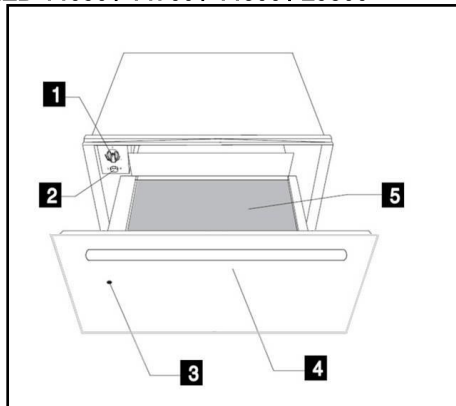
- Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- Avant la première utilisation, lisez avec attention les instructions d'utilisation. Vous vous protégez et évitez ainsi tout problème.
- Le chauffe-vaisselle est exclusivement destiné à un usage domestique!
- Utilisez le chauffe-vaisselle exclusivement pour chauffer de la vaisselle. Toute autre utilisation est inadmissible, potentiellement dangereuse, et dégage le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage qui en découlerait.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 80 °C. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Faites particulièrement attention aux enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil. S'il est mis en marche par inadvertance, il chauffera et peut provoquer des brûlures graves.
- Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil hors la présence d'un adulte que s'ils ont reçu des instructions leur permettant de le faire en toute sécurité et d'identifier les dangers dus à une mauvaise utilisation.
- 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.
- 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.
- 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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

COMPOSANTS PRINCIPAUX

- | | | | |
|----------|---------------------------------------|----------|--------------------------|
| 1 | Thermostat | 4 | Poignée |
| 2 | Bouton marche/arrêt (voyant lumineux) | 5 | Revêtement antidérapant |
| 3 | Voyant du contrôle | 6 | Grille de tiroir-réchaud |

EED 14650 / 14700 / 14800 / 29800



***La Grille de tiroir-réchaud est uniquement disponible avec le modèle EED 29800**

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

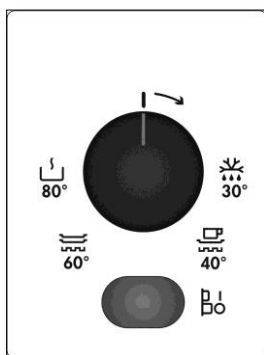
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.

TABEAU DE COMMANDES



Le tableau de commandes comporte un thermostat et un bouton marche/arrêt. Le tableau de commandes n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert.

PRINCIPE D'UTILISATION

Pour utiliser le chauffe-vaisselle, procédez de la façon suivante :

- Placez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la fonction en tournant le thermostat sur la position désirée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur dont le voyant s'allume.
- Fermez le tiroir.
- Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort.

Avant de retirer la vaisselle chaude, vous devez éteindre le chauffe-vaisselle en appuyant de nouveau sur l'interrupteur.

SELECTIONNER LA FONCTION

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 80 °C en tournant le thermostat.

Ne forcez pas le bouton du thermostat, ni vers la gauche de la position « 0 » ni vers la droite de la position maximum, car cela pourrait le détériorer.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

Les températures absolues en °C et des symboles sont indiqués sur le Tableau de Commandes. Ils correspondent à la température optimisée pour un groupe de vaisselle:

Symbole	°C	Fonction
	30°C	Dégivrage
	40°C	Levage de la pâte Chauffage de tasses/verres
	60°C	Chauffage de vaisselle Gardez les aliments chauds
	80°C	Chauffage d'aliments Cuisson à basse température (Seulement pour le modèle EED 29800)

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.

La pratique vous aidera à sélectionner les temps appropriés à votre vaisselle.

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

Charge	Temps (min)
Vaisselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaisselle 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 (seulement pour le modèle eed 29800)

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)

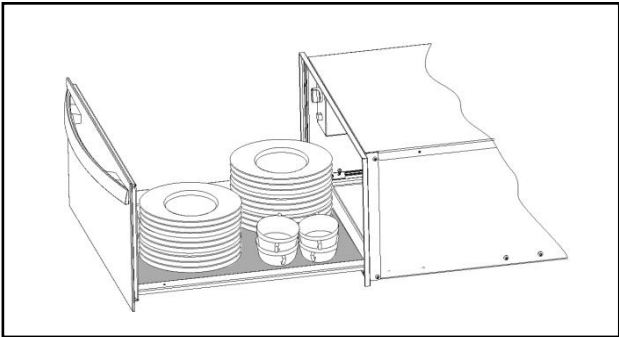
Utilisation	Poids	Préparation sur le plan de cuisson	Temps de cuisson
Boeuf			
Bleu	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 heure
Saignant	1kg	3 minutes sur chaque côté	1 heure et 15 minutes
À point	1kg	3 minutes sur chaque côté	1 heure et 45 minutes
Bien cuit	1kg	3 minutes sur chaque côté	2 heure et 15 minutes à 2 heures et 30 minutes
Rosbif	1kg	3 minutes sur chaque côté	3 heures saignant 4 heures et demi heures rosé
Veau			
Filet	1kg	2 minutes sur chaque côté	1 heure et 45 minutes à 2 heures
Carré	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures à 2 heures et 30 minutes
Gigot	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures à 2 heures et 30 minutes
Epaule	1kg	3 minutes sur chaque côté.	2 heures et 30 minutes
Porc			
Filet	500-600 g	2 minutes sur chaque côté	1 heure et 30 minutes
Carré de porc	600 - 1000g	10 à 15 minutes tout autour	2 à 3 heures
Agneau			
Gigot	2kg	4 minutes sur chaque côté.	3 à 4 heures
Steak	2kg	2 minutes sur chaque côté	45 minutes à 1 heure
Filet	400g	2 minutes sur chaque côté	1 heure à 1 heure et 15 minutes

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:

EED 14650 / 14700 / 14800	EED 29800
Service de 6 personnes	Service de 12 personnes
6 assiettes de 24 cm	12 assiettes de 24 cm
6 bols de 10 cm	12 bols de 10 cm
1 plat de 19 cm	1 plat de 19 cm
1 plat de 17 cm	1 plat de 17 cm
1 plat de 32 cm	2 plats de 32 cm
ou	ou
20 plats de 28 cm	40 plats de 28 cm
ou	ou
80 tasses à café	160 tasses à café
ou	ou
40 tasses à thé	80 tasses à thé
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.

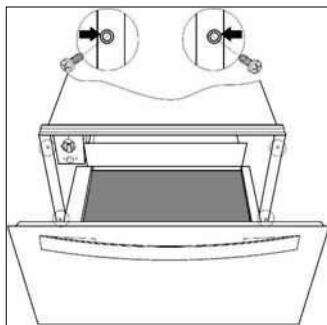
L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire. Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel

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.



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'ENVIRONNEMENT



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.

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	31
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	33
VOORZORGEN TIJDENS HET GEBRUIK	34
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	35
FUNCTIE	36
LAADCAPACITEIT	39
REINIGING EN ONDERHOUD	40
WAT TE DOEN BIJ STORINGEN?	41
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	42
MILIEUOVERWEGINGEN	43
INSTALLATIE	86

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieur en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen. Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.electrolux.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.electrolux.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

 Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie.

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpilig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES



OPGELET!

Controleer voor u het apparaat aansluit of de gegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje overeenkomen met de stroomspanning van uw installatie. Indien dit niet het geval is, zouden er zich storingen kunnen voordoen. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.



OPGELET!

Als de stekker is verwijderd van het elektrische snoer, dient het apparaat door een technicus te worden geïnstalleerd en aangesloten. Neem contact op met een erkend elektricien die de bestaande veiligheidsnormen in acht neemt. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een onjuiste montage of aansluiting.



OPGELET!

De elektrische veiligheid van het apparaat wordt slechts gegarandeerd als het geaard is. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade opgelopen door een gebrekkig beveiligingssysteem van de installatie of het ontbreken ervan (bijv. elektrische schokken).



OPGELET!

Gebruik het apparaat pas nadat het is ingebouwd. Slechts op deze manier wordt gewaarborgd dat u geen elektrische onderdelen kan bereiken.



OPGELET!

Open nooit de ommanteling van het apparaat. Eventueel aanrakingen met geleidende onderdelen of wijzigingen aan elektrische of mechanische onderdelen kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en een correcte werking van het apparaat verhinderen.



OPGELET!

Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade veroorzaakt door reparaties en onderhoud door niet bevoegde personen.



OPGELET!

Alle reparaties tijdens de garantietijd mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd. Als dit niet het geval is valt de schade door die reparatie niet onder de garantie.



OPGELET!

Het apparaat moet bij installatie en reparatie van het elektriciteitsnet worden afgesloten. Om het apparaat af te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat:

- De zekeringen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn uitgeschakeld.
- De stekker uit het stopcontact is. Trek om de stekker uit het stopcontact te halen niet aan het snoer maar aan de stekker zelf.

VOORZORGEN TIJDENS HET GEBRUIK

- Dit apparaat voldoet aan de van kracht zijnde veiligheidsnormen. Onjuist gebruik kan de gebruiker in gevaar brengen.
- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen vóór de eerste ingebruikname. Op deze manier voorkomt u gevaar en storingen.
- De servieswarmer is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!
- Gebruik de servieswarmer uitsluitend om servies op te warmen. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaar opleveren. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor storingen door onachtzaam of onjuist gebruik van het apparaat.
- Afhankelijk van de ingestelde temperatuur en tijd, kan de binnenkant van het apparaat temperaturen van 80°C bereiken. Bescherm uw handen door ovenwanten of pannelappen te gebruiken als u het servies uit de servieswarmer haalt.
- Wees extra voorzichtig met kinderen en laat hen niet in de buurt van het apparaat spelen. Als de lade onverhoeds wordt aangezet, warmt dit op en kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksaanwijzingen zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- Leun of zit niet op de lade. Dit beschadigt de telescoopgeleiders. De lade kan een maximaal gewicht van 25 kg dragen.
- Bewaar geen synthetische of licht ontvlambare voorwerpen in de servieswarmer, aangezien deze zouden kunnen smelten of vlam vatten bij het aanzetten. Brandgevaar.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming. De hoge temperaturen kunnen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van het apparaat doen vlam vatten.
- Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers. De stoom kan elektrische onderdelen raken en kortsluiting veroorzaken. De druk van de stoom kan op lange termijn ook schade veroorzaken aan het oppervlak van het apparaat en aan de onderdelen.
- Als u het apparaat op het einde van zijn levensduur niet meer gebruikt, sluit hem van het elektriciteitsnet af en maak het snoer onbruikbaar zodat het geen gevaar meer oplevert bij eventuele kinderspulletjes.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke eigenschappen; of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid bij het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over het gebruik.

WAARSCHUWING:

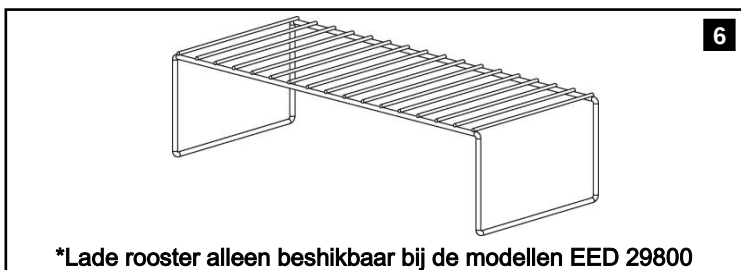
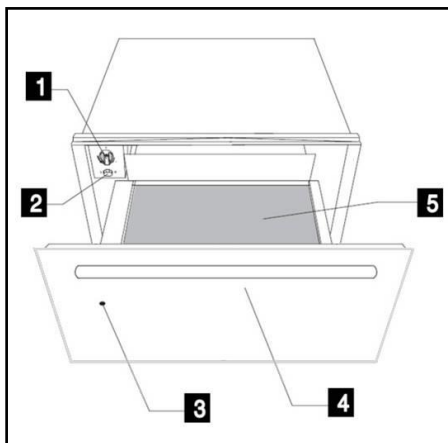
- Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen op afstand.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1 Functiekeuzeknop | 4 Handgreep |
| 2 Aan/uit-schakelaar(verlicht) | 5 Antislipbodem |
| 3 Kontrolllampe | 6 Lade rooster |

EED 14650 / 14700 / 14800 / 29800



WERKINGSPRINCIPE

Dit apparaat is met een heteluchtsysteem uitgerust. Een ventilator verdeelt de door een elektrische weerstand voortgebrachte warmte in het apparaat. Met de thermostaat kan u de gewenste temperatuur voor het serviesgoed instellen en controleren.

Het serviesgoed warmt dankzij de heteluchtcirculatie snel en gelijkmatig op.

Zowel de weerstand als de ventilator worden door een metalen rooster beschermd.

De lade is met een antislipbodem uitgerust, die het serviesgoed bij het openen en sluiten op zijn plaats houdt.

FUNCTIE

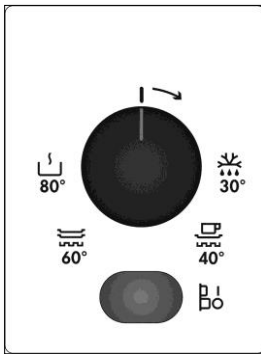
VÓÓR DE EERSTE INGEBRIJKNAMF

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnen- en buitenkant van de servieswarmer volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud".

Warm vervolgens de servieswarmer gedurende ten minste 2 uur op. Draai hiervoor de temperatuurknop op de hoogste stand (raadpleeg het hoofdstuk "Temperatuur instellen"). Voorzie een goede verluchting in de keuken.

De gele onderdelen zijn met een speciaal product beschermd. Daardoor zal er bij de eerste opwarming geur vrijkomen. Zowel de geur als het eventueel ontstaan van rook verdwijnen na korte tijd en wijzen niet op een onjuiste aansluiting of storing van het apparaat.

BEDIENINGSPANEEL



Het bedieningspaneel heeft een functieknop en een aan/uit-schakelaar. Het bedieningspaneel is alleen zichtbaar wanneer de lade open is.

HOE DE SERVIESWARMER TE GEBRUIKEN

Ga om de servieswarmer te gebruiken als volgt te werk:

- Plaats het serviesgoed in de lade.
- Selecteer de gewenste functie door de thermostaatknop naar de gewenste stand te draaien.
- Zet het apparaat aan door de schakelaar in te drukken, die vervolgens oplicht.
- Sluit de lade.

Let erop dat de lade kan opengaan als hij met te veel kracht wordt gesloten.

Schakel alvorens het hete serviesgoed te verwijderen de servieswarmer uit door nogmaals de schakelaar in te drukken.

FUNCTIE SELECTEREN

Door aan de thermostaat te draaien kan u een temperatuur tussen 30 en 80 °C instellen.

Forceer de thermostaatknop niet naar links van de stand "0" of naar rechts van de hoogste stand, aangezien dat schade zou kunnen veroorzaken.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de verwarming uit. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur daalt, springt de verwarming weer aan.

Op de temperatuurschaal staan absolute waarden in °C vermeld maar symbolen, die overeenstemmen met de optimale temperatuur voor een bepaald type serviesgoed:

Symbool	°C	Functie
	30°C	Ontdooien
	40°C	Deeg laten rijzen Kopjes / glazen verwarmen
	60°C	Serviesgoed verwarmen Voedsel verwarmen
	80°C	Voedsel opwarmen Bereiden bij lage temperatuur van (Alleen beschikbaar bij de modellen EED 29800)

OPWARMTIJDEN

Diverse factoren kunnen de opwarmtijd beïnvloeden:

- Materiaal en dikte van het serviesgoed;
- Hoeveelheid ingeladen serviesgoed;
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld;
- Ingestelde temperatuur.

Hierdoor is het niet mogelijk precieze gegevens te verschaffen over de opwarmtijd.

Bij wijze van voorbeeld worden hier de volgende tijden opgegeven voor de thermostaat in de stand  , om een gelijkmatige opwarming van het serviesgoed te verkrijgen:

Ingeladen	Tijd (min)
Serviesgoed voor 6 personen	30 – 35
Serviesgoed voor 12 personen	40 – 45

Aanbevelingen voor de functie

‘voedsel warmhouden’ en

‘voedsel opwarmen’:

Verwarm het apparaat voor gedurende 15 minuten om ervoor te zorgen dat de binnenkant op de vereiste temperatuur is.

BEREIDEN BIJ LAGE TEMPERATUUR VAN (alleen beschikbaar bij de modellen eed 29800)

Met de lage temperatuurstelling kan vlees langzaam worden bereid aan

een lage temperatuur gedurende een langere bereidingstijd.

De bereidingstijd hangt af van de grootte van het stuk vlees.

Gebruik glazen, porseleinen of keramieken schalen.

VOORBEREIDING:

- Warm het apparaat met de schalen gedurende 10 minuten op 80 °C voor.
- Braad het vlees aan in een pan met wat boter of olie en leg het op de voorverwarmde schotels in het apparaat. Laat de temperatuur op 80°C staan.

Tabel: bereiden bij lage temperatuur (richtwaarden)

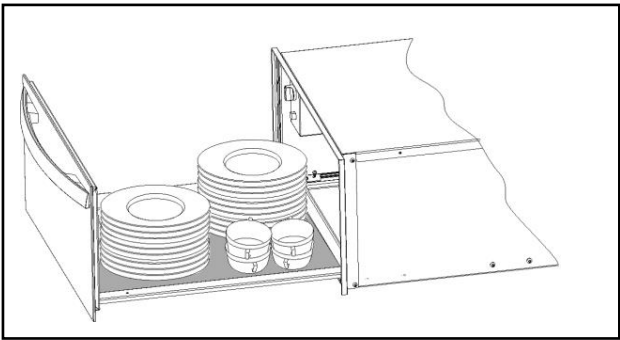
Toepassing	Hoeveelheid	Zacht aanbraden op het fornuis	Bereidingsduur
Rundvlees			
Rauw	1 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur
Halfrauw	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	1 uur en 15 min.
Medium	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	1 uur en 45 min.
Doorbakken	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 uur en 15 min. tot 2,5 uur
Rundergebraad in één stuk	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	3 uur rauw 4,5 uur medium
Kalfsvlees			
Filet, hele	1 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur en 45 min. tot 2 uur
Lende, in één stuk	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 tot 2,5 uur
Gebraad	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2 tot 2,5 uur
Schoudergebraad	1 kg	rondomrond, elke kant 3 min.	2,5 uur
Varkensvlees			
Filet, hele	500 tot 600 g	rondomrond, elke kant 2 min.	1,5 uur
Lende	600 tot 1000 g	rondomrond 10 tot 15 min.	2 tot 3 uur
Lamsvlees			
Bout met lende	2 kg	rondomrond, elke kant 4 min.	3 tot 4 uur
Lendesteak	2 kg	rondomrond, elke kant 2 min.	45 min. tot 1 uur
Filet	400 g	rondomrond, elke kant 2 min.	1 uur tot 1 uur en 15 min.

Als u het bereide vlees warm wilt houden, stel dan in op 60 °C. Wij adviseren u de warmhoudfunctie niet langer dan een uur te gebruiken.

LAADCAPACITEIT

De laadcapaciteit hangt af van de grootte van het serviesgoed:

EED 14650 / 14700 / 14800	EED 29800
Serviesgoed voor 6 personen	Serviesgoed voor 12 personen
6 x 24cm eetborden	12 x 24cm eetborden
6 x 10cm soepkommen	12 x 10cm soepkommen
1 x 19cm opdienschaal	1 x 19cm opdienschaal
1 x 17cm opdienschaal	1 x 17cm opdienschaal
1 x 32cm vleesschalen	2 x 32cm vleesschalen
of	of
20 borden van Ø 28 cm	40 borden van Ø 28 cm
of	of
80 espressokopjes	160 espressokopjes
of	of
40 theekopjes	80 theekopjes
of	of
...	...



REINIGING EN ONDERHOUD

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

 **OPGELET!**

Het reinigen dient te gebeuren als de servieswarmer van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de servieswarmer uit.

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

VOORKANT VAN HET APPARAAT EN BEDIENINGSPANEEL

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.

Wrijf de servieswarmer daarna droog met een droge doek.

Voor de servieswarmers met een roestvrij stalen voorkant kunnen speciale producten worden gebruikt voor de behandeling van roestvrij stalen oppervlakken. Deze producten voorkomen dat de oppervlakken weer snel vuil raken. Breng met een zachte doek een dunne laag van het product op het oppervlak aan.

Voor de servieswarmers met een aluminium voorkant kan u wat glasreiniger gebruiken met een zachte doek die geen draden loslaat. Maak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen op het oppervlak, aangezien aluminium erg gevoelig is voor krassen en beschadiging.

BINNENKANT VAN DE SERVIESWARMER

Maak de binnenkant van de servieswarmer regelmatig schoon met een vochtige doek. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen.

Wrijf de oppervlakken daarna droog met een droge doek.

Vermijd dat er water in de ventilatieopeningen komt.

Gebruik de servieswarmer pas weer als hij volledig is opgedroogd.

ANTISLIPBODEM

U kan de antislipbodem verwijderen om de lade gemakkelijker schoon te maken.

De antislipbodem kan met de hand worden gewassen in warm water met enkele druppels afwasmiddel.

Droog op het einde goed af.

Plaats de antislipbodem pas weer op zijn plaats als de lade volledig is opgedroogd.

WAT TE DOEN BIJ STORINGEN?



OPGELET!

Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn. Controleer alvorens contact op te nemen met de technische dienst de volgende punten:

- **Het serviesgoed warmt niet goed op? Controleer:**

- Of het apparaat aan staat.
- Of u de juiste temperatuur hebt ingesteld.
- Of de ventilatieopeningen door het serviesgoed bedekt worden.
- Of het serviesgoed lang genoeg heeft opgewarmd.

- **De opwarmtijd hangt van verschillende factoren af, zoals bijvoorbeeld:**

- Materiaal en dikte van het serviesgoed.
- Hoeveelheid serviesgoed.
- Hoe het serviesgoed werd opgestapeld.

- **Het serviesgoed warmt niet op? Controleer of:**

- U het geluid van de ventilator hoort.
- Als de ventilator werkt, dan betekent dat dat de weerstand waarschijnlijk defect is; als de ventilator niet werkt, betekent dat dat de ventilator waarschijnlijk defect is.
- De zekeringen/stroomonderbrekers op het schakelbord zijn gesmolten/gesprongen.

- **Het serviesgoed warmt te veel op?**

- De temperatuurknop is defect.

- **De aan/uit-schakelaar licht niet op?**

- Het indicatielampje is gesprongen.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

VOOR DE INSTALLATIE

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie. Open de lade en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

! **OPGELET!**

De voorkant van de servieswarmer kan bedekt zijn met een beschermende folie. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Controleer of de servieswarmer niet beschadigd is. Controleer of de lade van de servieswarmer vlot open- en dichtgaat. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

! **OPGELET:**

Na de installatie van de servieswarmer moet de stekker bereikbaar blijven.

De servieswarmer kan alleen worden ingebouwd in combinatie met de door de fabrikant aangeduide apparaten. Als hij in combinatie met andere apparaten wordt gemonteerd, vervalt de garantie, aangezien het niet mogelijk is een correcte werking van het apparaat te garanderen.

INSTALLATIE

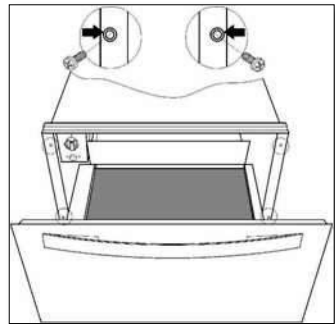
Om de servieswarmer in combinatie met een ander apparaat in te bouwen is er een vast schap nodig, dat het gewicht van beide apparaten kan dragen.

Het apparaat dat met de servieswarmer wordt geïnstalleerd dient rechtstreeks op de servieswarmer te worden geplaatst, waarbij er geen tussenschap nodig is. Om het apparaat te installeren dat samen met de servieswarmer wordt ingebouwd, volg de instructies in de respectieve gebruiksaanwijzing en installatie-instructies.

De afmetingen die van belang zijn bij de installatie staan **in mm aangeduid**

op de figuren op de laatste bladzijden. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de servieswarmer op het schap en schuif hem naar binnen zodat hij goed gecentreerd de voorkant van de kast raakt.
2. Controleer of de ommanteling van de servieswarmer goed genivelleerd is en stevig op het schap staat.
3. Open de lade en bevestig de servieswarmer aan de zijkanten van de kast met behulp van de twee bijgeleverde schroeven.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische installatie moet worden uitgevoerd door een elektricien die bevoegd is op grond van de heersende regelgeving.

Voordat u de servieswarmer aansluit op de netstroom, controleert u of de voltage en de frequentie overeenkomen met hetgeen op het typeplaatje vermeld staat dat zich in het verwarmingsblok aan de binnenkant bevindt.

De elektrische aansluiting komt tot stand via een meerpolige schakelaar die de maximale intensiteit kan verdragen en die een minimale ruimte van 3mm tussen de contacten heeft, waardoor de stroom in noodgevallen of bij het schoonmaken van de servieswarmer wordt afgesloten. Als

voor de elektrische aansluiting een stekker wordt gebruikt, moet die na de installatie toegankelijk zijn. De aansluiting moet zijn voorzien van een correcte aarding, in overeenstemming met de geldende normen.

WAARSCHUWING:

DE SERVIESWARMER MOET
GEAARD ZIJN.

Mocht de flexibele toevoerkabel die aan de servieswarmer bevestigd is,

moeten worden vervangen, dan moet dat door een officiële After Sales Service gebeuren, omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.

De fabrikant en detailhandelaars aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade die wordt toegebracht aan mensen, dieren of eigendommen, indien deze installatie-instructies niet worden opgevolgd.

MILIEUOVERWEGINGEN



Recycle de materialen met het symbool. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.



Gooi apparaten gemarkeerd met het Symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

INDICE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	45
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	47
PRECAUZIONI D'USO	48
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	49
UTILIZZO	50
CAPACITÀ DI CARICO	53
PULIZIA E MANUTENZIONE	54
COSA FARE SE LO SCALDASTOVIGLIE NON FUNZIONA?	55
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE.....	56
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.....	57
INSTALLAZIONE	86

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.

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 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.

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.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il apparecchio.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- 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.
- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA



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.



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.



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.

PRECAUZIONI D'USO

- Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può causare danni a persone o cose.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta. In questo modo si eviterà il rischio di mettere in pericolo se stessi e di causare danni all'apparecchio.
- Lo scaldastoviglie è esclusivamente destinato all'uso domestico!
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di rottura o difetti di funzionamento derivanti da un uso erraneo o improprio dell'apparecchio.
- 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.
- Prestare particolare attenzione ai bambini, evitando che giochino nelle vicinanze dell'apparecchio. Se l'apparecchio viene inavvertitamente acceso potrebbe riscaldarsi e provocare serie ustioni.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da bambini, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- 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.
- 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.
- 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.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.



ATTENZIONE:

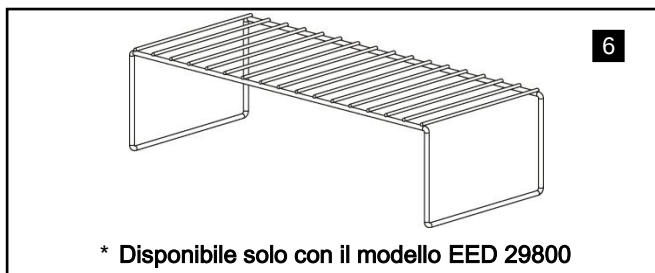
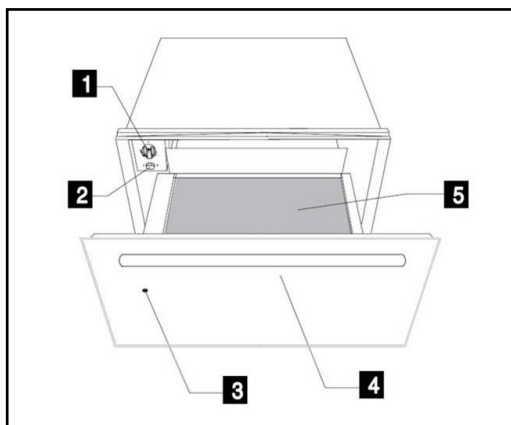
Le parti accessibili possono scaldarsi notevolmente durante l'uso. **Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

ELEMENTI PRINCIPALI

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Termostato | 4 Maniglia |
| 2 Interruttore On/Off | 5 Base antiscivolo |
| 3 Spia di controllo | 6 Griglia cassetto * |

EED 14650 / 14700 / 29800



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

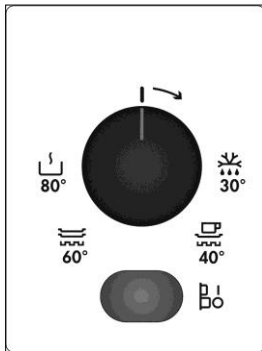
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta è necessario pulirne l'interno

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



Il pannello comandi è dotato di un selettore e un interruttore di accensione On/Off. Il pannello comandi è visibile solamente se il cassetto è aperto.

UTILIZZO DELLO SCALDASTOVIGLIE

Procedere come descritto qui di seguito per utilizzare lo scaldastoviglie:

- Disporre le stoviglie nel cassetto.
- Selezionare la funzione ruotando la manopola del termostato sulla posizione desiderata.
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore. La spia dell'interruttore si accende.
- Chiudere il cassetto.
- Se il cassetto viene chiuso con troppa forza, si potrebbe riaprire. Spegnerlo lo scaldastoviglie prima di rimuovere le stoviglie, premendo nuovamente l'interruttore.

SELEZIONE DELLA FUNZIONE

Ruotando la manopola del termostato si può impostare una temperatura compresa tra 30 e 80°C.

Non forzare la manopola del termostato verso sinistra oltre la posizione "0" oppure verso destra oltre la temperatura massima altrimenti la si potrebbe danneggiare.

Raggiunta la temperatura selezionata, il riscaldamento si disinserisce. Non appena la temperatura scende sotto il valore impostato, il riscaldamento si riattiva. Sulla scala delle temperature sono contrassegnati i valori assoluti in °C, e simboli che rappresentano la temperatura ottimale per i rispettivi gruppi di stoviglie:

Simbolo	°C	Funzione
	30°C	Scongelamento
	40°C	Lievitazione impasti Riscaldamento tazze/bicchieri
	60°C	Riscaldamento stoviglie Tenere in caldo gli alimenti
	80°C	Riscaldamento alimenti Cottura a bassa temperatura (Solo con il modello EED 29800)

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.

Potete dedurre dall'esperienza pratica dello scaldastoviglie quali siano le impostazioni ottimali per ogni esigenza.

In ogni caso, impostando la temperatura su

 e per raggiungere un riscaldamento

omogeneo, possono essere considerati indicativi i seguenti valori:

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

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 (SOLO CON IL MODELLO EED 29800)

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)

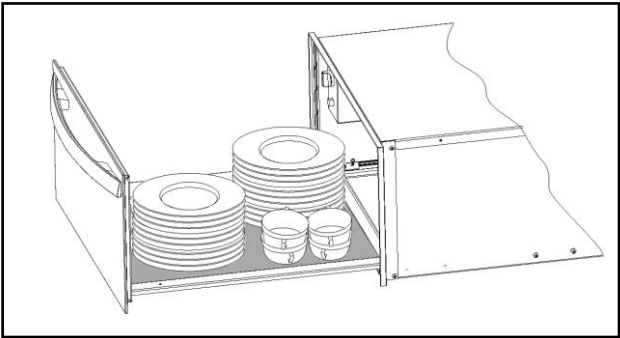
Applicazione	Quantità	Arrostire delicatamente sul piatto di cottura	Tempi di cottura
Manzo			
Completamente al sangue	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 ora
Al sangue	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	1 ora e un quarto
Cottura media	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	1 ora e 45 minuti
Ben cotto	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 ore e un quarto – 2 ore e mezza.
Roast beef in un pezzo unico	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	3 ore al sangue 4.5 ore cottura media
Vitello			
Filetto, intero	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 ora e 45 minuti - 2 ore
Costoletta, un pezzo unico	1kg	su tutti i 4 lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 – 2 ore e mezza
Arrosto, in casseruola	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 – 2 ore e mezza
Arrosto, spalla	1kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 3 minuti per lato	2 ore e mezza
Maiale			
Filetto, intero	500-600 g	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 ora e mezza
Costoletta	600-1.000 g	su tutti i lati per 10-15 minuti	2 - 3 ore
Agnello			
Cosciotto con anca	2kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 4 minuti per lato	3 – 4 ore
Bistecca di cosciotto dell'anca	2kg	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	45 minuti – 1 ora
Filetto	400 g	su tutti i lati, lasciar cuocere 2 minuti per lato	1 - 1 ora e un quarto

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:

EED 14650/ 14700 / 14800	EED 29800
per 6 persone	per 12 persone
piatti piani 6 x 24 cm	piatti piani 12 x 24 cm
piatti fondi 6 x 10 cm	piatti fondi 12 x 10 cm
piatti da portata 1 x 19cm	piatti da portata 1 x 19cm
piatti da portata 1 x 17cm	piatti da portata 1 x 17cm
piatti da carne 1 x 32 cm	piatti da carne 2 x 32 cm
o	o
20 piatti da 28 cm Ø	40 piatti da 28 cm Ø
o	o
80 tazzine da caffè	160 tazzine da caffè
o	o
40 tazze da tè	80 tazze da tè
o	o
...	...



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.

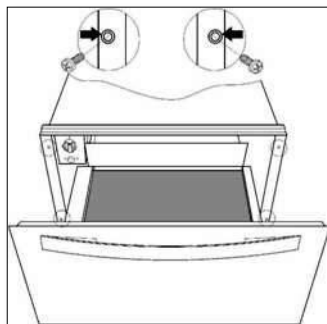
INCASSO

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.

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.



ATTENZIONE:

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

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.

INDICE

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	59
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	61
PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO	62
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	63
MANEJO	64
CAPACIDAD DE CARGA.....	67
LIMPIEZA Y CUIDADO	68
¿QUÉ HACER CUANDO EL APARATO NO FUNCIONA?	69
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	70
PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL.....	71
INSTALACIÓN	86

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados. Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Información general y consejos



Información medioambiental.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) en la placa de características con los de la red eléctrica. Estos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato. En caso de dudas, consulte a su electricista.



ATENCIÓN:

Cuando se retire la clavija del cable de conexión a la red, la instalación y conexión del aparato las debe llevar a cabo personal especializado. Encargue estos trabajos a un electricista que conozca y cumpla los reglamentos vigentes de seguridad. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños ocasionados por fallos de montaje o conexión del aparato.



ATENCIÓN:

La seguridad eléctrica del aparato solo está garantizada cuando se conecta a una red con un sistema de toma a tierra. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños ocasionados por la ausencia o defectos del sistema de protección de la instalación (por ejemplo, una descarga eléctrica).



ATENCIÓN:

Utilice el aparato solo cuando se encuentre montado. Únicamente de esta manera está garantizado que no pueda entrar en contacto con las partes activas del aparato.



ATENCIÓN:

No abra la carcasa del aparato. Un posible contacto con partes del aparato con tensión, así como la modificación del tipo de construcción eléctrica y mecánica, es peligroso y puede provocar fallos de funcionamiento.



ATENCIÓN:

Todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación los debe llevar a cabo únicamente personal autorizado por el fabricante. Trabajos de instalación y mantenimiento que se realizan de forma inapropiada pueden causar peligros para el usuario de los cuales el fabricante no se responsabiliza.



ATENCIÓN:

Únicamente el personal autorizado por el fabricante debe efectuar reparaciones durante el período de garantía. De lo contrario, cualquier daño causado por la reparación en cuestión quedará excluido de la cobertura de la garantía.



ATENCIÓN:

El aparato debe estar desconectado de la red eléctrica durante la realización de cualquier tipo de trabajo de instalación y reparación. El aparato está desconectado de la red solo cuando se cumple una de las siguientes condiciones:

- Los fusibles de la acometida de la casa están desconectados.
 - El cable de conexión está desconectado de la red eléctrica.
- En aparatos con clavija de conexión, tire siempre de la clavija y nunca del cable para separar el aparato de la red.

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO

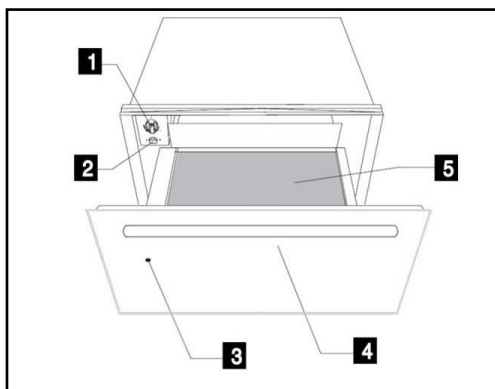
- Este aparato cumple con las normas de seguridad obligatorias. No obstante, un uso no conforme a lo previsto puede causar daños al usuario.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. De esta manera, se protege a sí mismo y evita que su aparato sufra daños.
- Este aparato se debe utilizar exclusivamente en un ámbito doméstico.
- El fabricante declina toda responsabilidad por averías o daños a consecuencia de un uso inadecuado o erróneo del aparato.
- El aparato puede alcanzar en el interior 80 °C, en función de la temperatura seleccionada y la duración de uso. Para extraer la vajilla del calentaplatos, debe protegerse las manos con guantes o un paño de horno.
- Preste especial atención a los niños y no permita que jueguen con el aparato. Si el aparato se calienta después de una conexión no intencionada, puede provocar quemaduras de gravedad.
- Los niños solo pueden manejar el aparato sin supervisión después de haberles explicado el manejo del aparato de tal manera que puedan usarlo con seguridad.
- No se siente ni apoye en el cajón. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón puede soportar una carga máxima de 25 kg.
- No guarde en el aparato recipientes de plástico u objetos inflamables. Estos pueden derretirse o inflamarse al encender el aparato. Peligro de incendio:
- No utilice el aparato para la calefacción de habitaciones. Debido al aumento de la temperatura, pueden encenderse objetos fácilmente inflamables que se encuentren cerca del aparato.
- No utilice un limpiador de vapor o de alta presión. El vapor puede alcanzar partes con tensión y provocar un cortocircuito. Además, la presión del vapor puede originar daños permanentes en superficies y componentes a largo plazo.
- Todos los aparatos que ya no se utilizan deben desconectarse de la red eléctrica, y se cortarán todos los cables de alimentación, para que no puedan suponer un peligro, por ejemplo, a los niños cuando juegan.
- Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad. Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Advertencia: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben estar lejos del aparato.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

COMPONENTES PRINCIPALES

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Termostato | 4 Tirador |
| 2 Interruptor de conexión y desconexión | 5 Recubrimiento antideslizante |
| 3 Luz de control | 6 Rejilla del cajón * |

EED 14650 / 14700 / 29800



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Este aparato dispone de un sistema de circulación de aire caliente. Un ventilador distribuye de forma óptima en el cajón el calor producido por el calentador.

El termostato permite determinar y supervisar la temperatura deseada de la vajilla.

Gracias a la circulación del aire, la vajilla se calienta de forma rápida y uniforme.

Una rejilla protectora impide el contacto con el calentador y el ventilador.

El fondo del cajón para la vajilla está provisto de un recubrimiento antideslizante, que impide que la vajilla se mueva al abrir y cerrar el cajón.

MANEJO

ANTES DEL PRIMER USO

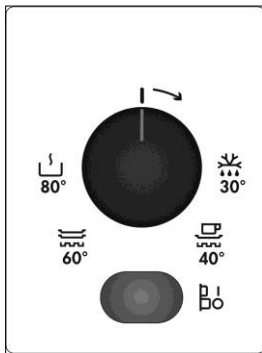
Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de su aparato siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y cuidado».

Caliente el cajón vacío durante un mínimo de dos horas. Gire para tal fin el mando del termostato a la temperatura máxima (véase el apartado «Selección de la temperatura»).

Asegúrese de que durante este proceso hay una buena ventilación en la cocina.

Los componentes están tratados con un agente de conservación. Por lo tanto, se producen temporalmente olores durante el calentamiento. Este olor y el vapor que se pueda generar desaparecen en poco tiempo y no son consecuencia de una conexión errónea o de un defecto del aparato.

ELEMENTOS DE MANDO



Los elementos de mando son el termostato y el interruptor de conexión y desconexión. El panel de mando solo es visible cuando el cajón está abierto.

PRINCIPIOS DE MANEJO

Para el uso del cajón calentaplatos, proceda como se indica a continuación:

- Coloque la vajilla en el cajón.
- Gire el botón del termostato a la función deseada.
- Conecte el aparato pulsando el interruptor. La iluminación del interruptor se enciende.
- Cierre el cajón.
- Tenga en cuenta que el cajón puede abrirse de nuevo al cerrarlo con demasiado impulso.
- Antes de extraer la vajilla caliente, debe desconectar el aparato pulsando el interruptor de nuevo.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN

El botón giratorio del termostato permite un ajuste continuo de la temperatura entre aproximadamente 30°C y 80°C.

Gire el regulador solo hacia la izquierda hasta la posición «0» o hasta el tope de la derecha; en caso contrario, se puede estropear el aparato.

La calefacción se desconecta una vez se alcanza la temperatura seleccionada. La calefacción se enciende de nuevo cuando la temperatura es inferior al valor seleccionado.

En la escala de temperatura, se indican valores absolutos en °C y en símbolos que representan la temperatura óptima para cada tipo de vajilla:

Símbolo	°C	Función
	30°C	Descongelación
	40°C	Calentamiento de masa Calentamiento de tazas y vasos
	60°C	Calentamiento de platos Calentamiento de alimentos
	80°C	Calentamiento de alimentos Cocción a baja temperatura (Solo disponible en el modelo EED 29800)

TIEMPO DE CALENTAMIENTO

En el tiempo de calentamiento influyen varios factores:

- Material y grosor de la vajilla
- Cantidad cargada en el aparato
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato
- Temperatura seleccionada

Por lo tanto, no se pueden indicar valores absolutos.

A medida que utilice el calentaplatos, descubrirá la configuración idónea para su vajilla.

De forma orientativa, pueden mencionarse los siguientes valores para conseguir un calentamiento uniforme en la posición .

Carga	Tiempo (min)
Vajilla para 6 personas	30 – 35
Vajilla para 12 personas	40 – 45

Sugerencias para las funciones de calentamiento de alimentos:

Precaliente el cajón durante 15 minutos para garantizar que el interior tiene la temperatura adecuada.

Preparación:

- Precaliente el dispositivo con los platos a 80°C durante 10 minutos.
- Dore a fuego vivo la carne en una sartén con aceite e introdúzcala en el calentaplatos en los platos precalentados. Mantenga la temperatura a 80°C.

TEMPERATURA DE COCCIÓN BAJA (solo disponible en el modelo eed 29800)

Con la temperatura baja, se puede preparar carne durante un período de cocción más largo. El tiempo de cocción depende del tamaño de la pieza de carne. Utilice platos de cristal, porcelana o cerámica.

Tabla: temperatura de cocción baja (valores de referencia)

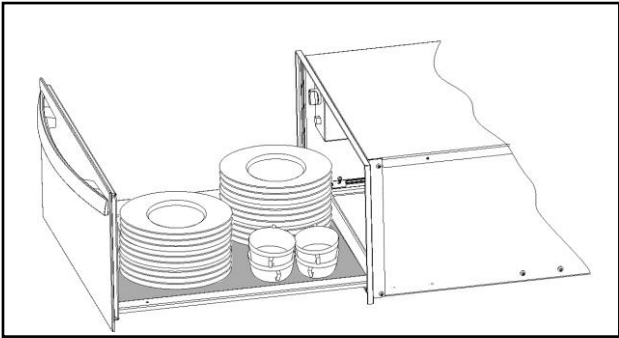
Pieza	Cantidad	Asar en el plato de cocción	Tiempo de cocción
Ternera			
Muy poco hecho	1 kg	2 min por cada lado	1 h
Poco hecho	1 kg	3 min por cada lado	1,25 h
Medio	1 kg	3 min por cada lado	1,75 h
Muy hecho	1 kg	3 min por cada lado	2,25-2,5 h
Asado de una pieza	1 kg	3 min por cada lado	Poco hecho: 3 h Medio: 4,5 h
Novillo			
Filete, entero	1 kg	2 min por cada lado	1,75-2 h
Solomillo, de una pieza	1 kg	3 min por cada uno de los 4 lados	2-2,5 h
Asado	1 kg	3 min por cada lado	2-2,5 h
Asado, delantero	1 kg	3 min por cada lado	2,5 h
Cerdo			
Filete, entero	500-600 g	2 min por cada lado	1,5 h
Lomo	600-1000 g	todo 10-15 min aproximadamente	2-3 h
Cordero			
Pierna con silla	2 kg	4 min por cada lado	3-4 h
Filete de pierna	2 kg	2 min por cada lado	0,75-1 h
Filete	400 g	2 min por cada lado	1-1,25 h

Si desea mantener la carne cocinada caliente, baje la temperatura a 60°C. Le recomendamos que no utilice la función de calentar durante más de una hora.

CAPACIDAD DE CARGA

La capacidad de carga depende del tamaño de las piezas que se introduzcan en el cajón.

EED 14700 /14800 / 14650	EED 29800
Servicios para 6 personas	Servicios para 12 personas
6 platos llanos de 24 cm	12 platos llanos de 24 cm
6 platos hondos de 10 cm	12 platos hondos de 10 cm
1 fuente de 19 cm	1 fuente de 19 cm
1 fuente de 17 cm	1 fuente de 17 cm
1 fuente de 32 cm	2 fuentes de 32 cm
o	o
20 platos de 28 cm Ø	40 platos de 28 cm Ø
o	o
80 tazas de café	160 tazas de café
o	o
40 tazas de té	80 tazas de té
o	o
...	...



LIMPIEZA Y CUIDADO

La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento necesario habitualmente.



ATENCIÓN:

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el aparato de la red. Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico de alimentación.

No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que puedan dañar las superficies.

No utilice un limpiador de vapor o de alta presión.

LADO DELANTERO Y PANEL DE MANDO

El calentaplatos se puede limpiar con ayuda de un trapo húmedo. Cuando el aparato está muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua. A continuación, seque las superficies con un paño.

Para cajones con frontal de acero inoxidable, pueden emplearse detergentes especiales para superficies de acero inoxidable. Estos detergentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo rápidamente. Aplique una pequeña cantidad del detergente en toda la

superficie con un paño suave y de forma uniforme.

Para **cajones calentador con frontal de aluminio** utilice un agente limpiacristales suave y un paño suave que no se deshilache. Pase el paño en dirección horizontal por la superficie sin ejercer presión, ya que se pueden producir marcas y cortes.

ESPACIO INTERIOR

Limpie el interior del aparato después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua.

A continuación, seque las superficies con un paño.

Impida la entrada de agua en los orificios de ventilación.

Use el cajón calentaplatos solo cuando esté completamente seco.

Recubrimiento antideslizante

Es posible retirar el recubrimiento antideslizante para limpiar el fondo del cajón.

Se recomienda limpiar el recubrimiento a mano con agua templada y un detergente suave. Séquelo totalmente.

Coloque el recubrimiento en el cajón solo cuando esté completamente seco.

¿QUÉ HACER CUANDO EL APARATO NO FUNCIONA?



ATENCIÓN

Únicamente personal especializado está autorizado para llevar a cabo trabajos de reparación del aparato. Cualquier intervención por parte de personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Los siguientes problemas pueden solucionarse sin dirigirse al servicio de atención al cliente:

- **La vajilla no se calienta lo suficiente. Compruebe si:**
 - El aparato está conectado.
 - Se ha ajustado la temperatura apropiada.
 - Las aberturas de salida de aire están tapadas con platos o cuencos grandes.
 - Ha calentado la vajilla durante un tiempo suficiente.
- **En el tiempo de calentamiento influyen varios factores como por ejemplo:**
 - Material y grosor de la vajilla
 - Cantidad cargada en el aparato
 - Disposición de la vajilla en el interior del aparato
- **La vajilla no se calienta. Compruebe si:**
 - Puede oír el ruido del ventilador. Cuando el ventilador funciona, el elemento de calefacción está defectuoso. Cuando el ventilador no funciona, este está defectuoso.
 - Los fusibles de la acometida de la casa están desconectados.
- **La vajilla se calienta en exceso.**
 - El regulador de temperatura está defectuoso.
- **El interruptor de conexión y desconexión no se enciende:**
 - La luz del indicador se ha fundido.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE LA INSTALACIÓN

Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red.

Abra el cajón, retire todos los accesorios y el material de embalaje.



ATENCIÓN:

El lado delantero del cajón puede estar provisto de una lámina protectora. Retire esta lámina cuidadosamente antes de encender el calentaplatos por primera vez. Asegúrese de que el cajón calentaplatos no esté dañado. Compruebe si el cajón cierra correctamente. Informe al servicio de atención al cliente, en caso de haber detectado daños.



ATENCIÓN:

Observe que la toma de corriente sea fácilmente accesible después del montaje del aparato.

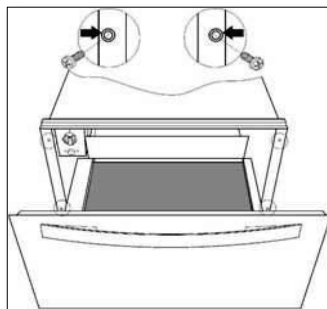
El calentaplatos únicamente se debe montar en combinación con los aparatos indicados por el fabricante. Si se combina con otros dispositivos, la garantía perderá su validez, dado que es imposible garantizar que el cajón calentaplatos funcionará correctamente.

INSTALACIÓN

Para el montaje del calentaplatos y del aparato combinado, debe existir una balda fija con una capacidad portante suficiente para ambos dispositivos.

El aparato combinado se coloca directamente sobre el calentaplatos montado, sin necesidad de otra balda.

En el montaje del aparato combinado, debe seguir siempre las instrucciones de uso y montaje correspondientes.



Encontrará las dimensiones importantes para el montaje indicadas en mm **en las últimas páginas**.

Proceda como se indica a continuación:

1. Coloque el aparato en la balda e introdúzcalo de forma que esté centrado y totalmente alineado con la parte delantera del dispositivo.
2. Compruebe que el marco del calentaplatos está nivelado y situado de forma adecuada en la balda.
3. Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del armario mediante los dos tornillos suministrados.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación eléctrica debe llevarla a cabo un electricista cualificado de acuerdo con la legislación vigente. Antes de conectar el cajón calentaplatos a la toma de corriente, compruebe que la tensión y la frecuencia de la alimentación eléctrica coinciden con las especificaciones de la placa de características situada en el bloque calefactor interior.

La conexión eléctrica debe efectuarse a través de un interruptor de corte omnipolar que sea adecuado para la intensidad que debe soportar y que

tenga un espacio de separación mínimo de 3 mm entre sus contactos, lo que garantizará la desconexión en caso de emergencia o durante la limpieza del cajón calentaplatos. Si se utiliza un enchufe para la conexión eléctrica, deberá ser accesible tras la instalación. La conexión debe contar con una toma a tierra adecuada de acuerdo con la normativa vigente.



ATENCIÓN:
EL CAJÓN CALIENTAPLATOS
DEBE TENER

OBLIGATORIAMENTE UNA CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de que el cable flexible de alimentación del cajón calentaplatos debiera sustituirse, la reparación deberá llevarse a cabo en un servicio postventa oficial, ya que deberán utilizarse herramientas especiales.

El fabricante y los distribuidores declinan toda responsabilidad por posibles daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe el incumplimiento de estas instrucciones de instalación.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL



Recicle los materiales con el símbolo.

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



No deseche los aparatos

marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

ÍNDICE

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	73
INDICAÇÕES DE SEGURANÇA	75
PRECAUÇÕES DURANTE A UTILIZAÇÃO	76
DESCRIÇÃO DO APARELHO	77
UTILIZAÇÃO	78
CAPACIDADE DE CARGA	81
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	82
O QUE FAZER EM CASO DE FALHA DE FUNCIONAMENTO?	83
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	84
PROTEÇÃO DO MEIO-AMBIENTE	85
INSTALAÇÃO	86

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados. Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e sugestões.



Informações ambientais.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futuras consultas.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

 **ADVERTÊNCIA:** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Durante a instalação siga as instruções fornecidas separadamente.
- Somente pessoal qualificado pode instalar o aparelho e substituir o cabo.
- A ligação elétrica deve ser feita através de um interruptor de corte onipolar compatível com a intensidade que deve suportar e que tenha uma separação mínima de 3mm entre contactos, que assegurará a desconexão em caso de emergência ou durante a limpeza da gaveta de aquecimento.
-  **AVISO:** O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes quando o aparelho está a funcionar.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

Antes de ligar o aparelho compare os dados de ligação (tensão e frequência) indicados na placa de características com os da rede elétrica. Estes dados devem corresponder entre si para evitar anomalias. Em caso de dúvida contacte um electricista.



ATENÇÃO!

Caso a ficha de ligação do cabo elétrico seja removida, o aparelho deve ser instalado e ligado por um técnico. Contacte um electricista credenciado que conheça e respeite as normas de segurança existentes. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos provenientes de erro de montagem ou de ligação.



ATENÇÃO!

A segurança elétrica do aparelho só está garantida se este for ligado à terra. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos provenientes de falta ou defeito do sistema de protecção da instalação (por ex. choque elétrico).



ATENÇÃO!

Utilize o aparelho só depois de estar encastrado. Só desta forma é assegurado que não há acesso a componentes elétricos.



ATENÇÃO!

Nunca deve abrir a carcaça do aparelho. Eventuais contactos com peças condutoras elétricas ou

alterações aos componentes elétricos ou mecânicos podem constituir perigo para a segurança do utilizador e prejudicar o correto funcionamento do aparelho.



ATENÇÃO!

As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante. O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens resultantes de reparações e manutenções efectuadas por pessoas não autorizadas.



ATENÇÃO!

Reparações durante o período de garantia só devem ser executadas por técnicos autorizados pelo fabricante. Caso contrário todos os danos provenientes dessa reparação ficam excluídos da garantia.



ATENÇÃO!

O aparelho deve ser desligado da corrente elétrica quando forem efectuados trabalhos de instalação e de reparação. Para desligar o aparelho da corrente deve verificar-se qualquer uma das seguintes condições:

- Os fusíveis/disjuntores do quadro elétrico estejam desligados.
- A ficha esteja desligada da tomada. Para desligar a ficha da tomada não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha.

PRECAUÇÕES DURANTE A UTILIZAÇÃO

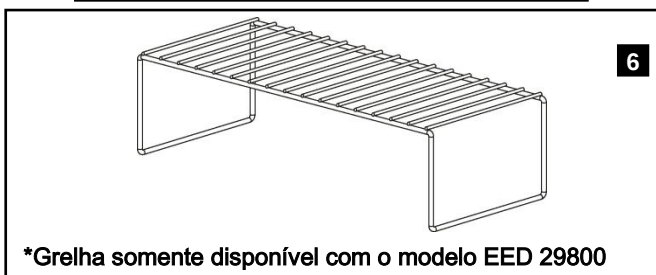
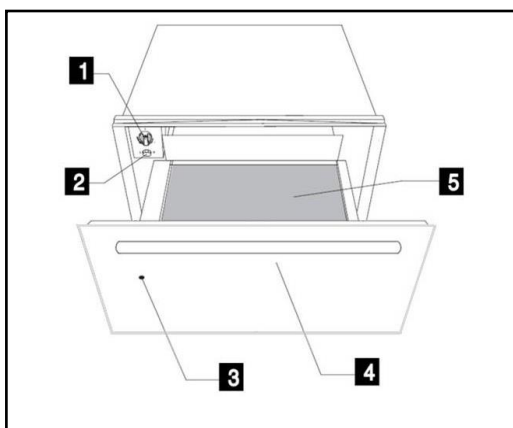
- Este aparelho cumpre as normas de segurança em vigor. Uma utilização inadequada pode constituir perigo para o utilizador.
- Leia as instruções de utilização atentamente antes da primeira utilização. Desta forma não só se protege como evita anomalias.
- O aquecedor de louça destina-se exclusivamente a uso doméstico!
- Utilize o aquecedor de louça exclusivamente para aquecer louça. Outro tipo de utilização é inadmissível e possivelmente perigoso. O fabricante não assume responsabilidades por avarias provenientes do uso inadvertido ou errado do aparelho.
- Dependendo da temperatura seleccionada e do tempo de funcionamento, podem ser atingidos 80 °C de temperatura no interior do aparelho. Proteja as mãos, utilizando luvas de protecção ou pegas para retirar a louça do interior do aquecedor de louça.
- Tome especial cuidado com as crianças e não permita que brinquem perto do aparelho. Se a gaveta for ligada inadvertidamente irá aquecer e pode provocar queimaduras graves.
- As crianças só podem utilizar o aparelho sem a supervisão de um adulto se lhes tiverem sido dadas instruções de modo a que possam utilizar o aparelho em segurança e identificar os perigos em caso de má utilização.
- Não se sente ou pendure na gaveta. As calhas telescópicas ficam danificadas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 25 kg.
- Não guarde recipientes sintéticos ou objectos de inflamação fácil no interior do aquecedor de louça. Ao ligar o aparelho esses recipientes e objectos podem derreter ou incendiar-se. **Perigo de incêndio.**
- Não utilize o aparelho como aquecedor de ambiente. As temperaturas elevadas que são atingidas podem incendiar objectos de inflamação fácil que estejam perto do aparelho.
- Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor. O vapor pode atingir componentes eléctricos e provocar curto-circuito. A pressão do vapor também pode provocar danos a longo prazo na superfície do aparelho e nos componentes.
- Ao deixar definitivamente de utilizar o aparelho no fim de vida útil, desligue-o da corrente e inutilize o cabo eléctrico para que não constitua perigo, se for utilizado em brincadeiras, por crianças.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Aviso: As peças acessíveis podem aquecer durante a utilização. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMPONENTES PRINCIPAIS

- | | |
|---|--|
| 1 Termóstato | 4 Puxador |
| 2 Botão ligar/desligar (Iluminado) | 5 Revestimento antideslizante |
| 3 Luz de controlo | 6 Grelha da gaveta de aquecimento * |

EED 14650 / 14700 / 29800



PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

Este aparelho está equipado com um sistema de circulação de ar quente. Um ventilador distribui o calor gerado por uma resistência elétrica pelo interior do aparelho. O termóstato permite definir e controlar a temperatura desejada para a louça.

Através da circulação de ar quente gerada, a louça aquece rápida e uniformemente.

Tanto a resistência como o ventilador estão protegidos por uma grelha metálica.

A base da gaveta está equipada com um revestimento anti deslizante, que impede a louça de deslizar ao abrir e fechar a gaveta.

UTILIZAÇÃO

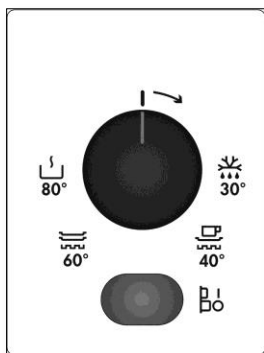
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve limpar o interior e o exterior, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no capítulo “Limpeza e Manutenção”. Em seguida aqueça o aquecedor de louça durante pelo menos 2 horas. Para isso rode o selector de temperatura para a posição máxima (consulte o capítulo ‘Selecionar a temperatura’).

Providencie um bom arejamento da cozinha.

As peças do aparelho estão protegidas por um produto especial. Por este motivo, durante o primeiro aquecimento haverá formação de cheiro. Tanto o cheiro como a eventual formação de fumo desaparecem ao fim de pouco tempo e não significam ligação errada ou anomalia no aparelho.

PAINEL DE COMANDOS



No painel de comandos existe o termóstato e o Interruptor de ligar/desligar. O painel de comandos só fica visível quando a gaveta estiver aberta.

PRINCÍPIO DE UTILIZAÇÃO

Para utilizar o aquecedor de louça proceda do seguinte modo:

- Coloque a louça na gaveta.
- Seleccione a função, rodando o Termóstato para a posição desejada.
- Ligue o aparelho, pressionando o Interruptor, que fica iluminado.
- Feche a gaveta.

Tenha atenção que a gaveta pode abrir-se se for fechada com força excessiva.

Antes de retirar a louça quente deve desligar o aquecedor de louça, pressionando novamente o Interruptor.

Selecionar a função Principio de utilização

Rodando o Termóstato pode seleccionar temperaturas entre os 30 e os 80 °C.

Não force o botão do Termóstato para a esquerda da posição “0” ou para a direita da posição máxima pois pode causar danos.

Logo que a temperatura seleccionada seja alcançada, o aquecimento desliga. Quando a temperatura descer para um valor inferior ao seleccionado, o aquecimento volta a ligar.

A escala de temperatura está marcada em valores de temperatura absolutos, em °C, e com símbolos, que correspondem à temperatura optimizada para o grupo de louça:

Símbolo	°C	Função
	30°C	Descongelação
	40°C	Levedar massa Aquecer copos e taças
	60°C	Aquecer louça
	80°C	Aquecer alimentos Cozinhar a baixa temperatura (somente para o modelo EED 29800)

TEMPOS DE AQUECIMENTO

Diversos factores influenciam o tempo de aquecimento:

- Material e espessura da louça
- Quantidade de carga
- Arrumação da louça
- Temperatura regulada

Assim não é possível fornecer dados exactos relativamente ao tempo de aquecimento.
A título indicativo são fornecidos os seguintes tempos para o Termóstato regulado na posição  e para obter o aquecimento uniforme da louça:

Carga	Tempo (min)
Louça para 6 pessoas	30 – 35
Louça para 12 pessoas	40 – 45

Com a prática irá determinar e seleccionar os valores adequados para a sua louça.

SUGESTÃO PARA AS FUNÇÕES “aquecer alimentos” e “cozinhar alimentos”

Faça um pré-aquecimento de aproximadamente 15 minutos para garantir uma temperatura adequada.

COZINHAR A BAIXA TEMPERATURA (somente para o modelo EED 29800)

Com esta função pode cozinhar carne a uma temperatura de 80°C

durante um período de tempo mais extenso.
O tempo de cozinhado é definido segundo o peso da carne.
Utilize pratos de vidro, de porcelana ou em cerâmica.
Preparação:
• Inicie o pré-aquecimento com os pratos no interior do aparelho, a 80°C durante 10 minutos.
• Cozer a carne numa frigideira com um pouco de gordura alimentar. A seguir, dispor no prato, previamente aquecido, e colocar na gaveta. A temperatura definida é sempre de 80°C.

Tabela : Cozinhar a baixa temperatura (referências)

Utilização	Peso	Indicações para o cozinhado	Tempo de cozinhado
Carne de vaca			
Muito mal passado	1kg	2 minutos de cada lado	1 hora
Mal passado	1kg	3 minutos de cada lado	1 hora e 15 minutos
No ponto	1kg	3 minutos de cada lado	1 hora e 45 minutos
Bem passado	1kg	3 minutos de cada lado	2 horas e 15 minutos à 2 horas et 30 minutos
Rosbif (carne assada)	1kg	3 minutos de cada lado	3 horas: mal passado 4 horas e meia : rosé
Vitela			
Filete	1kg	2 minutos de cada lado	1 hora e 45 minutos à 2 horas
Lombo	1kg	3 minutos de cada lado.	2 horas à 2 horas e 30 minutos
Pernil	1kg	3 minutos de cada lado	2 horas à 2 horas e 30 minutos
Pernil assado	1kg	3 minutos de cada lado	2 horas e 30 minutos
Porco			
Filete (escalope)	500-600 g	2 minutos de cada lado	1 hora e 30 minutos
Lombo de porco	600 - 1000g	10 à 15 minutos a volta	2 à 3 horas
Borrego			
Perna	2kg	4 minutos de cada lado.	3 à 4 horas
Bife	2kg	2 minutos de cada lado	45 minutos à 1 hora
Filete	400g	2 minutos de cada lado	1 hora à 1 hora e 15 minutos

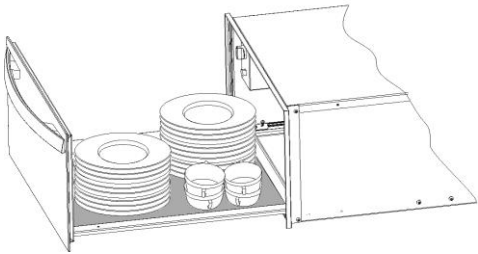
Se desejar manter quente carna cozida, define a temperatura para 60°C.

Recomendamos de não manter ao quente o seu prato mais de uma hora.

CAPACIDADE DE CARGA

A capacidade de carga depende do tamanho da louça.

EED 14700 /14800 / 14650	EED 29800
Louça de servir para 6 pessoas	Louça de servir para 12 pessoas
6 x 24cm Pratos	12 x 24cm Pratos
6 x 10cm Taças de sopa	12 x 10cm Taças de sopa
1 x 19cm Recipiente	1 x 19cm Recipiente
1 x 17cm Recipiente	1 x 17cm Recipiente
1 x 32cm Pratos	2 x 32cm Pratos
ou	ou
20 pratos Ø 28 cm	40 pratos Ø 28 cm
ou	ou
80 chávenas de expresso	160 chávenas de expresso
ou	ou
40 chávenas de Cappuccino	80 chávenas de Cappuccino
ou	ou
...	...



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.



ATENÇÃO!

A limpeza deve ser efectuada com o aquecedor de louça desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do aquecedor de louça.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

FRENTE DO APARELHO E PAINEL DE COMANDOS

Basta limpar o aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Para os aquecedores de louça com frente em aço inoxidável podem ser utilizados produtos especiais para tratamento de superfícies em aço inoxidável. Estes produtos evitam que as superfícies voltem a ficar sujas rapidamente. Aplique uma fina camada do produto sobre toda a superfície com um pano suave.

Nos aquecedores de louça com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe horizontalmente sem exercer pressão sobre a superfície, uma vez que o alumínio é sensível a riscos e cortes.

INTERIOR DO AQUECEDOR DE LOUÇA

Limpe regularmente o interior do aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Evite a entrada de água através dos orifícios de circulação de ar.

Use novamente o aquecedor de louça apenas quando estiver devidamente seco.

REVESTIMENTO ANTI DESLIZANTE

O revestimento anti deslizante pode ser retirado para poder limpar facilmente a gaveta.

O revestimento pode ser lavado manualmente com água quente e umas gotas de detergente da loiça. No final seque bem.

Só deve voltar a colocar o revestimento anti deslizante quando a gaveta estiver devidamente seca.

O QUE FAZER EM CASO DE FALHA DE FUNCIONAMENTO?



ATENÇÃO!

Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

Antes de contactar a Assistência Técnica verifique as questões seguintes:

- **A louça não aquece suficientemente?**

Verificar se:

- Se o aparelho está ligado.
- Se seleccionou a temperatura adequada.
- Se os orifícios de circulação de ar estão tapados pela louça.
- Se a louça aqueceu durante um tempo suficiente.

- **O tempo de aquecimento depende de vários factores, como por exemplo:**

- Matéria e espessura da louça.
- Quantidade de louça.
- Arrumação e disposição da louça.

- **A louça não aquece? Verifique se:**

- Está a ouvir um ruído do ventilador.

Se o ventilador está a funcionar então a resistência estará avariada; se o ventilador não está a funcionar então o ventilador estará avariado.

- Os fusíveis/disjuntores do quadro eléctrico fundiram/dispararam.

- **A louça aquece demasiadamente?**

O selector de temperatura está avariado.

- **O interruptor de ligar/desligar não acende?**

O piloto do interruptor está fundido.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ANTES DA INSTALAÇÃO

Verifique que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a gaveta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.



ATENÇÃO!

A superfície frontal do aquecedor de louça pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente.

Certifique-se de que o aquecedor de louça não está danificado. Verifique se a gaveta abre e fecha corretamente. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.



ATENÇÃO:

A ficha deve ficar facilmente acessível após a instalação do aquecedor de louça.

O aquecedor de louça só pode ser encastrado em combinação com os aparelhos indicados pelo fabricante.

Se for montado em combinação com outros aparelhos fica excluído o direito à garantia porque não é possível garantir um funcionamento correto.

INSTALAÇÃO

Para encastrar o aquecedor de louça em combinação com outro aparelho é necessário que exista uma prateleira intermédia fixa, que suporte o peso dos dois aparelhos.

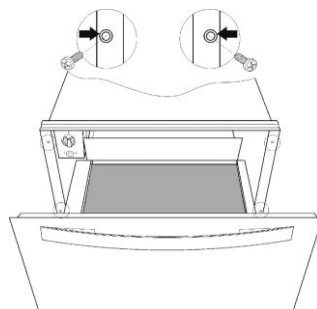
O aparelho que combina com o aquecedor de louça será colocado directamente sobre o aquecedor de louça sem que seja necessário existir uma prateleira separadora.

Para encastrar o aparelho que combina com o aquecedor de louça

siga as indicações mencionadas no respetivo livro de instruções e montagem.

As dimensões relevantes para a instalação são indicadas em mm **nas figuras apresentadas nas últimas páginas**. Proceda do seguinte modo:

1. Coloque o aquecedor de louça sobre a prateleira e deslize-o para o interior do nicho de modo fique centrado e totalmente encostado à frente do móvel.
2. Certifique-se de que a carcaça do aquecedor de louça está bem nivelada e assente sobre a prateleira.
3. Abra a gaveta e fixe o aquecedor de louça aos laterais do móvel utilizando os dois parafusos fornecidos.



LIGAÇÃO ELÉTRICA

A instalação elétrica tem de ser executada por um electricista qualificado de acordo com a legislação em vigor.

Antes de conectar a gaveta de aquecimento à corrente, verifique se a instalação elétrica é compatível com as especificações constantes na placa de características do elemento de calor.

A ligação elétrica deve ser feita através de um interruptor de corte onipolar compatível com a intensidade que deve suportar e que

tenha uma separação mínima de 3 mm entre contactos, que assegurará a desconexão em caso de emergência ou durante a limpeza da gaveta de aquecimento. Se utilizar uma ficha para a ligação eléctrica, esta tem de estar acessível após a instalação.

A instalação tem de contemplar a correcta ligação à terra de acordo com as normas em vigor.



CUIDADO:

A GAVETA DE AQUECIMENTO TEM DE TER UMA LIGAÇÃO À TERRA.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação ligado à gaveta de aquecimento contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial, pois são necessárias ferramentas especiais.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

PROTEÇÃO DO MEIO-AMBIENTE



Recicle os materiais que apresentem o símbolo

Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

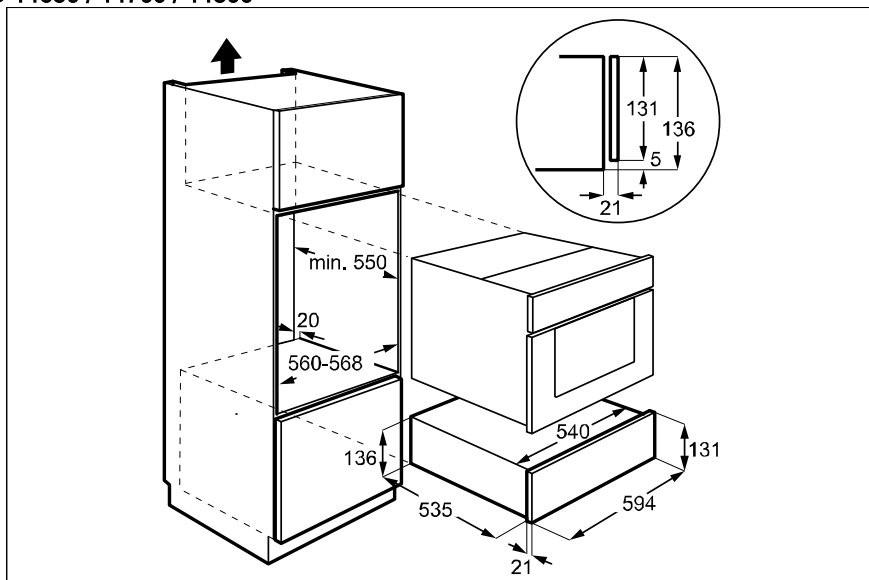


Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente

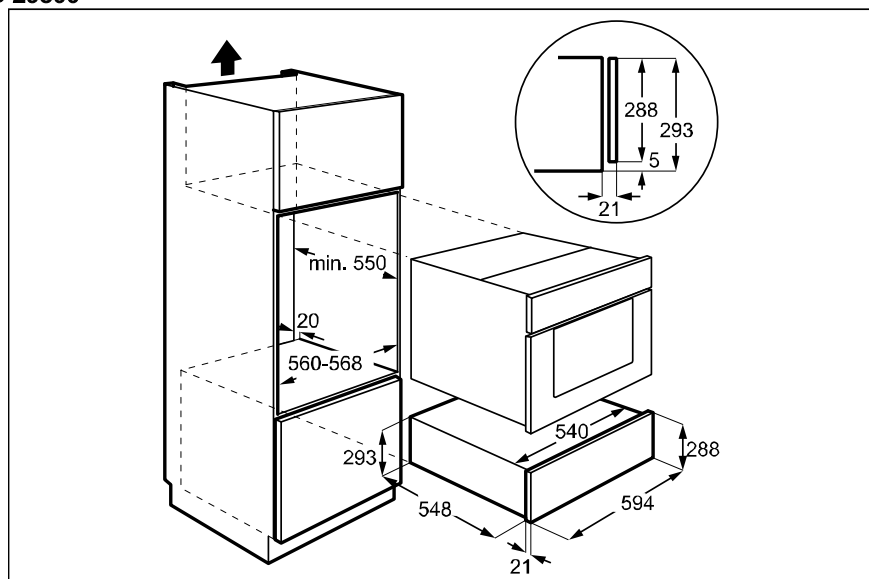
com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

EINBAU / L'INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLAZIONE / INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO

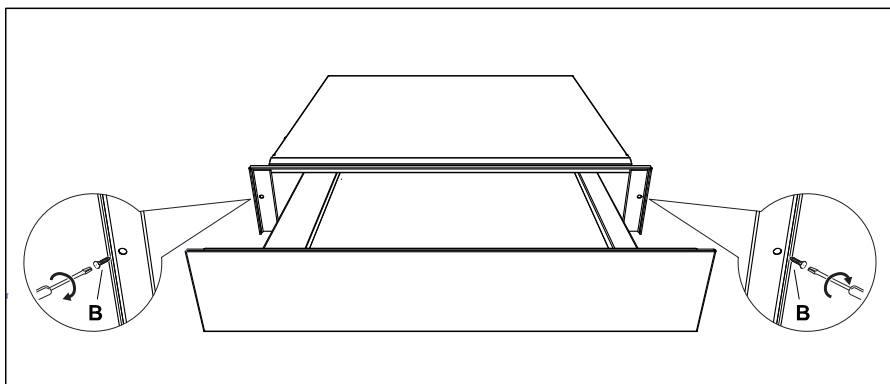
EED 14650 / 14700 / 14800



EED 29800



EINBAU / L'INSTALLATION / INSTALLATIE/
INSTALLAZIONE / INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO



www.electrolux.com/shop



943360-d

