

# SCHNEIDER

 Bedienungsanleitung

 Instruction Manual

**EINBAU -  
WARMHALTESCHUBLADE**

**BUILT-IN  
WARMING DRAWER**

WHS - 22  
WHSG - 22



Deutsch

Seite

2

English

Page

37

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

## Inhalt

---

1. Sicherheitshinweise.....	4
1.1 Signalwörter.....	5
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	5
2. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	11
3. Installation .....	11
3.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	12
3.2 Zusätzliche Sicherheitshinweise zur Installation.....	13
3.3 Einbaumaße und Belüftung.....	13
3.4 Einbau.....	15
3.5 Elektrischer Anschluss .....	16
4. Bedienung.....	17
4.1 Allgemeine Informationen zur Bedienung.....	18
4.2 Gerätebeschreibung.....	19
4.3 Bedienfeld und Display .....	20
4.3.1 Bedienfeld .....	20
4.3.2 Display.....	21
4.4 Temperatureinstellungen.....	21
4.5 Fassungsvermögen und Ladekapazität der Warmhalteschublade.....	22
4.5.1 Beispiel zur Beladung der Warmhalteschublade .....	23
4.6 Vor der ersten Benutzung.....	24
4.6.1 Gerät aufheizen.....	24
4.7 Inbetriebnahme.....	26
5. Beispiele: Warmhalten von heißen Speisen/Lebensmitteln .....	29
6. Reinigung und Pflege .....	30
7. Problembehandlung .....	32

8. Technische Daten .....	34
9. Entsorgung .....	35
10. Garantiebedingungen.....	36



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

### **EG - Konformitätserklärung:**

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

# 1. Sicherheitshinweise

---

## LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt sowie zur Nutzung (1) in Personalküchen von Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen; (2) durch Gäste von Beherbergungsbetrieben wie Hotels, Motels etc.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln und zum Vorwärmen von Geschirr bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

## 1.1 Signalwörter

**⚠ GEFÄHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

**HINWEIS!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

## 1.2 Sicherheitsanweisungen

### **⚠ GEFÄHR!**

#### **Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:**

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. **STROMSCHLAGEFAHR!**
3. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann. **STROMSCHLAGEFAHR!**
4. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
5. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein

- sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
6. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
  7. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
  8. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
  9. Berühren Sie den Netzanschlussstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
  10. Reparieren Sie das Gerät niemals alleine. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

### **WARNUNG!**

#### **Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:**

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz. Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
5. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

8. Betreiben Sie das Gerät ausschließlich bei geschlossener Schublade.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Falls die Warmhalteschublade **über ein anderes geeignetes Gerät** installiert wird, **muss** die Warmhalteschublade auf einem festen Zwischenboden montiert werden.
11. Falls ein anderes geeignetes Gerät **direkt über der eingebauten Warmhalteschublade** installiert wird, wird zwischen den beiden Geräten ein fester Zwischenboden **nicht** benötigt.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 90 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Gerät. **BRANDGEFAHR!**
17. Benutzen Sie **niemals** aggressive, abschleifende oder ätzende Reinigungsmittel oder mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Verunreinigungen innerhalb und / oder außerhalb des Gerätes zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht **STROMSCHLAGGEFAHR!**
18. Die Warmhalteschublade darf **ausschließlich** zum Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln und zum Vorwärmen von Geschirr benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät **nicht** zum Aufwärmen und / oder Kochen von Speisen bzw. Lebensmitteln!
19. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Speisen / Lebensmittel **heiß** sind wenn Sie sie zum Warmhalten in das Gerät stellen.
20. Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
21. Der Unterseite der Warmhalteschublade wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie bei geöffneter Warmhalteschublade **nicht** deren Unterseite. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

22. Falls das Gerät hinter der Tür eines Küchenmöbels installiert wird, darf es **nur** bei geöffneter Küchenmöbeltür in Betrieb genommen werden.
23. Öffnen und Schließen Sie die Warmhalteschublade vorsichtig. Achten Sie beim Öffnen und Schließen der Warmhalteschublade darauf, dass keine Flüssigkeiten verschüttet werden und keine Flüssigkeiten in die Ventilationsöffnungen eindringen. **KURZSCHLUSSGEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!**
24. Benutzen Sie keine Plastik- oder Aluminiumbehälter zum Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln. Die Behälter können bei hohen Temperaturen schmelzen. **BRANDGEFAHR!**
25. Verwenden Sie **ausschließlich** geeignetes und feuerfestes Geschirr (z.B. aus Glas, Porzellan, etc.).
26. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
  - a. Überprüfen Sie andauernd das Gerät.
  - b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie die Warmhalteschublade verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
  - c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
  - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
27. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
28. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
29. Säugflaschen oder Babynahrung in Gläsern sollten geschüttelt oder umgerührt werden. Kontrollieren Sie vor dem Füttern die Temperatur der Nahrung. Somit vermeiden Sie, dass Ihr Kind Verbrennungen erleidet.
30. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
31. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
32. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren



Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

33. Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
34. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
35. Beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

### **VORSICHT!**

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Gerätes.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes. Ansonsten könnten Sie die Oberfläche des Gerätes verkratzen.
3. Decken Sie den Boden des Geräteinnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Warmhalteschublade beim Betrieb des Gerätes immer geschlossen.
5. Die inneren Bestandteile des Gerätes werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Warmhalteschublade öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Gerät entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**
7. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe oder Topflappen.
8. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
9. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

## HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Verwenden Sie die geöffnete Schublade des Gerätes nicht zum Transport, da Sie dadurch die Teleskopstangen beschädigen können.
3. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
5. Benutzen Sie den Boden, die Schublade etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
6. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
7. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Warmhalteschublade und lehnen Sie sich nicht auf die geöffnete Warmhalteschublade. Dadurch beschädigen Sie die Teleskopstangen.
8. Überladen Sie **niemals** die Warmhalteschublade, sonst beschädigen Sie die Teleskoparme und / oder das Gerät selbst. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
9. Die **maximale** Ladekapazität / Belastbarkeit der Warmhalteschublade beträgt **25 kg**.
10. Verteilen Sie das Gewicht des Geschirrs (beim Vorwärmen von Geschirr und / oder beim Warmhalten von heißen Speisen bzw. Lebensmitteln) innerhalb der Warmhalteschublade immer **gleichmäßig**.
11. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
12. Eine konstante Pflege und Wartung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
13. Reinigen und trocknen Sie das Gerät (innen und außen) nach **jeder** Verwendung.
14. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in der Warmhalteschublade geeignet ist.
15. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr (z.B. aus Glas, Porzellan, etc.).

16. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND  
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

## 2. Bestimmungsgemäße Verwendung

---

- ❖ Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch. Das Gerät darf **nur** seiner bestimmungsgemäßen Verwendung entsprechend eingesetzt werden.
- ❖ Die Warmhalteschublade ist ausschließlich zum Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln und zum Vorwärmen von Geschirr bestimmt. Ein anderer Gebrauch (z.B. Kochen von Lebensmitteln / Aufwärmen von Speisen und Lebensmitteln / etc.) ist nicht zulässig und beeinträchtigt die Garantieansprüche.
- ❖ Achten Sie daher unbedingt darauf, dass die Speisen / Lebensmittel **heiß** sind wenn Sie sie zum Warmhalten in das Gerät stellen.
- ❖ **Nur** in geschlossenen Räumen verwenden.

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

## 3. Installation

---

- i** Alle Abmessungen in diesen Kapiteln sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die benötigten Abmessungen für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes finden Sie in Kapitel 3.3 EINBAUMASSE UND BELÜFTUNG.

### 3.1 Entpacken und Wahl des Standorts

**⚠️ WARNUNG!** Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Gerätes. Falls sich eine Sicherheitsfolie am Gerät befindet, ziehen Sie diese vorsichtig ab. Beachten Sie **unbedingt** die Hinweise zur Entsorgung der Verpackung und des Gerätes im Kapitel ENTSORGUNG.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen. Falls Sie Beschädigungen feststellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und korrosionsgeschützten Ort auf und halten Sie es von Feuchtigkeit und Wärmequellen fern (wie z.B. Gasbrennern, Wasserbehältern etc.).
7. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
8. Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes (s. Kapitel 3.3 EINBAUMASSE UND BELÜFTUNG).
9. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose an. (s. Kapitel 3.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS).
10. Betreiben Sie das Gerät nur mit geschlossener Schublade.
11. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
12. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

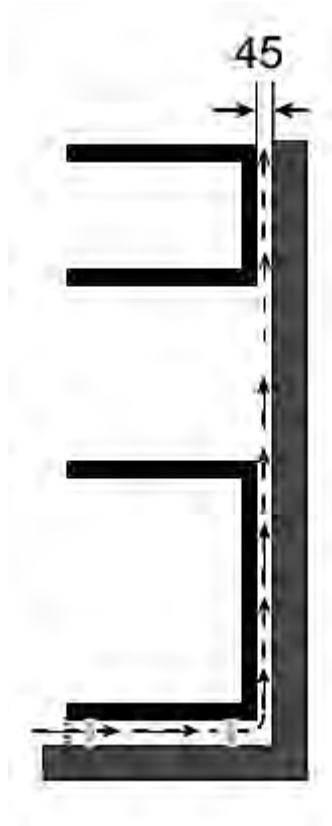
## 3.2 Zusätzliche Sicherheitshinweise zur Installation

- ❖ Nach Einbau des Gerätes sollten die Steckdose und der Ein / Aus Schalter leicht zugänglich sein.
- ❖ Die Warmhalteschublade ist ein **eigenständiges Einbaugerät**, welches aber in Kombination mit einem anderen geeigneten Einbaugerät installiert werden kann, wenn das Einbaumöbel .den benötigten Platz für beide Geräte aufweist.
  - Die Einbaumaße der Warmhalteschublade müssen zu den Einbaumaßen eines möglichen anderen Einbaugerätes addiert werden, um das benötigte Gesamtmaß der Einbauöffnung zu erhalten.
  - Stellen Sie sicher, dass das Einbaumöbel für das Gewicht beider Geräte geeignet ist.
- ❖ Beachten Sie bei einem kombinierten Einbau der Warmhalteschublade mit einem anderen Einbaugerät **unbedingt** auch die Angaben des Herstellers des anderen Einbaugerätes bezüglich der Einbaumaße und der Abstände für eine ordnungsgemäße Belüftung.
- ❗ Falls die Warmhalteschublade **über ein anderes Einbaugerät** installiert wird, **muss** die Warmhalteschublade auf einem festen Zwischenboden montiert werden.
- ❗ Falls ein anderes Einbaugerät **direkt über der eingebauten Warmhalteschublade** installiert wird, wird zwischen den beiden Geräten ein fester Zwischenboden **nicht** benötigt.
- ★ **Wir empfehlen die Einbaugeräte EDOM - 34 (Dampfgarofen inkl. Mikrowelle) oder EKOM - 44 (Backofen inkl. Mikrowelle) von SCHNEIDER für den kombinierten Einbau mit der Warmhalteschublade WHS - 22.**

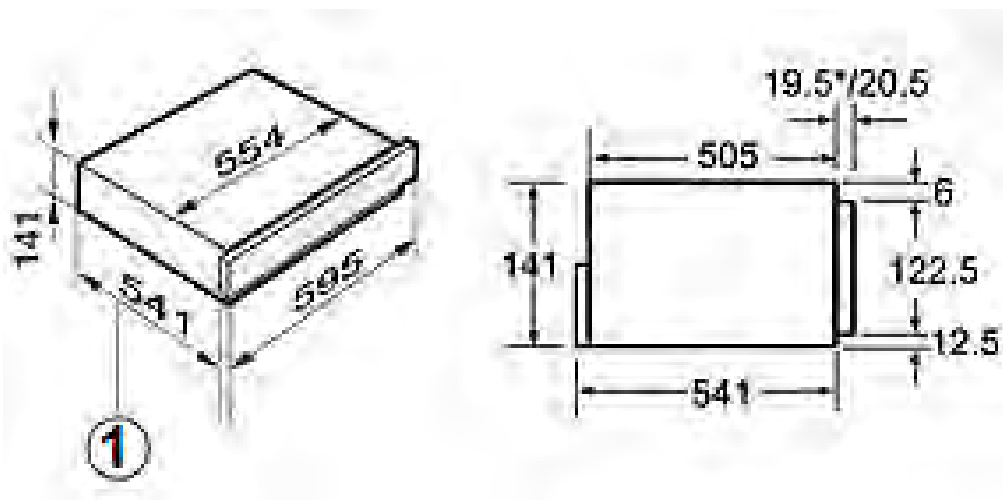
## 3.3 Einbaumaße und Belüftung

- ❗ Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes.
- ❖ Der Einbauschränk, in dem das Gerät installiert werden soll, darf **keine** Rückwand hinter dem Gerät aufweisen (s. unten, Abb. 1).
- ❖ Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Gerätes und der Wand **muss mindestens 45 mm** betragen (s. unten, Abb.1).
- ❖ Decken Sie **nicht** die Belüftungsöffnungen und Luftaufnahmestellen ab.

**ABBILDUNG 1:**

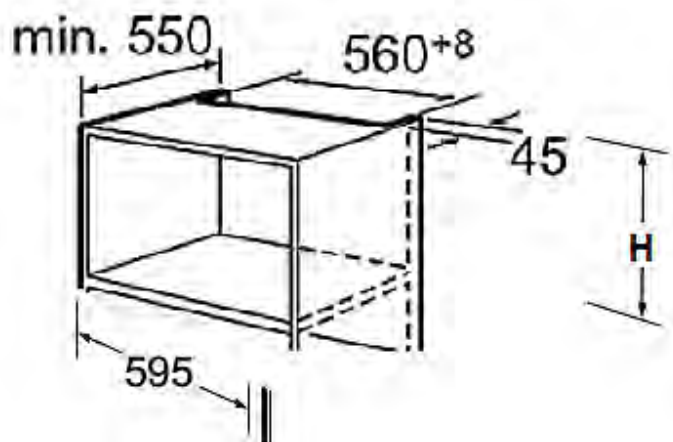


**EINBAUMAß DER WARMHALTESCHUBLADE:**



<b>1</b>	EINBAUMAß INKLUSIVE VERBINDUNG DES NETZANSCHLUSSKABELS
*	FARBIGE FRONT (modellabhängig)

## MAßE DES EINBAUMÖBELS:



**H**

HÖHE DER EINBAUÖFFNUNG (muss der Höhe der Warmhalteschublade entsprechen / s.o. EINBAUMAßE DER WARMHALTESCHUBLADE)

### 3.4 Einbau

**⚠️ WARNUNG!** Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

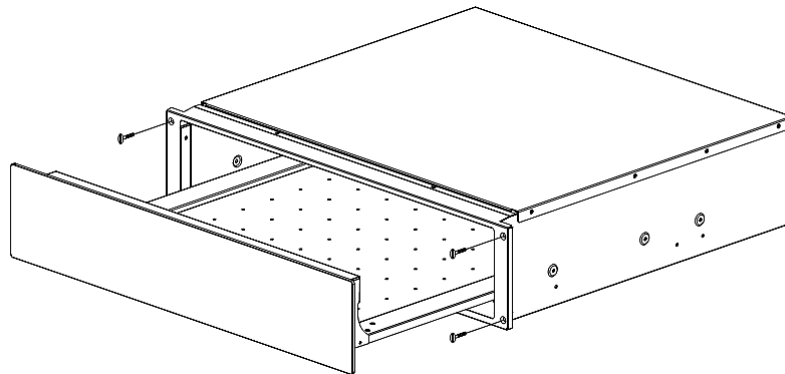
**HINWEIS!** Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.

**HINWEIS!** Verwenden Sie die geöffnete Schublade des Gerätes nicht zum Transport, da Sie dadurch die Teleskopstangen beschädigen können.

- ❖ Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von **mind. 100 °C** widersteht.
- ❖ Der Einbauschränk, angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen **mindestens** einer Temperatur **von 90 °C** über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- ❖ Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- ❖ Das Gerät muss in der Mitte der Einbauöffnung installiert werden.

## EINBAU:

1. Schieben Sie das Gerät bei geschlossener Schublade vorsichtig in die Einbauöffnung.
2. Stellen Sie dabei sicher, dass das Netzanschlusskabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.
3. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in der Mitte der Einbauöffnung befindet.
4. Öffnen Sie die Schublade des Gerätes (s. Kapitel 4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG) und befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben (s. Abb. unten).



### 3.5 Elektrischer Anschluss

**⚠ GEFAHR!** Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

**⚠ WARNUNG!** Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGEFAHR!**

**⚠ WARNUNG!** Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

**⚠ WARNUNG!** Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

- ❖ Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlussstecker ausgestattet.
- ❖ Das Gerät muss an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.



- ❖ Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.
- ❖ Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
- ❖ Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose nach der Installation des Gerätes für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder** ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- ❖ Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (**keine Garantieleistung**).

**HINWEIS!** Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

## 4. Bedienung

---

**⚠️ WARNUNG!** Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠️ WARNUNG!** Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern** (Metall Dosen etc.), da diese Explosionen verursachen können.

**⚠️ WARNUNG!** Der Unterseite der Warmhalteschublade wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie bei geöffneter Warmhalteschublade **nicht** deren Unterseite. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠️ WARNUNG!** Öffnen und Schließen Sie die Warmhalteschublade vorsichtig. Achten Sie beim Öffnen und Schließen der

Warmhalteschublade darauf, dass keine Flüssigkeiten verschüttet werden und keine Flüssigkeiten in die Ventilationsöffnungen eindringen. **KURZSCHLUSSGEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!**

**⚠ VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Gerätes werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**


**⚠ VORSICHT!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Warmhalteschublade öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Gerät entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

**⚠ VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

**HINWEIS!** Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr (z.B. aus Glas, Porzellan, etc.).

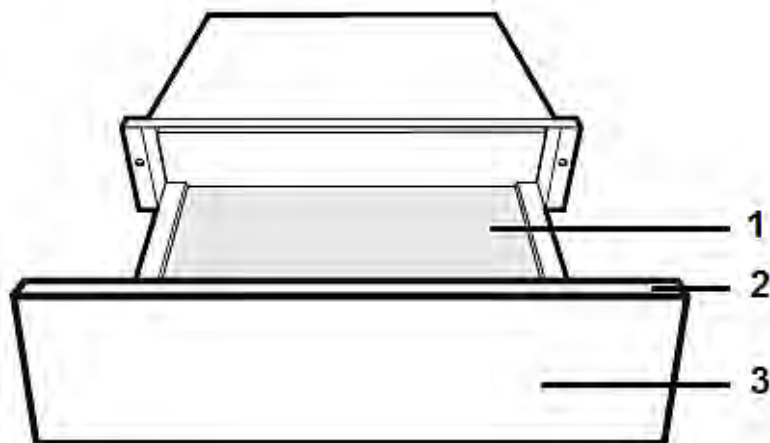
## 4.1 Allgemeine Informationen zur Bedienung

- ❖ Nachdem die Warmhalteschublade installiert und an die Stromversorgung angeschlossen wurde (sowie auch nach einer Stromunterbrechung) führt das Gerät für ca. 10 Sekunden einen Test des Displays durch. Während dieser Zeit kann die Warmhalteschublade nicht verwendet werden.
- ❖ Das Gerät ist mit einem Kontaktschalter ausgestattet, welcher sicherstellt, dass das Heizelement und der Lüfter ausschließlich dann in Betrieb gehen, wenn die Schublade des Gerätes geschlossen ist.
- ❖ Das Gerät ist mit einem weich- und selbstschließendem Türmechanismus ausgestattet (soft-close).
- ❖ **Für Geräte ohne Griff** (Ausstattung abhängig vom Modell): Drücken Sie mittig auf die Gerätefront, um die Schublade zu öffnen oder zu schließen. Beim Öffnen springt die Schublade etwas heraus, so dass Sie sie nach vorne ziehen können.
- ❖ **Stand-by Modus**: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, öffnen Sie es wie oben beschrieben. Ein akustisches Signal ertönt einmal und das Gerät wechselt in den Stand-by Modus. Auf dem Display erscheint die Anzeige "0". Sie können das Gerät **ausschließlich** im Stand-by Modus einstellen.
- ❖ Bei jeder erfolgreichen Betätigung einer der Bedientasten ertönt ein akustisches Signal.
- ❖ Wenn der Heizprozess des Gerätes beendet ist, ertönt dreimal ein akustisches Signal.

- ❖ Das Gerät ist auf kontinuierlichen Betrieb eingestellt. Der Betrieb kann durch Drücken der Taste  (E) zeitlich begrenzt werden (1 x Drücken = 1 Stunde Heizdauer / 2 x Drücken = 2 Stunden Heizdauer / etc.).
- ❖ Wenn während der Einstellung der Heizdauer 3 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Stand-by Modus.
- ❖ Sie können mit dem Gerät **gleichzeitig** heiße Speisen / Lebensmittel warmhalten **und** Geschirr vorwärmen. Die Speisen / Lebensmittel müssen dabei ordnungsgemäß abgedeckt sein. Trocknen Sie das Geschirr nach dem Vorwärmen. **VORSICHT! Das Geschirr kann sehr heiß sein. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.**
- ❖ Es besteht die Möglichkeit, dass sich an im Innenraum oder am Boden des Gerätes Kondenswasser bildet. Dieses ist normal und beeinträchtigt nicht den Betrieb des Gerätes. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Betrieb mit einem Tuch weg.

**HINWEIS!** Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung **müssen immer frei und unbedeckt** sein, da ansonsten das Gerät überhitzt.

## 4.2 Gerätebeschreibung



(Abb. ähnlich)

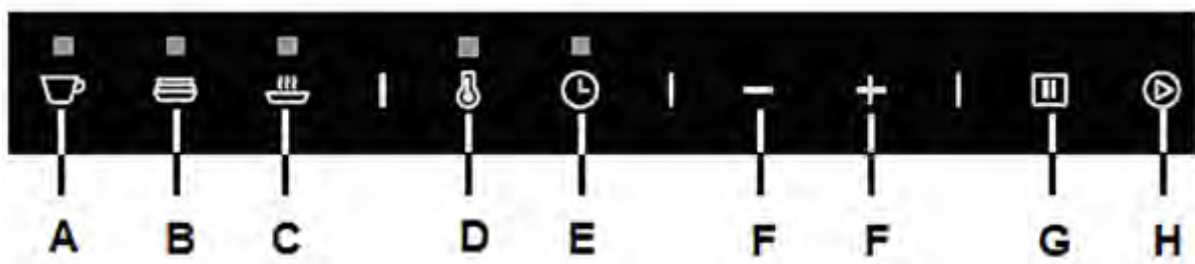
1	WARMHALTESCHUBLADE
2	BEDIENPANEL UND DISPLAY (siehe Kapitel 4.3 BEDIENFELD UND DISPLAY)
3	FRONT DER WARMHALTESCHUBLADE









## 4.3 Bedienfeld und Display

### GESAMTANSICHT:

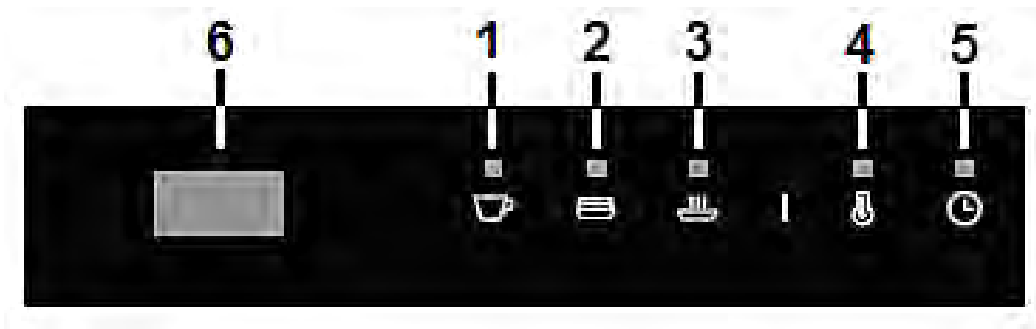


### 4.3.1 Bedienfeld







A		Taste zur Einstellung des Modus: VORWÄRMEN VON TASSEN UND GLÄSERN
B		Taste zur Einstellung des Modus: VORWÄRMEN VON TELLERN UND SERVIERPLATTEN
C		Taste zur Einstellung des Modus: WARMHALTEN VON HEIßEN SPEISEN / LEBENSMITTELN
D		Taste zur Einstellung der TEMPERATUR
E		Taste zur Einstellung der HEIZDAUER
F		Tasten zur Anpassung der TEMPERATUR und der HEIZDAUER
G		ABBRUCHTASTE
H		START TASTE

### 4.3.2 Display






1	Betriebsanzeige des Modus: VORWÄRMEN VON TASSEN UND GLÄSERN
2	Betriebsanzeige des Modus: VORWÄRMEN VON TELLERN UND SERVIERPLATTEN
3	Betriebsanzeige des Modus: WARMHALTEN VON HEIßEN SPEISEN / LEBENSMITTELN
4	Anzeige: TEMPERATUREINSTELLUNG
5	Anzeige: HEIZDAUEREINSTELLUNG
6	Anzeige: HEIZDAUER / TEMPERATUR (modellabhängig)

### 4.4 Temperatureinstellungen

- ❖ Jeder Modus (Vorwärmen von Tassen / Gläsern // Vorwärmen von Tellern / Servierplatten // Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln) hat seinen eigenen Temperaturbereich (s. Tabelle unten).
- ❖ Nachdem mindestens einmal die Taste  (D) gedrückt wurde, kann durch wiederholtes Drücken der Taste  (D) und / oder der Tasten  /  (F)<sup>1</sup> die Temperatur in **5er Schritten** verändert werden.
- i** Automatisch wird immer die **zuletzt** eingestellte Temperatur des entsprechenden Modus mit dem nächsten Anschalten des Gerätes aktiviert und im Display angezeigt.

<sup>1</sup> Je nach Modell

## TEMPERATUREN IN °C<sup>2</sup>

VORWÄRMEN VON TASSEN / GLÄSERN  	VORWÄRMEN VON TELLERN / SERVIERPLATTEN  	WARMHALTEN VON HEIßEN SPEISEN / LEBENSMITTELN  
40 °C	60 °C	60 °C
45 °C	65 °C	65 °C
<b>50 °C*</b>	<b>70 °C*</b>	<b>70 °C*</b>
55 °C	75 °C	75 °C
60 °C	80 °C	80 °C

\* = empfohlene Temperaturen seitens des Herstellers

### 4.5 Fassungsvermögen und Ladekapazität der Warmhalteschublade

- ❖ Die Anzahl des Geschirrs, welches die Warmhalteschublade aufnehmen kann, hängt hauptsächlich von der Größe und dem Gewicht Ihres eigenen Essgeschirrs / Kochgeschirrs ab.
- ❖ Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in der Warmhalteschublade geeignet ist.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr (z.B. aus Glas, Porzellan, etc.).
- ❖ Verteilen Sie das Gewicht des Geschirrs (beim Vorwärmen von Geschirr und / oder beim Warmhalten von heißen Speisen bzw. Lebensmitteln) innerhalb der Warmhalteschublade immer **gleichmäßig**.
- ❖ Überladen Sie **niemals** die Warmhalteschublade, sonst beschädigen Sie die Teleskoparme und / oder das Gerät selbst.
- ❖ Die **maximale** Ladekapazität / Belastbarkeit der Warmhalteschublade beträgt **25 kg**.

**i** Bei maximaler Beladung sollte die Warmhalteschublade **nicht komplett herausgezogen** (s.u.) und sehr vorsichtig geöffnet oder geschlossen werden.

<sup>2</sup> Ungefähre Temperaturwerte / gemessen in der Mitte der Warmhalteschublade und ohne Inhalt

- Ziehen Sie die Warmhalteschublade vorsichtig nur soweit heraus, bis das vorne stehende Geschirr entnommen werden kann.
- Ziehen Sie die Warmhalteschublade dann vorsichtig weiter heraus, bis Sie das nächste Geschirr entnehmen können, etc.

**⚠️ WARNUNG!** Der Unterseite der Warmhalteschublade wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie bei geöffneter Warmhalteschublade **nicht** deren Unterseite. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠️ VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

**HINWEIS!** Überladen Sie **niemals** die Warmhalteschublade; ansonsten beschädigen Sie die Teleskoparme und / oder das Gerät selbst. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

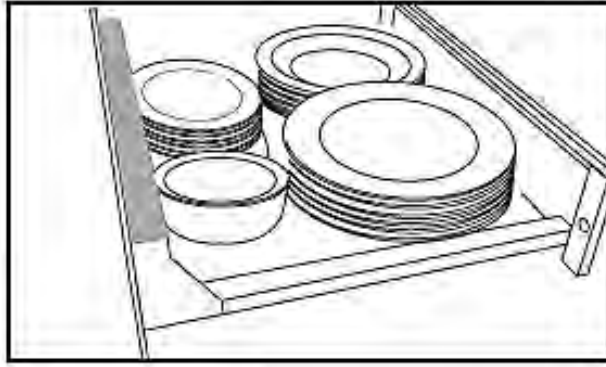
**HINWEIS!** Die maximale Ladekapazität / Belastbarkeit der Warmhalteschublade beträgt **25 kg**.

#### 4.5.1 Beispiel zur Beladung der Warmhalteschublade

❖ Die maximale Ladekapazität / Belastbarkeit der Warmhalteschublade beträgt **25 kg**.

❗ Die folgende Tabelle zur Beladung des Gerätes dient ausschließlich als Beispiel.

<b><u>MODUS: VORWÄRMEN VON GESCHIRR:</u></b>		
<b>ANZAHL</b>	<b>GESCHIRR</b>	<b>DURCHMESSER</b>
6	Essteller	Ø 26 cm
6	Suppenteller	Ø 23 cm
6	Dessertteller	Ø 19 cm
1	ovale Servierplatte	Länge 32 cm
1	mittlere Servierschüssel	Ø 16 cm
1	kleine Servierschüssel	Ø 13 cm



## 4.6 Vor der ersten Benutzung

**⚠ WARNING!** Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**


- ❖ Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Gerätes. Falls sich eine Sicherheitsfolie am Gerät befindet, ziehen Sie diese vorsichtig ab. Beachten Sie **unbedingt** die Hinweise zur Entsorgung der Verpackung und des Gerätes im Kapitel ENTSORGUNG.
- ❖ Nachdem die Warmhalteschublade installiert und an die Stromversorgung angeschlossen wurde (sowie auch nach einer Stromunterbrechung) führt das Gerät für ca. 10 Sekunden einen Test des Displays durch. Während dieser Zeit kann die Warmhalteschublade nicht verwendet werden.

**i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!

### 4.6.1 Gerät aufheizen





- i** Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (**leer und geschlossen**), bevor Sie es zum ersten Mal für die alltägliche Nutzung verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen. Hierbei kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.







- ❖ Wischen Sie das Gerät außen und innen nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch.
- ❖ Wir empfehlen die Einstellung: "**Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln**"  für mindestens zwei Stunden bei 80 °C.
- ❖ Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- ❖ **Stand-by Modus:** Wenn das Gerät eingeschaltet ist, öffnen Sie das Gerät (s. Kapitel 4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG). Ein akustisches Signal ertönt einmal und das Gerät wechselt in den Stand-by Modus. Auf dem Display erscheint die Anzeige "0". Sie können das Gerät **ausschließlich** im Stand-by Modus einstellen.

**HINWEIS!** Vergewissern Sie sich, das vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

#### AUFHEIZEN DES LEEREN GERÄTES:



1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Start Taste  (H) an.
2. Öffnen Sie die Warmhalteschublade (s. Kapitel 4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG). und das Gerät wechselt in den Stand-by Modus. Sie können das Gerät nun einstellen.
3. Drücken Sie die Taste  (C) so oft, bis die Betriebsanzeige "Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln" (3) aufleuchtet.
4. Drücken Sie die Taste  (D) so oft, bis die LED - Anzeige auf der rechten Seite aufleuchtet und die Temperatur von 80 °C angezeigt wird..
5. Drücken Sie die Taste  (E) so oft, bis die Heizdauer von 2 Stunden angezeigt wird.
6. Schließen Sie die Warmhalteschublade ordnungsgemäß, um den Heizvorgang zu starten.
7. Wenn der Heizvorgang abgeschlossen ist, ertönt dreimal ein akustisches Signal.

- i** Nachdem mindestens **einmal** die Taste  (D) bzw. die Taste  (E) gedrückt wurde, kann durch wiederholtes Drücken der Taste  (D) bzw. der Taste  (E) und / oder der Tasten **−** / **+** (F)<sup>3</sup> die Temperatur bzw. die Heizdauer eingestellt werden.
- i** Das Gerät ist mit einem Kontaktschalter ausgestattet, welcher sicherstellt, dass das Heizelement und der Lüfter ausschließlich dann in Betrieb gehen, wenn die Schublade des Gerätes geschlossen ist.



## 4.7 Inbetriebnahme

- i** **Stand-by Modus:** Wenn das Gerät eingeschaltet ist, öffnen Sie das Gerät (s. Kapitel 4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG). Ein akustisches Signal ertönt einmal und das Gerät geht in den Stand-by Modus. Auf dem Display erscheint die Anzeige "0". Sie können das Gerät **ausschließlich** im Stand-by Modus einstellen.
- i** Alle Modi (Vorwärmen von Tassen / Gläsern // Vorwärmen von Tellern / Servierplatten // Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln) können auf die gleiche Art und Weise, wie im folgenden Beispiel beschrieben, eingestellt werden.




### BEISPIEL: VORWÄRMEN VON TASSEN / GLÄSERN

1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Start Taste  (H) an.
2. Öffnen Sie die Warmhalteschublade (s. Kapitel 4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG), und das Gerät wechselt in den Stand-by Modus). Sie können das Gerät nun einstellen.
3. Drücken Sie die Taste  (A), um den Modus "VORWÄRMEN VON TASSEN UND GLÄSERN" zu aktivieren.
4. Die Betriebsanzeige des Modus "VORWÄRMEN VON TASSEN UND GLÄSERN" (1) leuchtet auf. Die erste Temperatur von 40 °C (s. Tabelle, Kapitel 4.4 TEMPERATUREINSTELLUNGEN) **oder** die zuletzt eingestellte Temperatur in diesem Modus wird angezeigt.


<sup>3</sup> Je nach Modell

5. Drücken Sie die Tasten **+** und / oder **-** (**F**), um die gewünschte Temperatur einzustellen (40 °C / 45 °C / 50 °C / 55 °C oder 60 °C // s. Tabelle, Kapitel 4.4 TEMPERATUREINSTELLUNGEN).
6. Drücken Sie die Taste  (**E**), um die Einstellung der Heizdauer zu aktivieren.
7. Drücken Sie die Tasten **+** und / oder **-** (**F**), um die gewünschte Heizdauer einzustellen.
8. Drücken Sie die Start Taste  (**H**), um die Temperatur und die Heizdauer zu speichern.
9. Schließen Sie die Warmhalteschublade ordnungsgemäß. Es ertönt ein akustisches Signal und der Heizvorgang startet.
10. Wenn der Heizvorgang abgeschlossen ist, ertönt dreimal ein akustisches Signal.

#### HEIZMODUS ÄNDERN:





- Während der Parametereinstellung können Sie jederzeit die entsprechenden Bedientasten drücken, um zwischen den verschiedenen Modi  (**A** / Vorwärmen von Tassen und Gläsern),  (**B** / Vorwärmen von Tellern und Servierplatten) und  (**C** / Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln) zu wechseln.

#### EINSTELLUNGEN LÖSCHEN:







- Um die getätigten Einstellungen zu löschen drücken Sie die Abbruchtaste  (**G**), **bevor** Sie die Warmhalteschublade schließen. Das Gerät kehrt dann in den Stand-by Modus zurück.

#### PARAMETER WÄHREND DES BETRIEBS ÄNDERN:

- Um **während** des Betriebs die eingestellten Parameter (Temperatur und / oder Heizdauer) ändern zu können **müssen Sie die Warmhalteschublade öffnen**, damit das Gerät in den Stand-by Modus wechselt. Sie können das Gerät **ausschließlich** im Stand-by Modus einstellen.

1. Nachdem Sie die Warmhalteschublade geöffnet haben, drücken Sie die Taste  (**D** / Einstellung der Temperatur) und / oder die Taste  (**E** / Einstellung der Heizdauer), um die Parameter auszuwählen, die Sie ändern möchten.
2. Wenn Sie den Parameter, den Sie ändern möchten, ausgewählt haben, drücken Sie die **+** und / oder **-** Tasten (**F**) so oft, bis die gewünschte Temperatur (s. Tabelle, Kapitel 4.4 TEMPERATUREINSTELLUNGEN) bzw. die gewünschte Heizdauer angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Start Taste  (**H**), um die neuen Einstellungen zu speichern.
4. Schließen Sie dann die Warmhalteschublade, um den Heizvorgang zu starten **oder** drücken sie die Abbruchtaste  (**G**), um in den Stand-by Modus zurückzukehren (die Einstellungen werden gelöscht).

#### ANMERKUNGEN:

-  Einstellungen an der Warmhalteschublade können nur im Stand-by Modus ausgeführt werden.
-  Bei jeder erfolgreichen Betätigung einer der Bedientasten ertönt ein akustisches Signal.
-  Wenn der Heizprozess des Gerätes beendet ist, ertönt dreimal ein akustisches Signal.
-  Wenn während der Einstellung der Heizdauer 3 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Stand-by Modus.
-  Das Gerät ist mit einem Kontaktschalter ausgestattet, welcher sicherstellt, dass das Heizelement und der Lüfter ausschließlich dann in Betrieb gehen, wenn die Schublade des Gerätes geschlossen ist.
-  Automatisch wird immer die **zuletzt** eingestellte Temperatur des entsprechenden Modus mit dem nächsten Anschalten des Gerätes aktiviert und im Display angezeigt.

**⚠️ WARNUNG!** Der Unterseite der Warmhalteschublade wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie bei geöffneter Warmhalteschublade **nicht** deren Unterseite. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠️ VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

**HINWEIS!** Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr (z.B. aus Glas, Porzellan, etc.).

## 5. Beispiele: Warmhalten von heißen Speisen/Lebensmitteln

- ❖ In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele zum Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln.
- ❖ Achten Sie unbedingt darauf, dass die Speisen / Lebensmittel **heiß** sind wenn Sie sie zum Warmhalten in das Gerät stellen.
- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Temperaturen sind ausschließlich Richtwerte.
- i** Die nachfolgende Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- i** Der Hersteller übernimmt keine Garantie bzw. Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der nachfolgenden Tabelle.

### **MODUS : WARMHALTEN VON HEIßEN SPEISEN / LEBENSMITTELN:**

SPEISEN / LEBENSMITTEL	SPEISEN / LEBENSMITTEL ABDECKEN	TEMPERATUREN IN °C
Steak (rare)	✓	65 °C
Auflauf / Gratin	✓	80 °C
gebratenes Fleisch	✓	75 °C
Kasserolle	✓	80 °C
Fischstäbchen	-	80 °C
Fleisch in Soße	✓	80 °C
Gemüse in Soße	✓	80 °C
Gulasch	✓	80 °C
Kartoffelpüree	✓	75 °C
Tellergerichte	✓	80 °C

Ofenkartoffeln / neue Kartoffeln	✓	75 °C
panierte Schnitzel	-	80 °C
Pfannkuchen / Kartoffelpuffer	-	80 °C
Pizza	-	80 °C
gekochte Kartoffeln	✓	80 °C
Bratensoße	✓	80 °C
Strudel	-	80 °C
Brot	-	65 °C
Brötchen	-	65 °C

**⚠ VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

**HINWEIS!** Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr (z.B. aus Glas, Porzellan, etc.).

## 6. Reinigung und Pflege

**⚠ WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

**⚠ WARNUNG!** Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

**⚠ WARNUNG!** Benutzen Sie niemals einen Glaskeramik-Schaber für die Reinigung des Gerätes.

**HINWEIS!** Reinigen und trocknen Sie das Gerät (innen und außen) nach **jeder** Verwendung.

## REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie niemals raue, aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel!
- Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!<sup>4</sup>
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle
- Diese Anweisungen gelten für **sämtliche** Oberflächen Ihres Gerätes.

1. Halten Sie das Innere des Gerätes **immer** sauber. Entfernen Sie Rückstände von Lebensmitteln oder Getränken, die an den Innenseiten des Gerätes haften, **ausschließlich** mit einem feuchten Tuch. Sie können ein mildes, nicht ätzendes Reinigungsmittel verwenden, wenn das Gerät stark verschmutzt ist. Benutzen Sie keine Sprays oder andere scharfen Reinigungsmittel, da diese die Türfläche stumpf machen und beschädigen können.
2. Reinigen Sie auch die Außenseiten des Gerätes **ausschließlich** mit einem feuchten Tuch. Achten Sie besonders darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen des Gerätes gelangt, weil dadurch die Betriebsbestandteile im Inneren des Gerätes beschädigt werden können.
3. Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch regelmäßig und häufig beide Seite der Tür und des Fensters<sup>5</sup>, die Türdichtungen und die daran anliegenden Bereiche. Entfernen Sie sämtliche Verunreinigungen. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
4. Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen und feuchten Tuch. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, wenn Sie das Bedienfeld reinigen, damit Sie das Gerät nicht versehentlich einschalten.
5. Wenn sich an der Innenseite oder um die Außenseite der Tür herum Feuchtigkeit ansammelt, entfernen Sie diese mit einem weichen Tuch. Dieses kann vorkommen und ist normal, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit benutzt wird.





**i** Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

---

<sup>4</sup> Z.B. Essig, Zitronensäure etc.



<sup>5</sup> Ausstattung abhängig vom Modell

## 7. Problembehandlung





<b><u>FEHLER</u></b>	
<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MAßNAHMEN</b>
<b>DAS GERÄT KANN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN.</b>	
1. Netzanschlusskabel ist nicht ordnungsgemäß eingesteckt. 2. Sicherung im Haussicherungskasten ist durchgebrannt. 3. Fehler an der Netzanschlussdose.	1. Ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker nach 10 Sekunden wieder ein. 2. Überprüfen Sie den Haussicherungskasten. 3. Testen Sie die Netzanschlussdose mit einem anderen elektrischen Gerät.
<b>DAS GERÄT HEIZT NICHT.</b>	
Die Warmhalteschublade ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Schließen Sie die Warmhalteschublade ordnungsgemäß.
<b>DIE SPEISEN / LEBENSMITTEL SIND NICHT HEIß GENUG.</b>	
1. Der Modus "Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln"  ist nicht eingestellt. 2. Die Temperatureinstellung ist zu niedrig. 3. Die Belüftungsöffnungen sind blockiert.	1. Stellen Sie den Modus "Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln"  ein. 2. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. 3. Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen immer frei und unbedeckt sind.
<b>DIE SPEISEN / LEBENSMITTEL SIND ZU HEIß.</b>	
1. Der Modus "Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln"  ist nicht eingestellt. 2. Die Temperatureinstellung ist zu hoch.	1. Stellen Sie den Modus "Warmhalten von heißen Speisen / Lebensmitteln"  ein. 2. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.



### DAS GESCHIRR IST NICHT WARM GENUG.

1. Der Modus "Vorwärmen von Tellern und Servierplatten"  ist nicht eingestellt.	1. Stellen Sie den Modus "Vorwärmen von Tellern und Servierplatten"  ein.
2. Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	2. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
3. Die Belüftungsöffnungen sind blockiert.	3. Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen immer frei und unbedeckt sind.
4. Das Geschirr wurde nicht lange genug aufgewärmt.	4. Erhöhen Sie die Heizdauer.

### DAS GESCHIRR IST ZU HEIß.

1. Der Modus "Vorwärmen von Tellern und Servierplatten"  oder der Modus "Vorwärmen von Tassen und Gläsern"  ist nicht eingestellt.	1. Stellen Sie den Modus "Vorwärmen von Tellern und Servierplatten"  oder den Modus "Vorwärmen von Tassen und Gläsern"  ein.
2. Die Temperatureinstellung ist zu hoch.	2. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Technische Daten

---

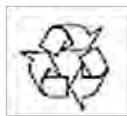
Geräteart	Einbau-Warmhalteschublade
Material der Gehäusefront	Edelstahl
Innenvolumen	22 l
Max. Leistung in Watt	1000 W
Temperaturbereich in °C	40 °C - 80 °C
Temperaturstufen	5
Stromspannung / Frequenz	230 V AC / 50 Hz
Max. Anzahl Teller (∅ 26 cm)	12 Stück
Max. Anzahl Espressotassen	80 Stück
Max. Zuladung in kg	25 kg
Geräteabmessungen H*B*T in cm	14,10*59,50*56,10 cm
Innenmaße H*B*T in cm	9,70*54,70*42,00 cm
Gewicht netto / brutto in kg	18,15 kg / 21,20 kg

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

## 9. Entsorgung

---

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung ( Polyäthylentüten, Polystyrenstücke ) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**  
**VERLETZUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

## 10. Garantiebedingungen

---

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

### **Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:**

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der Schneider-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein Schneider-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

### **Die Gültigkeit der Garantie endet bei:**

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

# SCHNEIDER

August 2014

SCHNEIDER

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

## Index

---

1. Safety information .....	39
1.1 Signal words.....	40
1.2 Safety instructions.....	40
2. Intended use .....	45
3. Installation .....	45
3.1 Unpacking and positioning.....	45
3.2 Additional safety instructions for installation .....	46
3.3 Installation dimensions and ventilation .....	47
3.4 Installation of the appliance.....	48
3.5 Electrical connection.....	49
4. Operation.....	50
4.1 General operational information .....	51
4.2 Description of the appliance.....	52
4.3 Operating panel and display .....	52
4.3.1 Operating panel.....	53
4.3.2 Display.....	54
4.4 Temperature settings .....	54
4.5 Volumetric and loading capacity of the warming drawer.....	55
4.5.1 Example for the loading of the warming drawer .....	56
4.6 Before initial operation .....	57
4.6.1 Heating of the appliance.....	57
4.7 Initial operation.....	59
5. Examples for keeping hot dishes / foods warm .....	61
6. Cleaning and maintenance .....	63
7. Trouble shooting.....	64
8. Technical data.....	66

9. Waste management.....	66
10. Guarantee conditions.....	67



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

#### **EU - Declaration of Conformity:**

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

# 1. Safety information

---

## READ THE SAFETY INFORMATION AND THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only as well as to be used (1) in staff kitchen areas of shops, offices and other working environments; (2) by clients in hotels, motels, B&B and other residential type environments.
- i** The appliance is intended for keeping hot dishes / foods warm and for preheating tableware only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE DEVICE.

## 1.1 Signal words

**⚠ DANGER!** indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

**⚠ WARNING!** indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

**NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

## 1.2 Safety instructions

### **⚠ DANGER!**

#### **To reduce the risk of electrocution:**

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
3. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
4. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
5. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
7. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
8. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
9. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**



10. **Never** try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, disconnect it from the mains (fuse box of your household power supply). Report the malfunction to your service centre so it can be repaired. Original spare parts should be used only.

**⚠ WARNING!**

**To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:**

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only. Do not use an extension cord or a multiple socket.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.
4. Keep the cord away from heated surfaces.
5. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
6. Do not modify the appliance.
7. Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**
8. Only operate the appliance when the drawer is closed.
9. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
10. If the warming drawer will be installed **above another suitable built-in appliance**, the warming drawer **must** be mounted on a fixed intermediate shelf.
11. If another suitable built-in appliance will be installed **above the warming drawer directly**, a fixed intermediate shelf is **not** necessary.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
13. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 90 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
14. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
15. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the

- appliance.
16. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
  17. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to remove soilings from the outside and / or inside of the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the interior of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
  18. The warming drawer is intended for keeping hot dishes / foods warm and for preheating tableware **only**. **Do not** use the appliance for cooking and / or warming up dishes or foods!
  19. Always ensure that the dishes / foods are **hot** when you place them in the appliance to keep them warm.
  20. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Do not touch the hot parts of the appliance. RISK OF BURNS!
  21. The bottom of the warming drawer will become hot during operation. **Do not** touch the bottom of the warming drawer when it is open. RISK OF BURNS!
  22. If the appliance is installed behind the door of a kitchen cabinet, it must be used **only** when the door of the kitchen cabinet is open.
  23. Open and close the warming drawer carefully. Always ensure that no liquids can be spilled and / or penetrate the ventilation openings when you open or close the warming drawer. RISK OF SHORT CIRCUIT! RISK OF ELECTRIC SHOCK!
  24. Do not use plastic or aluminium containers to keep hot dishes / foods warm. These containers can melt at high temperatures. RISK OF FIRE!
  25. Use suitable ovenware (e.g. made of glass, porcelain, etc.) **only**.
  26. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
    - a. Check the appliance frequently.
    - b. Switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the warming drawer closed to stifle any flames.
    - c. Do not use the appliance to store anything inside.
    - d. Do not leave any items, e.g. paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
  27. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
  28. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers**, because they can explode.
  29. The contents of feeding bottles and baby food should be stirred or shaken and their temperature should be checked before serving to avoid burns.
  30. Do not use a steam cleaner to clean the appliance. The steam can get into contact with the electrical parts and cause an electrical short. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
32. This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.
33. Children must never play with the appliance. Touching the appliance during operation can cause serious burns.
34. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
35. Strictly observe the instructions in chapter INSTALLATION.

 **CAUTION!**

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the appliance.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface.
3. Do not cover the base inside the appliance with aluminium foil.
4. During operation, keep the warming drawer always closed.
5. The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**
6. Be careful if you open the warming drawer. Do not get in contact with the hot parts of the appliance or the steam, which will escape the appliance. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
7. **Always** use oven gloves or potholders.
8. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
9. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

## NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Do not use the opened drawer of the appliance as you will damage the telescopic bars.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
5. Do not stand or lean on the base, the drawer, etc. of the appliance.
6. The ventilation openings of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) **must** be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
7. Do not put any heavy items onto the open warming drawer. Do not lean against the open warming drawer as you will damage the telescopic bars.
8. **Never** overload the warming drawer. Otherwise you damage the telescopic bars and / or the appliance itself. RISK OF DAMAGE!
9. The **maximum** loading capacity of the warming drawer is **25 kg**.
10. Always distribute the weight of the tableware inside the warming drawer **evenly**, when preheating tableware or keeping hot dishes / foods warm.
11. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
12. Regularly cleaning and maintenance grants proper operation and optimal performance of your appliance.
13. Clean and dry the appliance (inside and outside) **after each** use.
14. Check your utensils if they are suitable for the use in a warming drawer.
15. Use suitable ovenware (e.g. made of glass, porcelain, etc.) **only**.
16. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## 2. Intended use

---

- ❖ Read the instructions very carefully and **only** operate the appliance in its intended use as described to protect you and your customers from danger.
- ❖ The warming drawer is intended for keeping hot dishes / foods warm and for preheating tableware **only**. No other use (e.g. cooking of foods / warming up dishes and foods / etc.) is permitted: it will affect your guarantee rights.
- ❖ **Always** ensure that the dishes / foods are **hot** when you place them in the appliance to keep them warm.
- ❖ The appliance is intended for indoor use **only**.

★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**

## 3. Installation

---

- i** All dimensions in these chapters are given in **millimetres**.
- i** The minimum distances required for proper ventilation can be found in chapter 3.3 INSTALLATION DIMENSIONS AND VENTILATION.

### 3.1 Unpacking and positioning

**⚠ WARNING!** While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**

1. Unpack the appliance carefully and remove **all** packaging materials. If a safety film is on the appliance, pull it off carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. Completely remove the transport-protection (if applicable). Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance is not damaged. If you detect any damage, please contact the customer service.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance in a dry and corrosion-safe place. Keep the appliance away from sources of heat and moisture such as gas burners, water containers etc.

7. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
8. Strictly observe the minimum distances for proper ventilation as given in chapter 3.3 INSTALLATIONS DIMENSIONS AND VENTILATION.
9. Connect the appliance to the mains properly. Only use a proper grounded safety socket for connection (s. chapter 3.5 ELECTRICAL CONNECTION)
10. Operate the appliance with its drawer closed only.
11. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
12. The rating plate is inside the appliance or at the back.

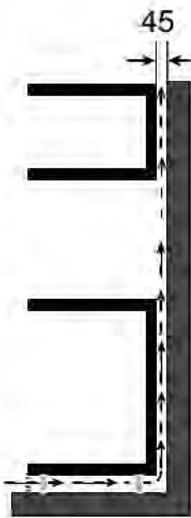
### 3.2 Additional safety instructions for installation

- ❖ After the installation of the appliance, the socket and the On / Off button should be accessible easily.
  - ❖ The warming drawer is an **independent built-in appliance** which can be installed in combination with another suitable built-in appliance if the built-in furniture offers enough space for both appliances.
    - The installation dimensions of the warming drawer must be added to the installation dimensions of another possible built-in appliance to get the required overall dimension of the installation opening.
    - Always ensure that the built-in furniture is suitable for the weight of both appliances.
  - ❖ If you install the warming drawer in combination with another suitable built-in appliance, **also always observe** the instructions regarding the installation dimensions and the distances for proper ventilation given by the manufacturer of the other built-in appliance.
- i** If the warming drawer will be installed **above another suitable built-in appliance**, the warming drawer **must** be mounted on a fixed intermediate shelf.
- i** If another suitable built-in appliance will be installed **above the warming drawer directly**, a fixed intermediate shelf is **not** necessary.
- ★ We recommend the appliances EDOM - 34 (steam oven incl. microwave) or EKOM - 44 (oven incl. microwave) by SCHNEIDER for combined installation with the warming drawer WHS - 22.**

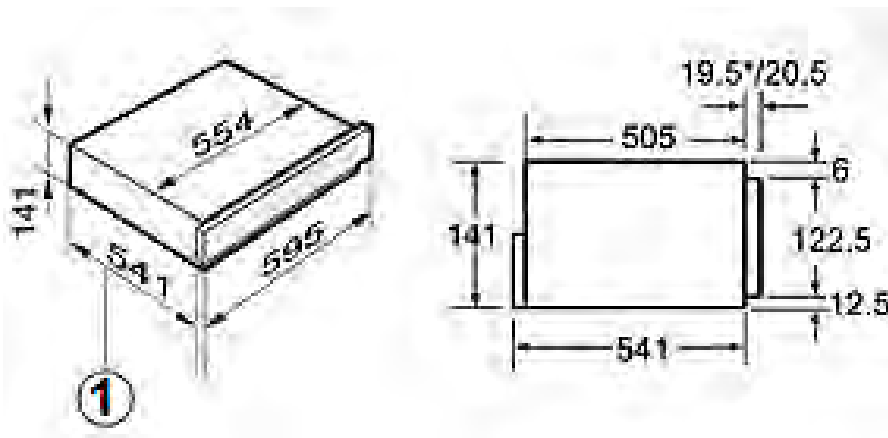
### 3.3 Installation dimensions and ventilation

- ❖ **i** Observe the required minimum distances for proper ventilation.
- ❖ The piece of furniture the appliance is intended to be built-in **must not** be equipped with a back wall behind the appliance (s. below, fig. 1).
- ❖ The minimum distance between the back of the appliance and the wall **must be at least 45 mm**(s. below, fig. 1).
- ❖ **Never** cover the ventilation openings and air inlets.

**FIGURE 1:**

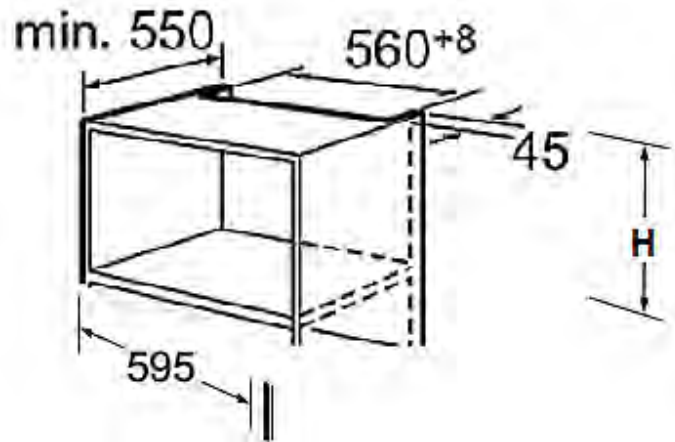


**INSTALLATION DIMENSIONS OF THE WARMING DRAWER:**



<b>1</b>	INSTALLATION DIMENSION INCL. CONNECTION OF THE POWER SUPPLY CABLE
<b>*</b>	COLOURED FRONT PANEL (depending on model)

## DIMENSIONS OF THE BUILT-IN FURNITURE:



**H**

HEIGHT OF THE INSTALLATION OPENING (must match the height of the warming drawer / s. above INSTALLATION DIMENSIONS OF THE WARMING DRAWER)

### 3.4 Installation of the appliance

**⚠ WARNING!** Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!

**NOTICE!** When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

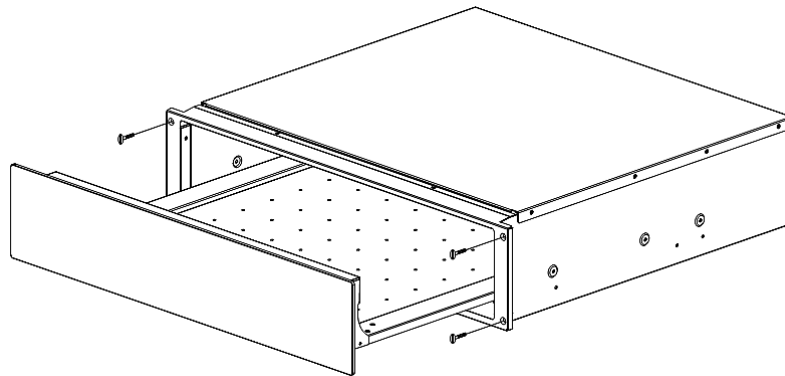
**NOTICE!** Do not use the opened drawer of the appliance to transport the appliance as you will damage the telescopic bars.

- ❖ The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.
- ❖ The built-in furniture, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of at least 90 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
- ❖ The power cord must not be trapped or kinked.
- ❖ Place the appliance in the centre of the installation opening.



## INSTALLATION:

1. Push the closed appliance into the installation opening carefully.
2. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.
3. Ensure that the appliance is placed in the centre of the installation opening.
4. Open the drawer of the appliance (s. chapter 4.1 GENERAL OPERATIONAL INFORMATION) and fix the appliance using the enclosed screws (s. fig below).



### 3.5 Electrical connection

**⚠ DANGER!** The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

**⚠ WARNING!** Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**

**⚠ WARNING!** Do not use an extension cord, socket strips or a multiple socket.

**⚠ WARNING!** Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.

- ❖ The appliance is equipped with a power supply cable and a power plug.
- ❖ The appliance must be connected to a properly grounded socket only.
- ❖ Only use the power supply cable provided with the appliance.
- ❖ Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
- ❖ When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional **only**.
- ❖ When the socket is not accessible for the user after the installation of the appliance **or** a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting

devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).

- ❖ When installing the appliance, contact protection **must be** ensured.
- ❖ If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).

**NOTICE!** Any damages which are caused by an appliance that is **not connected** to the mains **properly are not subject to the guarantee!**

## 4. Operation

---

**⚠ WARNING!** The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

**⚠ WARNING!** **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** (metal cans , etc.), because they can explode.

**⚠ WARNING!** The bottom of the warming drawer will become hot during operation. **Do not** touch the bottom of the warming drawer when it is open. **RISK OF BURNS!**

**⚠ WARNING!** Open and close the warming drawer carefully. Always ensure that no liquids can spilled and / or penetrate the ventilation openings when you open or close the warming drawer. **RISK OF SHORT CIRCUIT! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**


**⚠ CAUTION!** The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

**⚠ CAUTION!** Be careful if you open the warming drawer. Do not get in contact with the hot parts of the appliance or the steam, which will escape the appliance. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

**⚠ CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

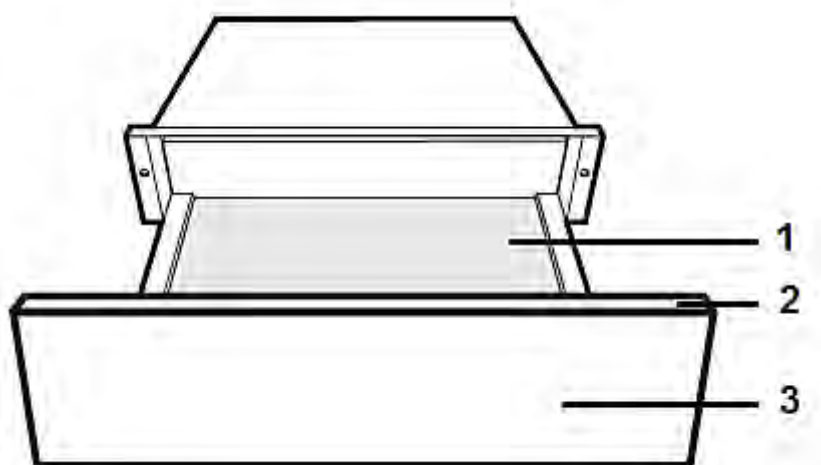
**NOTICE!** Use suitable ovenware (e.g. made of glass, porcelain, etc.) **only**.

#### 4.1 General operational information

- ❖ After the warming drawer has been installed and connected to the mains (even after a power failure) the appliance carries out a display test for 10 seconds approx. During this period the warming drawer cannot be used.
- ❖ The appliance is equipped with a contact switch which ensures that the heating element and the fan operate only when the drawer of the appliance is closed.
- ❖ The appliance is equipped with a soft-close and self-closing door mechanism.
- ❖ **Appliances without handle** (depending on model): Press on the middle of the front panel of the appliance to open or close the drawer. When you open the appliance, the drawer will jump out slightly so you can pull it forward.
- ❖ **Stand-by mode:** If the appliance is switched on, open it as described above. An acoustic signal sounds once and the appliance switches to stand-by mode. "0" is displayed. You can set the appliance in stand-by mode **only**.
- ❖ Every successful pressing of one of the operating buttons will be confirmed by an acoustic signal.
- ❖ If the heating process is finished, an acoustic signal sounds thrice.
- ❖ The appliance is set to continuous operation. The operation can be limited temporally by pressing of the button  (E) (press button once = heating time / 1 hour // press button twice = heating time / 2 hours // etc.).
- ❖ If no operation will be carried out during the setting of the heating time, the appliance switches to stand-by mode after 3 minutes.
- ❖ You can keep hot dishes / foods warm and preheat tableware simultaneously. In doing so, the dishes / foods must be covered properly. Dry the tableware after preheating. **CAUTION! The tableware can be very hot. Always use potholders or oven gloves while handling the tableware.**
- ❖ It is possible that condensation will appear at the window of the door, in the cooking compartment or at the base of the appliance. This is normal and does not affect the operation of the appliance. Wipe off the condensation after the end of operation using a soft cloth.

**NOTICE!** The ventilation openings of the appliance or its built-in furniture **must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.** Otherwise the appliance will overheat.

## 4.2 Description of the appliance



(fig. similar)

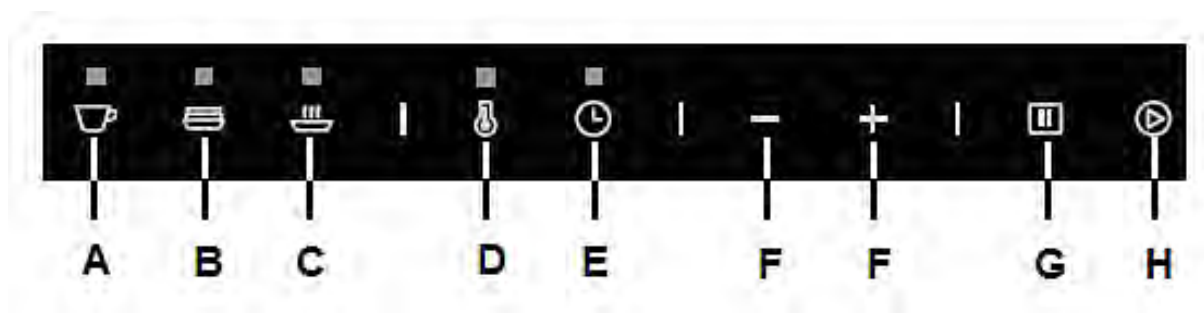
1	WARMING DRAWER
2	OPERATING PANEL AND DISPLAY (see chapter 4.3 OPERATING PANEL AND DISPLAY)
3	FRONT PANEL OF THE WARMING DRAWER






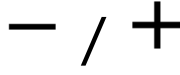


## 4.3 Operating panel and display

TOTAL VIEW:

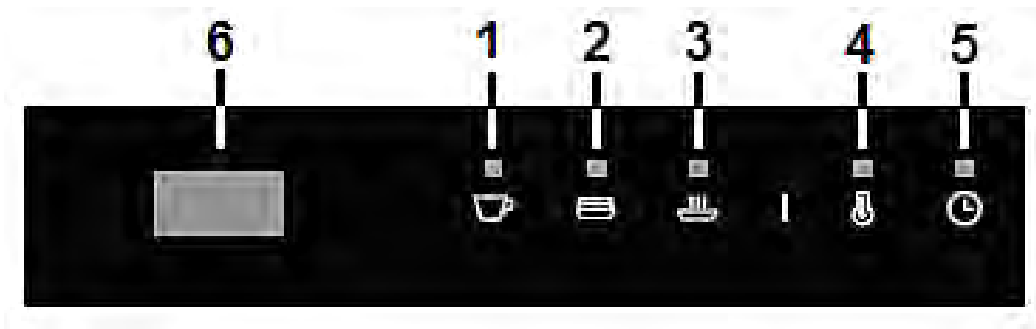


### 4.3.1 Operating panel





A		Button for the setting of the mode: PREHEATING OF CUPS AND GLASSES
B		Button for the setting of the mode: PREHEATING OF PLATES AND SERVING PLATES
C		Button for the setting of the mode: KEEPING HOT DISHES / FOODS WARM
D		Button for the setting of the TEMPERATURE
E		Button for the setting of the HEATING TIME
F		Buttons for the adjustment of the TEMPERATURE and the HEATING TIME
G		CANCEL BUTTON
H		START BUTTON

### 4.3.2 Display






1	Operational status indicator of the mode: PREHEATING OF CUPS AND GLASSES
2	Operational status indicator of the mode: PREHEATING OF PLATES AND SERVING PLATES
3	Operational status indicator of the mode: KEEPING HOT DISHES / FOODS WARM
4	Indicator: SETTING OF THE TEMPERATURE
5	Indicator: SETTING OF THE HEATING TIME
6	Indicator: HEATING TIME / TEMPERATURE (depending on model)

### 4.4 Temperature settings

- ❖ Each mode (preheating of cups / glasses // preheating of plates / serving plates // keeping hot dishes / foods warm) has its own temperature range (s. table below).
- ❖ The temperature can be changed in **steps of five** by pressing of the button  (D) and / or the buttons **- / +** (F)<sup>6</sup> repeatedly, after the button  (D) is pressed at least once.
- i** The **last** temperature setting of the appropriate mode will always be activated automatically if you switch on the appliance again.

<sup>6</sup> Depending on model

<u>TEMPERATURES IN °C<sup>7</sup></u>		
 PREHEATING OF CUPS / GLASSES	 PREHEATING OF PLATES / SERVING PLATES	 KEEPING DISHES / FOODS WARM
40 °C	60 °C	60 °C
45 °C	65 °C	65 °C
<b>50 °C*</b>	<b>70 °C*</b>	<b>70 °C*</b>
55 °C	75 °C	75 °C
60 °C	80 °C	80 °C

#### 4.5 Volumetric and loading capacity of the warming drawer

- ❖ The quantity of tableware which can be placed in the warming drawer depends on the size and the weight of your own tableware.
  - ❖ Check if your tableware / cookware is suitable for the use in the warming drawer.
  - ❖ Always use suitable and heat-resistant tableware / cookware (e. made of glass / porcelain / etc.).
  - ❖ Always distribute the weight of the tableware inside the warming drawer **evenly**, when preheating tableware or keeping hot dishes / foods warm.
  - ❖ **Never** overload the warming drawer. Otherwise you damage the telescopic bars and / or the appliance itself.
  - ❖ The **maximum** loading capacity of the warming drawer is **25 kg**.
- i** At maximum load the warming drawer should not be pulled out completely and also should be opened and closed very carefully.
- Pull out the warming drawer only until you can take out the tableware placed in the front of the appliance.
  - Then pull out the warming drawer carefully and slightly further until you can take out the next tableware, etc.

<sup>7</sup> Approximate temperature values / measured at the centre of the warming drawer without content

**⚠ WARNING!** The bottom of the warming drawer will become hot during operation. **Do not** touch the bottom of the warming drawer when it is open. RISK OF BURNS!

**⚠ CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

**NOTICE!** **Never** overload the warming drawer. Otherwise you damage the telescopic bars and / or the appliance itself. RISK OF DAMAGE!

**NOTICE!** The **maximum** loading capacity of the warming drawer is **25 kg**.

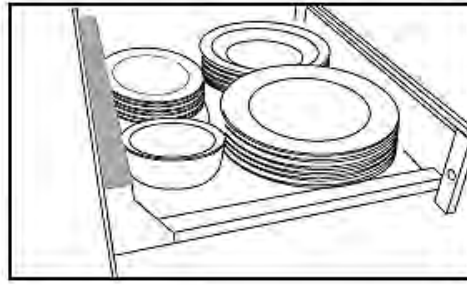
#### 4.5.1 Example for the loading of the warming drawer

❖ The **maximum** loading capacity of the warming drawer is **25 kg**.

**i** The following table serves as an example for the loading of the appliance **only**.

<b><u>MODE: PREHEATING OF TABLEWARE:</u></b>		
<b>QUANTITY</b>	<b>TABLEWARE</b>	<b>DIAMETERS</b>
6	Dinner plates	Ø 26 cm
6	Soup plates	Ø 23 cm
6	Dessert plates	Ø 19 cm
1	Oval serving plate	Length 32 cm
1	Medium serving bowl	Ø 16 cm
1	Small serving bowl	Ø 13 cm






## 4.6 Before initial operation

**⚠ WARNING!** While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**

- ❖ Unpack the appliance carefully and remove **all** packaging materials. If a safety film is on the appliance, pull it off carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
- ❖ After the warming drawer has been installed and connected to the mains (even after a power failure) the appliance carries out a display test for 10 seconds approx. During this period the warming drawer cannot be used.

**i** **Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!**











### 4.6.1 Heating of the appliance

- i** Manufacturing residues or oil having which have remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses.
- ❖ Heat the appliance (**empty and closed**) before you use it for the first time for daily use to remove the residues and the resulting odours. A little bit of smoke and odour may be generated. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.
- ❖ Wipe the appliance (inside and outside) using a damp cloth **only**. Then dry the appliance using a soft cloth.
- ❖ We recommend the setting: **Keeping hot dishes / foods warm**  for at least two hours at 80 °C.
- ❖ Open the room door or a window to ensure proper ventilation.

- i** **Stand-by mode:** If the appliance is switched on, open the appliance (s. chapter 4.1 GENERAL OPERATIONAL INFORMATION). An acoustic signal sounds once and the appliance switches to stand-by mode. "0" is displayed. You can set the appliance in stand-by mode **only**.

**NOTICE!** Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

#### HEATING OF THE EMPTY APPLIANCE:

1. If the appliance is switched off, press the start button  (H) to switch it on.
  2. Open the warming drawer (s. chapter 4.1 GENERAL OPERATIONAL INFORMATION) and the appliance switches to stand-by mode. Now you can set the appliance.
  3. Press the button  (C) repeatedly until the operational status indicator "keeping hot dishes / foods warm" (3) goes on.
  4. Press the button  (D) repeatedly until the LED indicator on the right side goes on and the temperature of 80 °C is displayed.
  5. Press the button  (E) repeatedly until the heating time of at least 2 hours is displayed.
  6. Close the warming drawer properly to start the heating process.
  7. When the heating process is finished, an acoustic signal sounds thrice.
- i** The temperature and / or the heating time can be set by pressing of the button  (D) or the button  (E) and / or the buttons  /  (F)<sup>8</sup> repeatedly, **after** the button  (D) or the button  (E) is pressed at least **once**.
- i** The appliance is equipped with a contact switch which ensures that the heating element and the fan operate only when the drawer of the appliance is closed.





---

<sup>8</sup> Depending on model

## 4.7 Initial operation




- i** **Stand-by mode:** If the appliance is switched on, open the appliance (s. chapter 4.1 GENERAL OPERATIONAL INFORMATION). An acoustic signal sounds once and the appliance switches to stand-by mode. "0" is displayed. You can set the appliance in stand-by mode **only**.
- i** All modes (preheating of cups / glasses // preheating of plates / serving plates // keeping hot dishes / foods warm) can be set in the same way as described in the example below.

### **EXAMPLE: PREHEATING OF CUPS / GLASSES:**


1. If the appliance is switched off, press the start button  (H) to switch it on.
2. Open the warming drawer (s. chapter 4.1 GENERAL OPERATIONAL INFORMATION) and the appliance switches to stand-by mode. Now you can set the appliance.
3. Press the button  (A) to activate the mode "PREHEATING OF CUPS AND GLASSES".
4. The operational status indicator of the mode " PREHEATING OF CUPS AND GLASSES" (1) goes on. The first temperature of 40 °C (s. table, chapter 4.4 TEMPERATURE SETTINGS) **or** the last temperature setting of this mode is displayed.
5. Press the buttons **+** and / or **-** (F) to set the desired temperature (40 °C / 45 °C / 50 °C / 55 °C / or 60 °C // s. table, chapter 4.4 TEMPERATURE SETTINGS).
6. Press the button  (E) to activate the setting of the heating time.
7. Press the buttons **+** and / or **-** (F) to set the desired heating time.
8. Press the start button  (H) to save the settings of the temperature and the heating time.
9. Close the warming drawer properly. An acoustic signal sounds and the heating process starts.

10. When the heating process is finished, an acoustic signal sounds thrice.

#### **HOW TO CHANGE THE HEATING MODE:**







- During parameter setting, you can press the appropriate operating buttons to switch between the various heating modes  (A / preheating of cups and glasses),  (B / preheating of plates and serving plates) and  (C / keeping hot dishes / foods warm) at any time.

#### **HOW TO CANCEL THE SETTINGS:**

- To cancel the settings press the cancel button  (G) **before** you close the warming drawer. Then the appliance switches back to stand-by mode.

#### **HOW TO CHANGE THE PARAMETERS DURING OPERATION:**

- To change the set parameters (temperature and / or heating time) **during** operation **you must open the warming drawer** so that the appliance switches to stand-by mode. You can set the appliance in stand-by mode **only**.

1. After you have opened the warming drawer press the button  (D / setting of the temperature) and / or the button  (E / setting of the heating time) to chose the parameters you want to change.
2. If you have chosen the parameter you want to change, press the buttons  and / or  (F) repeatedly until the desired temperature (s. table, chapter 4.4 TEMPERATURE SETTINGS) or the desired heating time is displayed.
3. Press the start button  (H) to save the settings.
4. Then close the warming drawer to start the heating process **or** press the cancel button  (G) to switch back to stand-by mode (the settings will be cancelled).

## NOTES:

- i** The settings of the warming drawer can be carried out in stand-by mode **only**.
- i** Every successful pressing of one of the operating buttons will be confirmed by an acoustic signal.
- i** If the heating process is finished, an acoustic signal sounds thrice.
- i** If no operation will be carried out during the setting of the heating time, the appliance switches to stand-by mode after 3 minutes.
- i** The appliance is equipped with a contact switch which ensures that the heating element and the fan operate only when the drawer of the appliance is closed.
- i** The last temperature setting of the appropriate mode will always be activated automatically if you switch on the appliance again.

**⚠ WARNING!** The bottom of the warming drawer will become hot during operation. **Do not** touch the bottom of the warming drawer when it is open. RISK OF BURNS!

**⚠ CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

**NOTICE!** Use suitable ovenware (e.g. made of glass, porcelain, etc.) **only**.

## 5. Examples for keeping hot dishes / foods warm

---

- ❖ In the following table you will find examples for keeping hot dishes / foods warm.
- ❖ **Always** ensure that the dishes / foods are **hot** when you place them in the appliance to keep them warm.
- i** The temperatures given in the following table are guide values only.
- i** The following table does not claim to be complete.
- i** The manufacturer does not give any guarantee and accepts no liability for the accuracy or completeness of the following table.

**MODE  : KEEPING HOT DISHES / FOODS WARM**

DISHES / FOODS	COVERING OF DISHES / FOODS	TEMPERATURES IN °C
Steak (rare)	✓	65 °C
Soufflé / Gratin	✓	80 °C
roasted meat	✓	75 °C
Casserole	✓	80 °C
Fish fingers	-	80 °C
Meat in a sauce	✓	80 °C
Vegetables in a sauce	✓	80 °C
Goulash	✓	80 °C
Mashed potatoes	✓	75 °C
Plate meals	✓	80 °C
Baked potatoes / New potatoes	✓	75 °C
breaded escalopes	-	80 °C
Pancakes / Potato pancakes	-	80 °C
Pizza	-	80 °C
Boiled potatoes	✓	80 °C
Gravy	✓	80 °C
Strudel	-	80 °C
Bread	-	65 °C
Bread rolls	-	65 °C

**⚠ CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

**NOTICE!** Use suitable ovenware (e.g. made of glass, porcelain, etc.) **only**.

## 6. Cleaning and maintenance

---

**⚠ WARNING!** Switch off the appliance and let it cool down before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

**⚠ WARNING!** Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

**⚠ WARNING!** Do not use a scraper to clean the appliance.

**NOTICE!** Clean and dry the appliance (inside and outside) **after each** use.

### DETERGENTS:

- Do not use any harsh, abrasive or aggressive detergents.
- Do not use any solvents.
- Do not use any abrasive detergents!
- Do not use any organic detergents!<sup>9</sup>
- Do not use essential oils!
- These instructions are valid for **all** surfaces of your appliance.

1. Always keep the inside of your appliance clean. When food splatters or spilled liquids are on the walls of your appliance, clean it with a damp cloth only. Mild detergents may be used if the appliance has become very dirty. Avoid the use of sprays and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door-surface.
2. Clean also the outside with a damp cloth only. Water should not run into the ventilation-openings to prevent damage to the operating parts inside the appliance.
3. Wipe both sides of the door and the window<sup>10</sup>, the door seals and adjacent parts frequently using a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

---



<sup>9</sup> Detergents such as vinegar, citric acid etc.

<sup>10</sup> Depending on model

4. The control panel should not become wet. Clean it with a soft and damp cloth. When cleaning the control panel, leave the door open so the appliance cannot be switched on accidentally.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the door, wipe it with a soft cloth. This may occur when the appliance runs under high-humidity-conditions. It is a normal occurrence.



**i** Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

## 7. Trouble shooting



<b>MALFUNCTION</b>	
<b>POSSIBLE CAUSE(S)</b>	<b>POSSIBLE MEASURE(S)</b>
<b>THE APPLIANCE CANNOT BE STARTED.</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The power cord is not plugged in properly.</li> <li>2. Blown fuse in household fuse box.</li> <li>3. Socket malfunction.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug. Plug in again after 10 seconds.</li> <li>2. Check household fuse box.</li> <li>3. Check the socket using another electric appliance.</li> </ol>
<b>THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.</b>	
The door of the appliance is not closed properly.	Close the door of the appliance properly.
<b>THE DISHES / FOODS ARE NOT HOT ENOUGH.</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The mode "keeping hot dishes / foods warm"  has not been selected.</li> <li>2. The setting of the temperature is too low.</li> <li>3. The ventilation openings are blocked.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Select the mode "keeping hot dishes / foods warm" .</li> <li>2. Select a higher temperature.</li> <li>3. The ventilation openings <b>must</b> always be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.</li> </ol>







**THE DISHES / FOODS ARE TOO HOT.**

1. The mode "keeping hot dishes / foods warm"  has not been selected.	1. Select the mode " keeping hot dishes / foods warm "  .
2. The setting of the temperature is too high.	2. Select a lower temperature.

**THE TABLEWARE IS NOT WARM ENOUGH.**

1. The mode "preheating of plates / serving plates"  has not been selected.	1. Select the mode "preheating of plates / serving plates"  .
2. The setting of the temperature is too low.	2. Select a higher temperature.
3. The ventilation openings are blocked.	3. The ventilation openings <b>must</b> always be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
4. The preheating time of the tableware was too short.	4. Select a longer heating time.

**THE TABLEWARE IS TOO HOT.**

1. The mode "preheating of plates / serving plates"  or the mode "preheating of cups / glasses"  has not been selected.	1. Select the mode "preheating of plates / serving plates"  or the mode "preheating of cups / glasses"  .
2. The setting of the temperature is too high.	2. Select a lower temperature.

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

## 8. Technical data

---

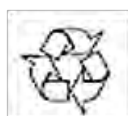
Type	Built-in warming drawer
Material case front	Stainless steel
Inner volume	22 l
Max. power in Watt	1000 W
Temperature range in °C	40 °C - 80 °C
Temperature levels	5
Voltage / Frequency	230 V AC / 50 Hz
Max. numbers of plates (∅ 26 cm)	12
Max. numbers of espresso cups	80
Max. load in kg	25 kg
Dimensions of the appliance H*W*D in cm	14.10*59.50*56.10 cm
Internal dimensions H*W*D in cm	9.70*54.70*42.00 cm
Weight net / gross in kg	18.15 kg / 21.20 kg

❖ Technical modifications reserved.

## 9. Waste management

---

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

## 10. Guarantee conditions

---

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

### **The guarantee claim does not cover:**

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the Schneider-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a Schneider-product unless a liability is forced by legal regulations.

### **The validity of the guarantee will be terminated if:**

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

# SCHNEIDER

August 2014

SCHNEIDER

<b>SERVICE INFORMATION</b>	<b>SCHNEIDER</b>
----------------------------	------------------

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst  
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information  
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
<b>STAND</b>	<b>UPDATED</b>
18.01.2018	01/18/2018

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers