

Gebrauchsanleitung

Wärmeschublade

Inhaltsverzeichnis



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-9.

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Inbetriebnahme	DE-12
Begriffserklärung	DE-3	Bevor Sie beginnen	DE-12
Symbolerklärung	DE-3	Anti-Rutsch-Matte	DE-12
Sicherheit	DE-4	Erstes Aufheizen	DE-12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Beladen	DE-13
Sicherheitshinweise	DE-4	Bedienung	DE-14
Bedienelemente/Lieferumfang	DE-8	Display und Bedienblende	DE-14
Bedienelemente	DE-8	Betriebsarten, -temperatur und	
Lieferumfang	DE-8	-dauer	DE-14
Lieferung kontrollieren	DE-8	Gerät nutzen	DE-14
Verpackungstipps	DE-8	Tipps	DE-15
Einbau und Installation	DE-9	Pflege und Wartung	DE-16
Hinweise für den Einbau	DE-9	Gerät reinigen	DE-16
Einbauvoraussetzungen	DE-9	Anti-Rutsch-Matte reinigen	DE-16
Transportieren	DE-10	Fehlersuchtafel	DE-17
Einbauen und ausrichten	DE-10	Service	DE-18
Grundreinigung	DE-11	Beratung, Bestellung	
		und Reklamation	DE-18
		Reparaturen und Ersatzteile	DE-18
		Entsorgung und Abfallvermeidung . .	DE-19
		Verpackung entsorgen	DE-19
		Abfallvermeidung	DE-19
		Elektro-Altgeräte	
		umweltgerecht entsorgen	DE-19
		Technische Daten	DE-20

Begriffs- und Symbolerklärung

Bgeriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.


VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist bestimmt zum

- Warmhalten von Speisen
- Antauen von Beeren und Gemüse
- Gehenlassen von Hefeteig
- Erwärmen von Geschirr

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Das Gerät ist zur Verwendung in haushaltsähnlichen Umgebungen bestimmt. Die Verwendung im Außenbereich und an nicht-stationären Orten (Schiffe, Wohnmobile etc.) ist ausgeschlossen.

Das Gerät ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß befestigt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

Das Gerät darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Einbau und Installation etc.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste, eine Mehrfachsteckdose, eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.
- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-18).

- Gerät nur in eingebautem Zustand betreiben.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-18).
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Netzkabel nie als Tragegriff verwenden.
- Immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Gerät, Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur

autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.

Risiken für bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder)!

- Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt.
- Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken. Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können.

VORSICHT

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern von 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähig-

keiten 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 durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit diesem Gerät

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen und Schließen des Schubfachs können erwärmte Speisen, insbesondere Flüssigkeiten, überschwappen und zu Verbrühungen führen.

- Gerät nur mit Anti-Rutsch-Matte betreiben.
- Anti-Rutsch-Matte nicht durch Küchenpapier oder Ähnliches ersetzen.
- Geschirr nur zu 2/3 füllen, damit nichts überschwappt.
- Keine geschlossenen Behälter wie Konservendosen erhitzen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter platzen.

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Zum Schutz der Hände Topfhandschuhe oder -lappen verwenden. Nur trockene Textilien verwenden, feuchte leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Körper vom ausgezogenen Schubfach fern halten.

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu Brand führen.

- Gerät nicht als Stauraum verwenden.
- Gerät nicht zum Beheizen des Raums verwenden. Gegenstände in der Nähe könnten zu brennen beginnen.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbeltür eingebaut ist, darf es nur bei geöffneter Möbeltür betrieben werden. Möbeltür erst schließen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- Beim Warmhalten von Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol Gerät nicht ohne Aufsicht lassen! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Gerät:
Gerät geschlossen lassen!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort den Sicherheitsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers unseren Service verständigen (siehe Seite DE-18).

Kurzschlussgefahr!

Durch die Lüftungsschlitze in das Innere des Gerätes gelangende Flüssigkeiten können zu einem Kurzschluss führen.


- Beladene Schublade vorsichtig öffnen und schließen, damit keine Flüssigkeit überschwappt.

Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

- Zum Reinigen niemals einen Dampfreiniger verwenden.

Gesundheitsgefahr!

Bei zu niedrigen Temperaturen können sich auf bestimmten Speisen Bakterien entwickeln.

- Nur heiße Speisen in das Gerät stellen und Betriebsart  „Speisen warm halten“ wählen, denn nur diese stellt die erforderliche Mindesttemperatur von 60 °C sicher.
- Gerät nicht zum Garen von Speisen oder zum Wiedererwärmen erkalteter Speisen verwenden.

! HINWEIS**Gefahr von Sachschäden!**

Zu hohe Belastung der Schublade kann zu Schäden am Gerät führen.

- Das Schubfach darf mit maximal 25 kg belastet werden. Der Teleskopauszug zum Öffnen und Schließen des Gerätes kann Schaden nehmen.
- Während des Beladens mehrfach testen, ob sich das Schubfach noch leicht öffnen und schließen lässt.
- Nicht auf das herausgezogene Schubfach stützen oder setzen.

- Verschmutzungen möglichst sofort entfernen. Anderenfalls lassen sie sich nur schwer beseitigen oder können zu Verfärbungen führen.
- Um Beschädigungen an der Oberfläche zu verhindern, nur Spülwasser und ein weiches Tuch zum Reinigen verwenden.

Durch unsachgemäße Behandlung können Sachschäden an der Anti-Rutsch-Matte entstehen.

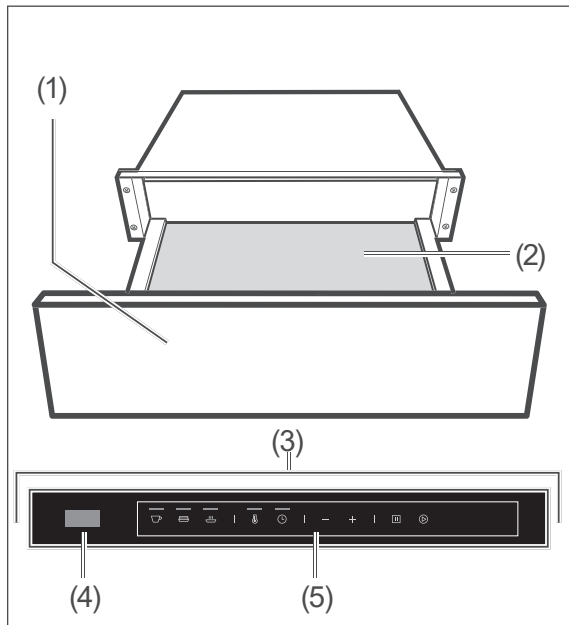
- Anti-Rutsch-Matte nur von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Niemals in der Spül- oder Waschmaschine reinigen.
- Anti-Rutsch-Matte mit einem weichen Tuch trocknen. Niemals im Backofen oder in der Mikrowelle trocknen.

Geschirr aus Kunststoff kann bei hohen Temperaturen schmelzen.

- Nur hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Porzellan etc. verwenden.

Bedienelemente/Lieferumfang

Bedienelemente



- (1) Schubfach
- (2) Anti-Rutsch-Matte
- (3) Bedienblende
- (4) Display
- (5) Bedienfeld

Lieferumfang

- Wärmeschublade
- Anti-Rutsch-Matte
- Beutel mit vier Kreuzschlitzschrauben (ohne Abbildung)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-18).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Verpackungstipps



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Einbau und Installation

Hinweise für den Einbau

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-18).
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Das Netzkabel darf nach dem Einbau weder die Rückwand noch den Boden des Gerätes berühren.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- Die Einbauhöhe muss so gewählt sein, dass die Benutzer den Inhalt des Geschirrs einsehen können. Nur so lassen sich Verbrühungen durch das Überschwappen heißer Speisen verhindern.

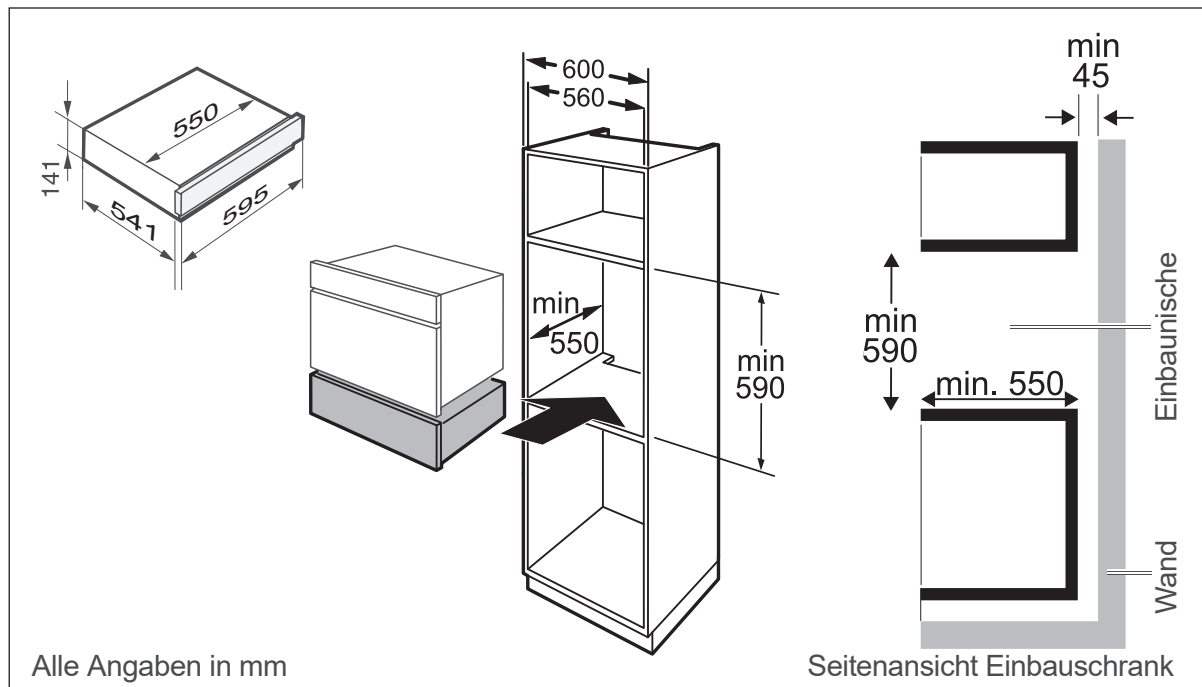
Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Brand führen.

- Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose oder mit Hilfe eines Verlängerungskabels an die Stromversorgung anschließen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber des Umbauschranks müssen hitzebeständig sein (100 °C)
- Das Gerät darf nicht hinter eine Möbelfront gebaut werden.
- Die Lüftungsslitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt sein.

Einbauvoraussetzungen

- Das Gerät muss gemeinsam mit einem Kombinationsgerät wie einer Einbaumikrowelle eingebaut werden.
 - Das Kombinationsgerät darf in beladenem Zustand maximal 60 kg wiegen.
 - Das Kombinationsgerät muss ohne Zwischenboden auf der Wärmeschublade positioniert werden.
 - Beachten Sie beim Einbau die Montage- und Gebrauchsanleitung des Kombinationsgeräts.
- Es muss ein fest eingebauter, waagrecht ausgerichteter Boden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet (Gerätengewicht siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-20).
- Um ausreichend Luftzirkulation zu ermöglichen,
 - darf die Einbaunische keine Rückwand besitzen, sondern nur eine Anstellkante von max. 50 mm.
 - muss zwischen dem Einbauschränk und der Wand ein Abstand von mindestens 45 mm bestehen.



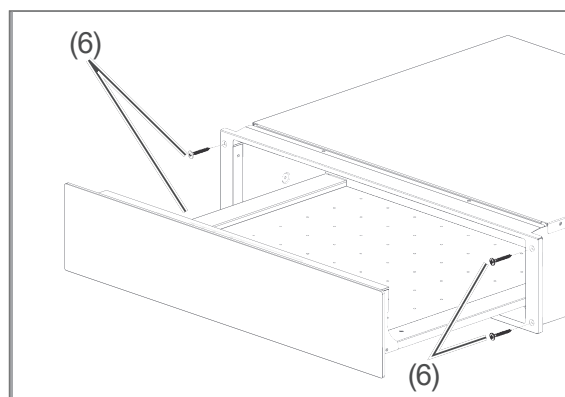
Transportieren

Das Gerät wird in einer stabilen Verpackung geliefert; es ist so schwer, dass es sich empfiehlt, es zu zweit zu tragen.

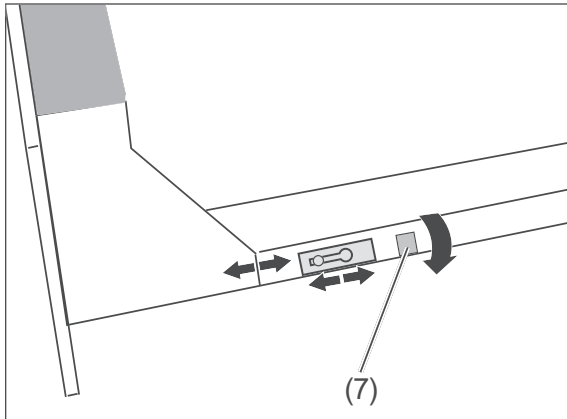
Einbauen und ausrichten

Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

1. Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile wie Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster, falls noch nicht geschehen. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab, insbesondere von der beiliegenden Anti-Rutsch-Matte (2).
2. Schieben Sie das Gerät so weit in die Nische, bis die Gerätefront an den Seitenwänden des Einbauschranks anliegt.
3. Öffnen Sie das Schubfach (1).



4. Befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben (6) an den Seitenwänden des Einbauschranks.
5. Bauen Sie das Zusatzgerät gemäß seiner Gebrauchs- und Montageanleitung ein.



- Um die Front des Geräts mit dem Zusatzgerät zu fluchten, können Sie den Abstand zwischen Schubfach (1) und Gehäuse anpassen. Benutzen Sie dazu die seitlichen Einstellrädchen (7).

Grundreinigung

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, muss das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden.

1. Wischen Sie das Schubfach (1) mit ein wenig Spülmittel aus, und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie die Anti-Rutsch-Matte (2) mit ein wenig warmer Seifenlauge. Trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch.

Inbetriebnahme

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“, insbesondere die Sicherheitshinweise (siehe Seite DE-4).
- Bauen Sie das Gerät ein, schließen Sie es an, und reinigen Sie es, wie im Kapitel „Einbau und Installation“ beschrieben (siehe Seite DE-9).

Anti-Rutsch-Matte




Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen und Schließen der Schublade können erwärmte Speisen, insbesondere Flüssigkeiten, überschwappen und zu Verbrühungen führen.

- Gerät nur mit Anti-Rutsch-Matte betreiben.
 - Anti-Rutsch-Matte nicht durch Küchenpapier oder Ähnliches ersetzen.
-


- Die Anti-Rutsch-Matte (2) sorgt für festen Halt des Geschirrs. Betreiben Sie das Gerät deshalb nur mit eingelegter Anti-Rutsch-Matte (2).

Erstes Aufheizen

 Beim ersten Aufheizen kann es zu Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und verflüchtigt sich nach kurzer Zeit. Grund sind Pflegemittel, welche die Metallteile schützen.

Sorgen Sie daher für gute Belüftung des Raumes während des ersten Aufheizens

Vor dem eigentlichen Gebrauch muss die Wärmeschublade einmal leer beheizt werden. Verwenden Sie folgende Einstellungen:

- Betriebsart: 
- Betriebstemperatur: 50°C
- Betriebsdauer: 2^{HR}

Zum generellen Vorgehen siehe Kapitel „Bedienung“ auf Seite DE-14.

Beladen

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen und Schließen können erwärmte Speisen, insbesondere Flüssigkeiten, überschwappen und zu Verbrühungen führen.

- Geschirr nur zu 2/3 füllen.

! HINWEIS

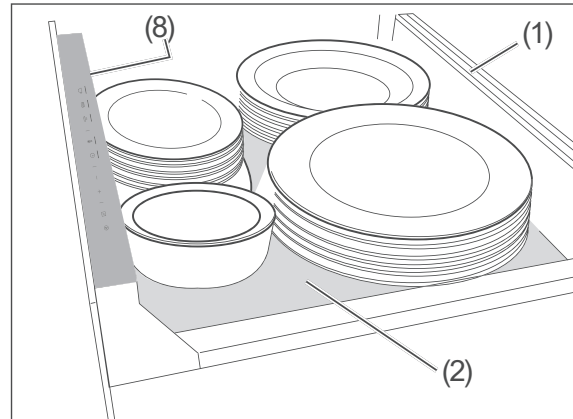
Gefahr von Sachschäden!

Zu hohe Belastung kann zu Schäden am Gerät führen.

- Das Gerät darf mit maximal 25 kg belastet werden. Der Teleskopauszug zum Öffnen und Schließen des Schubfachs kann Schaden nehmen.
- Setzen oder lehnen Sie sich nicht auf das Gerät.

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung und Schäden am Gerät führen.

- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze frei sind.



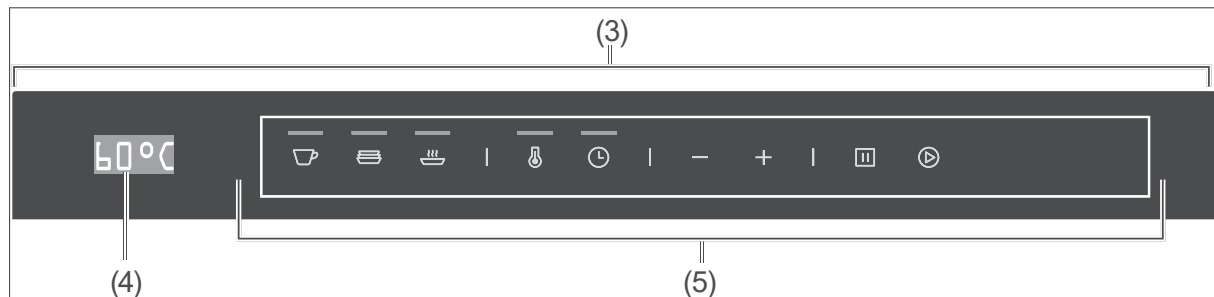
Beladebeispiel:

6 Essteller, ø in cm	26,0
6 Suppenteller, ø in cm	23,0
6 Dessertteller, ø in cm	19,0
1 ovale Platte, ø in cm	32,0
1 mittlere Servierschüssel, ø in cm	15,5
1 kleine Servierschüssel, ø in cm	13,5

Das Schubfach (1) ist für eine Belastung von bis zu 25kg ausgelegt.

1. Drücken Sie kurz gegen die Frontseite, um das Schubfach (1) herausfahren zu lassen.
2. Legen Sie die Anti-Rutsch-Matte (2) ein, falls noch nicht geschehen.
3. Beladen Sie das Schubfach (1) gleichmäßig.
4. Verhindern Sie, dass große Platten vor den Lüftungsschlitzen (8) unterhalb der Bedienblende (3) die Luftzirkulation behindern.
5. Achten Sie auf die maximale Höhe und das maximal zulässige Beladungsgewicht. Testen Sie mehrfach, ob sich das Schubfach (1) noch leicht öffnen und schließen lässt.

Bedienung



Display und Bedienblende

Die Bedienblende (3) befindet sich auf der Schubladenfront.

Das Display (4) am linken Rand zeigt die gewählte Temperatur bzw. die gewählte Zeit an.

Die Bedienung des Geräts erfolgt über die Sensortasten des Bedienfelds (5). Durch Berührung wählen Sie die Betriebsart, stellen die Temperatur und die Betriebsdauer ein, starten und beenden den Betrieb.

Betriebsarten, -temperatur und -dauer			
Betriebsart		🌡 in °C	🕒 in Std.*
Geschirr	☕ Tassen/Gläser erwärmen	40–60	1–5
	🍽 Teller/Schüsseln erwärmen	60–80	
Speisen	🍲 Heiße Speisen warm halten	60–80	

* HR = Hour = Stunde; es sind nur ganze Stunden einstellbar

Betriebsarten, -temperatur und -dauer

⚠ VORSICHT

Gesundheitsgefahr

Bei zu niedrigen Temperaturen können sich auf bestimmten Speisen Bakterien entwickeln.

- Nur heiße Speisen in das Gerät stellen und Betriebsart 🍲 „Speisen warm halten“ wählen, denn nur diese stellt die erforderliche Mindesttemperatur von 60 °C sicher.
- Gerät ca. 10 Min. vorheizen.
- Gerät nicht zum Garen von Speisen oder zum Wiedererwärmen erkalteter Speisen verwenden.












Gerät nutzen

⚠ VORSICHT

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-18).

1. Beladen Sie das Schubfach (1) (siehe Abschnitt „Beladen“ auf Seite DE-13).
Ausnahme: Erstes Aufheizen; hierbei muss das Schubfach (1) leer sein.
 2. Betriebsart wählen:
Tippen Sie auf den Sensor ,  oder .
Die LEDs oberhalb der Anzeige der gewählten Betriebsart und des Temperatur-Sensors  leuchten. Das Display (4) zeigt die Standard-Betriebstemperatur.
 3. Betriebstemperatur ändern:
Tippen Sie so oft auf den Sensor Minus  oder Plus , bis das Display (4) die gewünschte Temperatur anzeigt.
 4. Betriebsdauer einstellen:
 - Tippen Sie auf den Sensor .
Das Display (4) zeigt „5^{HR}“ an.
 - Tippen Sie so oft auf den Sensor Minus  oder Plus , bis das Display (4) die gewünschte Dauer anzeigt. (Bitte beachten, es lassen sich nur ganze Stunden einstellen.)
 5. Betrieb starten:
Tippen Sie auf den Sensor .
 6. Schließen Sie das Schubfach (1).
Heizung und Lüfter beginnen zu arbeiten. Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet sich das Gerät selbsttätig aus.
- Um den Vorgang vorzeitig zu beenden, Sensor  antippen.

Tipps

Warmhalten heißer Speisen

- Heizen Sie das Gerät ca. 10 Min. lang vor.
- Je nach Konsistenz der Speisen kann es sich empfehlen, diese abzudecken.
 - Abdecken sollten Sie Flüssigkeiten und feuchtigkeitshaltige Speisen, die eine Haut bekommen können. Dazu gehören Suppen und Saucen, Gulasch, Gemüse, gekochte Kartoffeln. Verwenden Sie einen Teller oder Alufolie.
 - Nicht abdecken sollten Sie Pizza, Gratins, panierte Schnitzel, Pfannkuchen, Strudel, Aufback-Brötchen, damit diese kross bleiben.

Speisen und Geschirr zusammen

Wenn Sie gleichzeitig Speisen warm halten und Geschirr erwärmen möchten, wählen Sie die Betriebsart .

Spezielle Anwendungen



Wärme dient nicht nur zum Warmhalten von Speisen, sondern auch zum Antauen, Schmelzen etc. In diesen Fällen empfehlen sich Temperaturen unterhalb von 60 °C; diese bietet nur die Betriebsart . Die Tabelle unten zeigt Ihnen die Werte, die sich in Tests bewährt haben.

Tabelle: Spezielle Anwendungen					
Lebensmittel	Gefäß	Abdeckung	Betriebsart	Temperatur in °C	Dauer in Std.
Beeren und Gemüse antauen	Teller	nein		45	1 ¹⁾
Hefeteig ziehen lassen	Schüssel	ja			1/2 ¹⁾
Joghurt machen	Joghurt-Gläser mit Deckel	ja			5 ²⁾
Schokolade schmelzen	Schüssel	nein		50	1 ¹⁾

¹⁾ Bei den Angaben zur Dauer handelt es sich um Anhaltspunkte; ständiges Kontrollieren ist hilfreich

²⁾ 5 Std. reichen möglicherweise nicht aus, und der Vorgang muss ein zweites Mal gestartet werden.

Pflege und Wartung

Gerät reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Die Unterseite des Geräts wird während des Betriebs heiß. Dies kann zu Verbrennungen führen.

■ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

- Entfernen Sie Verschmutzungen möglichst sofort. Anderenfalls lassen sie sich nur schwer beseitigen oder können zu Verfärbungen führen.
- Um Beschädigungen an der Oberfläche zu verhindern, verwenden Sie nur Spülwasser und ein weiches Tuch zum Reinigen.
- Stellen Sie vor dem dem Schließen des Schubfachs (1) sicher, dass sie vollständig trocken ist, um muffigem Geruch oder Schimmelbildung vorzubeugen.

Anti-Rutsch-Matte reinigen

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Durch unsachgemäße Behandlung können Sachschäden an der Anti-Rutsch-Matte entstehen.

- Anti-Rutsch-Matte niemals in der Spül- oder Waschmaschine reinigen.
- Anti-Rutsch-Matte niemals im Backofen oder in der Mikrowelle trocknen.








1. Reinigen Sie die Anti-Rutsch-Matte (2) nur von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Anti-Rutsch-Matte (2) mit einem weichen Tuch.

Fehlersuchtable

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG!

Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Das Gerät heizt nicht.	<p>Die Stromzufuhr ist unterbrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Steckdose. • Die Sicherung ist herausgesprungen; aktivieren Sie die Sicherung.
Die Speise ist nicht warm genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die Betriebsart . • Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. • Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, so dass die Luft zirkulieren kann.
Die Speise ist zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die Betriebsart . • Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Das Geschirr ist nicht warm genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die korrekte Betriebsart:  für Gläser/Tassen oder  für Teller/Schüsseln. • Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. • Stellen Sie eine längere Betriebsdauer ein. • Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, so dass die Luft zirkulieren kann.
Das Geschirr ist zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die korrekte Betriebsart:  für Gläser/Tassen oder  für Teller/Schüsseln. • Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Das Gerät erzeugt Geräusche während des Betriebs.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geräusche stammen von dem Gebläse, das die warme Luft gleichmäßig in der Wärmeschublade verteilt. Es sind normale Betriebsgeräusche. • Bei der Betriebsart  arbeitet das Gebläse in Intervallen.
Das Gerät erzeugt Gerüche.	<ul style="list-style-type: none"> • Beim ersten Aufheizen kann es zu Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und verflüchtigt sich nach kurzer Zeit. Grund sind Pflegemittel, welche die Metallteile schützen. Sorgen Sie für gute Belüftung des Raumes während des ersten Aufheizens.

Service

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Farbe	Bestellnummer
hanseatic Wärmeschublade	TCN14J6D-S	Edelstahl	864 717
	TCN14J6N-S	schwarz	875 099

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehler-suchtable beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparaturen und Ersatzteile

Durch die Reparatur defekter Geräte können Sie Abfall vermeiden. Wenden Sie sich an unseren Service.

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich an unseren Technik-Service:
Telefon 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Entsorgung und Abfallvermeidung

Verpackung entsorgen



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Ge-

räte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

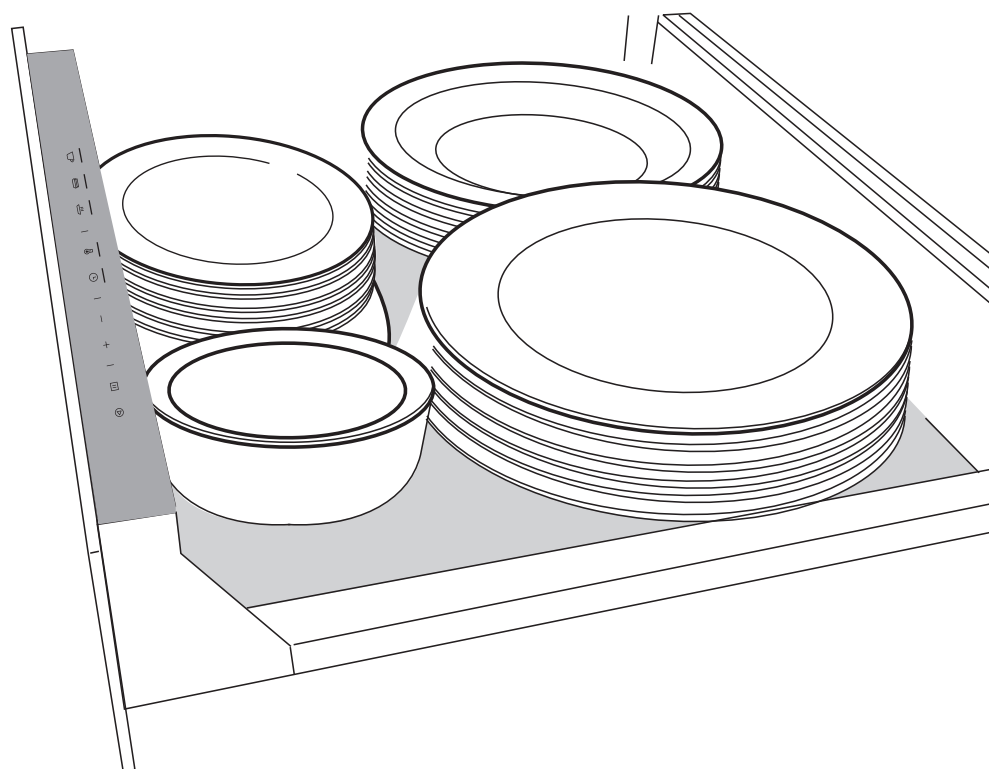
Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Technische Daten

Netzanschluss in V~/Hz:		220–240/50/60
Leistungsaufnahme in W:		1000
Maße	Geräte (B×H×T) in mm: Nische (B×T) in mm:	595×141×561 (geöffnet 995) 560×550
Gewicht in kg:		ca. 19
Alle Angaben ohne Gewähr. Technische Änderungen, Tippfehler und Irrtum vorbehalten. Weitere Daten finden Sie auf unserer Website.		

hanseatic

TCN14J6D-S
TCN14J6N-S



User manual

Warming drawer

Manual/version:
93748 EN 20220114
Order no.: 864 717,
875 099

Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

Table of contents



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.



You can find information on “Fitting and installation” from page EN-9.

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	Set-up	EN-12
Explanation of terms	EN-3	Before getting started	EN-12
Explanation of symbols	EN-3	Anti-slip mat	EN-12
Safety	EN-4	First-time use	EN-12
Intended use	EN-4	Loading	EN-13
Safety notices	EN-4	Operation	EN-14
Operating controls/scope of delivery .	EN-8	Display and control panel	EN-14
Control elements	EN-8	Operating modes, temperature	
Package contents	EN-8	and duration	EN-14
Check the delivery	EN-8	Using the appliance	EN-14
Packaging tips	EN-8	Tips	EN-15
Fitting and installation	EN-9	Care and maintenance	EN-16
Important information for installation	EN-9	Cleaning the appliance	EN-16
Installation requirements	EN-9	Clean the anti-slip mat	EN-16
Transport	EN-10	Troubleshooting table	EN-17
Installation and alignment	EN-10	Service	EN-18
Cleaning before use	EN-11	Advice, order and complaint	EN-18
		Repairs and spare parts	EN-18
		Disposal and waste prevention	EN-19
		Disposing of the packaging	EN-19
		Waste prevention	EN-19
		Disposing of	
		old electrical devices in an	
		environmentally-friendly manner . .	EN-19
		Technical specifications	EN-20

Explanation of terms and symbols

Expanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

WARNING

This term indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.


CAUTION

This term indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

 This symbol refers to useful additional information.

Safety

Intended use

The appliance is intended for

- keeping food warm
- defrosting berries and vegetables
- proofing yeasted dough
- warming dishes

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several families in an apartment building).

The appliance is intended for use in household-type settings. Any use outdoors and in non-stationary locations (ships, mobile homes, etc.) is excluded.

The appliance is intended to be fitted in a kitchen worktop or similar fixture. Ensure that the appliance is properly fixed in place. Never use adhesives or glue to fix the appliance in place.

The appliance must not be used as a form of support, seat or footboard.

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use will be deemed to be improper and may lead to damage to property or even injury to persons. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

Safety notices

In this chapter, you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Also observe the warning notices in the individual chapters on operation, set-up and installation, etc.

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Improper handling may result in an electric shock or short circuit.

- Connect the appliance only if the socket voltage matches the requirements indicated on the type plate.
- The appliance corresponds to protection class 1 and may be connected only to a plug with a properly installed protective conductor.
Do not connect to a multiple socket outlet, power strip, timer or to a separate remote-controlled system for distance monitoring and control.
- Use the appliance only indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance, if it
 - shows visible signs of damage – for example, the connection cable is defective;
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - makes unusual sounds.In such cases, switch off the circuit breakers/unscrew fuses and contact our service center (see page EN-18).
- Operate the appliance only once it is installed.

- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on page EN-18).
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Never open the housing.
- Keep the appliance, mains plug and mains cord away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- Never use the mains cable as a carrying handle.
- Always grasp the mains plug, not the mains cord.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the appliance, mains cord or plug in water or any other liquids.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users’ lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

- In the event of a fault, as well as before extensive cleaning, pull out the mains plug or isolate/unscrew the fuse.

Risks for certain groups of people

WARNING

Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. people with disabilities to some extent, older persons with impaired physical and mental abilities) or who lack experience and knowledge (e.g. older children)!

- Children can become entangled when playing in the packaging film and suffocate. Ensure that the packaging film remains out of the reach of children.
- Children may swallow small parts and suffocate. Ensure that children do not remove any small parts from the appliance or take them out of the accessories packaging and place them in their mouths.

CAUTION

Danger to children and people with impaired physical, sensory or mental abilities!

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Risks when handling this appliance

CAUTION

Risk of scalding!

When opening and closing the drawer, heated food – especially liquids – can spill over and cause scalding.

- Operate the appliance only with a non-slip mat in place.
- Do not replace the non-slip mat with kitchen paper or similar items.
- Fill the dishes no more than 2/3 full so that nothing spills over.
- Do not heat sealed containers such as tins. The resulting excess pressure can cause the containers to burst.

Risk of burns!

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Keep children less than 8 years of age away from the appliance unless they are under constant supervision.
- Use oven gloves or cloths to protect your hands. Use only dry textiles, as damp ones conduct heat better and can cause burns from the resulting steam.
- Keep the body away from the drawer when it is extended.

Fire hazard!

Improper handling can lead to fire.

- Do not use the appliance for storage purposes.
- Do not use the appliance to heat the room. Objects in the vicinity could start to burn.
- If the appliance is installed behind a furniture door, it must be operated only when the furniture door is open. Do not close the furniture door until the appliance is switched off.
- Do not leave the appliance unattended when keeping food warm in oil, fat or aluminium! Food may ignite on its own.
- In case of a fire in the appliance: Keep the appliance closed!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- In the event of fire, immediately switch off the circuit breaker or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- After extinguishing the fire, notify our service center (see page EN-18).

Risk of short-circuit!

Liquids entering the appliance’s interior through the ventilation slots can cause a short circuit.


- Open and close the loaded drawer carefully to prevent liquid from spilling over.

Steam from a steam cleaner can reach live parts and cause a short circuit.

- Never use a steam cleaner to clean the appliance.

Health hazard!

Bacteria can develop on certain foods if the temperature is too low.

- Place only hot food in the appliance and select the operating mode  “Keep food warm”, as this is the only way to ensure a required minimum temperature of 60 °C.
- Do not use the appliance to cook food or to reheat food that has been allowed to cool down.

 **NOTICE****Risk of damage to property!**

An excessive load on the drawer can damage the appliance.

- The drawer may be loaded with no more than 25 kg. The telescopic pull-out function for opening and closing the appliance may be damaged.
- When loading, test several times to check whether the drawer can still be opened and closed with ease.
- Do not lean or sit on the drawer when it is pulled out.
- Remove soiling immediately where possible. Otherwise it becomes difficult to remove or can lead to discoloration.
- To prevent damage to the surface, use only rinsing water and a soft cloth when cleaning.

Improper handling can cause material damage to the anti-slip mat.

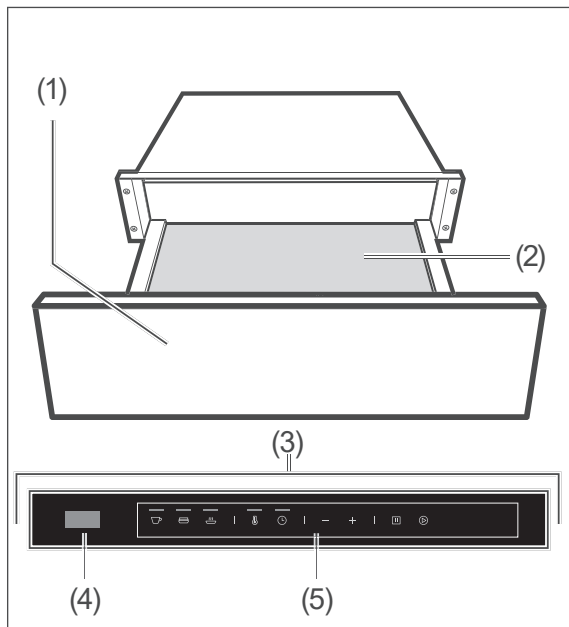
- Clean the anti-slip mat only by hand using warm water and a mild detergent. Never clean it in the dishwasher or washing machine.
- Dry the anti-slip mat with a soft cloth. Never dry in the oven or microwave.

Dishes made of plastic can melt at higher temperatures.

- Use only heat-resistant dishes made of glass, porcelain etc.

Operating controls/scope of delivery

Control elements



- (1) Drawer
- (2) Anti-slip mat
- (3) Control panel
- (4) Display
- (5) Control panel

Package contents

- Warming drawer
- Anti-slip mat
- Bag with four crosshead screws (not illustrated)
- User manual

Check the delivery

1. Check that the delivery is complete.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service center (page EN-18).

! WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

Packaging tips



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Fitting and installation

Important information for installation

WARNING

Risk of electric shock!

Improper handling of the appliance may result in electric shock or short circuit.

- Connect the appliance only if the socket voltage matches the requirements indicated on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on page EN-18).
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- After installation, the mains cable must not be allowed to touch the rear wall or the bottom of the appliance.

CAUTION

Risk of burns!

Improper handling of the appliance can lead to burns.

- The installation height must be selected in such a way that users can see the contents of the dishes. This is the only way to prevent scalding caused by hot food spilling over.

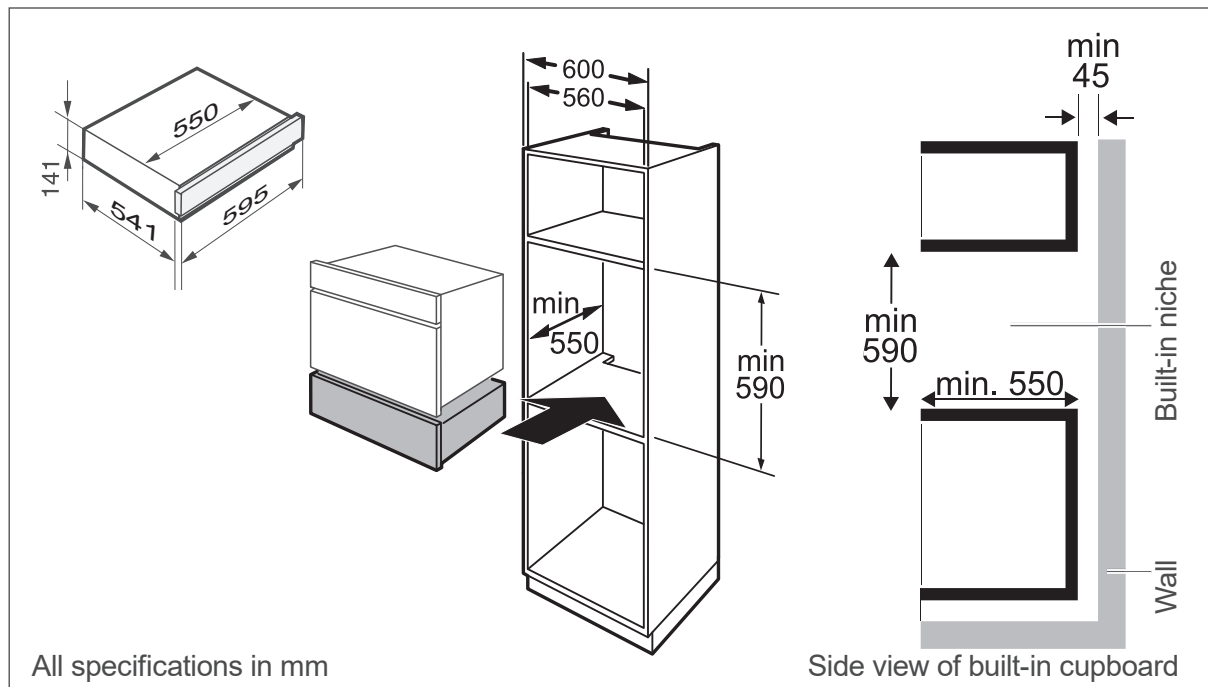
Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Do not connect the appliance to a multiple socket or to a power supply by way of an extension cable.
 - Veneers, plastic coverings and adhesives used in the cabinet must be heat-resistant (100 °C)
 - The appliance must not be installed behind a furniture front.
 - The ventilation slots and intake openings must not be covered.
-

Installation requirements

- The appliance must be installed together with a combination appliance, such as a built-in microwave.
 - The combination appliance must not weigh more than 60 kg when loaded.
 - The combination appliance must be positioned on the warming drawer without an intermediate shelf.
 - During installation, follow the installation and operating instructions for the combination appliance.
- A firmly installed, horizontally aligned floor must be in place to ensure the required load-bearing capacity for both appliances (for appliance weight, see “Technical specifications” on page EN-20).
- To allow sufficient air circulation,
 - the built-in niche must not have a rear wall, but rather only a raised edge of no more than 50 mm.
 - there must be a distance of at least 45 mm between the built-in cupboard and the wall.



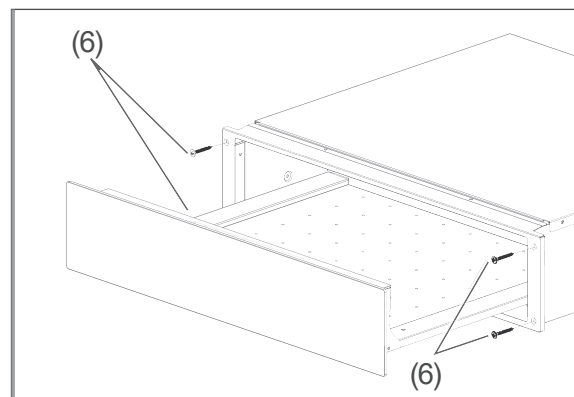
Transport

The appliance comes in sturdy packaging and is so heavy that it is advisable that two persons carry it.

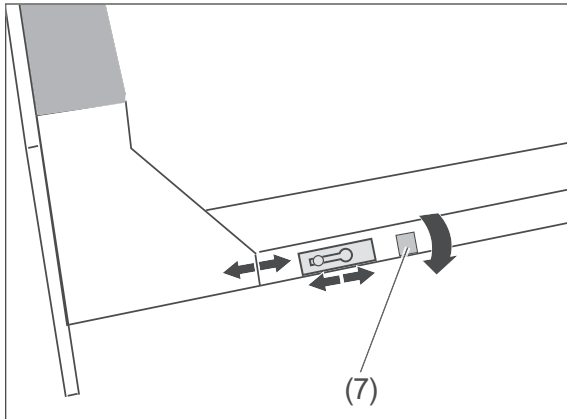
Installation and alignment

If you have the requisite manual skills, you can fit it yourself.

1. Carefully remove all packaging components still in place such as plastic profiles, adhesive strips and foam padding. Pull off all protective films, especially from the enclosed anti-slip mat (2).
2. Slide the appliance into the niche until the appliance's front rests against the side walls of the built-in cupboard.
3. Open the drawer (1).



4. Secure the appliance to the side walls of the cabinet with the enclosed screws (6).
5. Install the accessory appliance according to its instructions for use and assembly.



- To align the appliance's front with the accessory appliance, adjust the spacing between the drawer (1) and the housing. To do this, use the adjustment dials (7) on the side.
-

Cleaning before use

To reliably remove grease and oil residues that form during production, as well as stubborn dust deposits caused by storage and transport, the appliance must be cleaned before first use.

1. Wipe out the drawer (1) with a little washing-up liquid and then dry it with a soft cloth.
2. Clean the anti-slip mat (2) with a little warm soapy water. Dry it thoroughly with a soft cloth.

Set-up

Before getting started

- Read chapter “Safety”, in particular, the safety instructions (see page EN-4).
- Install, connect and clean the appliance as described in chapter “Fitting and installation” (see page EN-9).

Anti-slip mat

CAUTION


Risk of scalding!

When opening and closing the drawer, heated food – especially liquids – can spill over and cause scalding.

- Operate the appliance only with a non-slip mat in place.
 - Do not replace the non-slip mat with kitchen paper or similar items.
-


- The anti-slip mat (2) ensures a firm hold of the dishes. Operate the appliance therefore only with the anti-slip mat (2) inserted.

First-time use

 When heating up for the first time, odours may be emitted. The odours are harmless and soon disperse. They are caused by care products used to protect the metal parts.

Ensure therefore that the room is well-ventilated when heating up the appliance for the first time

Before being used for the first time, the warming drawer must be heated once when empty. Use the following settings:

- Type of operation: 
- Operating temperature: 60°C
- Operating duration: 2^{HR}

For the appliance's general operation, see chapter “Operation” on page EN-14.

Loading

⚠ CAUTION

Risk of scalding!

When opening and closing the appliance, heated food – especially liquids – can spill over and cause scalding.

- Fill with dishes only 2/3 full.

! NOTICE

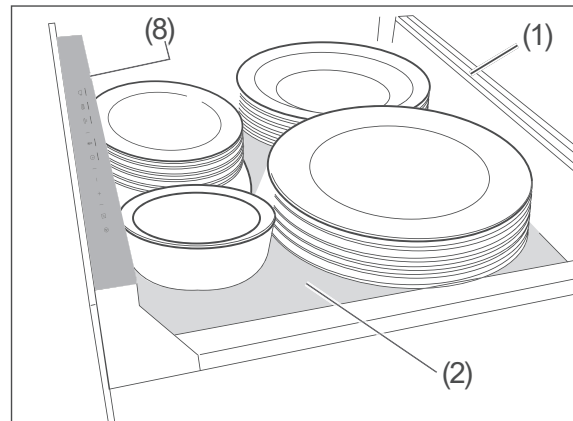
Risk of damage to property!

Excessive loading can damage the appliance.

- The appliance may be loaded with no more than 25 kg. The telescopic pull-out function for opening and closing the drawer may be damaged.
- Do not sit or lean on the appliance.

A lack of air circulation can lead to overheating and can damage the appliance.

- Ensure that the ventilation slots remain uncovered.



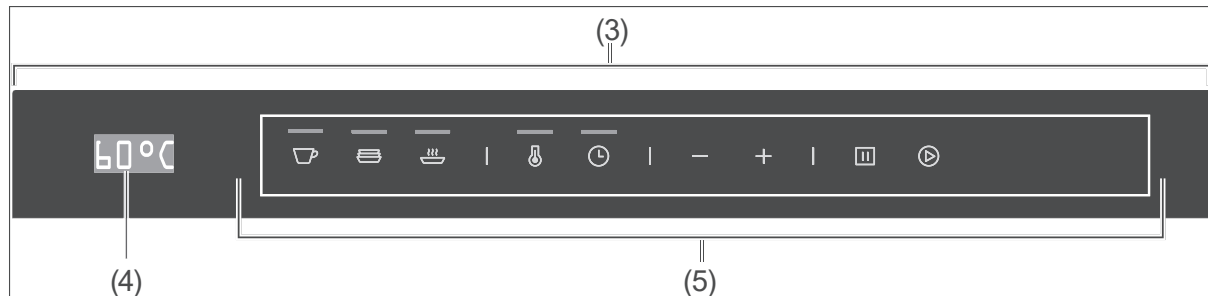
Loading example:

6 dinner plates, ø in cm	26.0
6 soup dishes, ø in cm	23.0
6 dessert plates, ø in cm	19.0
1 oval plate, ø in cm	32.0
1 medium serving bowl, ø in cm	15.5
1 small serving bowl, ø in cm	13.5

The drawer (1) is designed for a load of up to 25 kg.

1. Press briefly against the front to let the drawer (1) extend outwards.
2. Insert the anti-slip mat (2) if you have not already done so.
3. Load the drawer (1) evenly.
4. Prevent any large panels in front of the ventilation slots (8) below the control panel (3) from obstructing the air circulation.
5. Pay close attention to the maximum height and the maximum permissible loading weight. Test several times to check whether the drawer (1) can still be opened and closed with ease.

Operation



Display and control panel

The control panel (3) is located on the drawer front.

The display (4) on the left edge shows the selected temperature or time, respectively.

The appliance is operated via the sensor keys found on the control panel (5). Touch to select the operating mode, to set the temperature and operating time, and to start and stop the operation.

Operating modes, temperature and duration				
Type of operation		🌡 in °C	🕒 in hrs.*	
Tableware	☕	Warming up cups/glasses	40–60	1–5
	🍽	Warming up plates/bowls	60–80	
Dishes	🍲	Keeping hot food dishes warm	60–80	

* HR = hour. Only whole hours can be set.

Operating modes, temperature and duration

⚠ CAUTION

Health hazard

Bacteria can develop on certain foods if the temperature is too low.

- Place only hot food in the appliance and select the 🍲 “Keep food warm” operating mode, as this is the only way to ensure the required minimum temperature of 60 °C.
- Preheat the appliance for approx. 10 min.
- Do not use the appliance to cook food or to reheat food that has been allowed to cool down.

Using the appliance











⚠ CAUTION

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not operate or continue to operate the appliance, if it
 - shows visible signs of damage – for example, the connection cable is defective;
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - makes unusual sounds.

In such cases, switch off the circuit breakers/unscrew fuses and contact our service center (see page EN-18).


1. Load the drawer (1) (see section “Loading” on page EN-13).
Exception: Initial heating; here, the drawer (1) must be empty.
 2. Selecting the operating mode:
Tap the sensor ,  or .
 3. Change the operating temperature:
Tap on the minus sensor  or the plus sensor  as many times as required until the display (4) shows the desired temperature.
 4. Setting the operating duration:
 - Tap the  sensor.
The display (4) shows “5 HRS”.
 - Tap on the minus  sensor or the plus  sensor as often as required, until the display (4) shows the desired duration. (Note that only whole hours can be set)
 5. Start operation:
Tap the  sensor.
 6. Close the drawer (1).
The warming function and fan start to work. After the set operating time has elapsed, the appliance switches off automatically.
- To end the process prematurely, tap the sensor .

Tips

Keeping food warm

- Preheat the appliance for approx. 10 min.
- Depending on the food’s consistency, it may be advisable to cover it.
 - You should cover liquids and food containing moisture to prevent a skin from forming. These include soups and sauces, goulash, vegetables and boiled potatoes. Use a plate or aluminium foil.
 - Do not cover pizza, gratins, breaded Schnitzel, pancakes, strudels or baked rolls, to preserve their crunchy consistency.

Dishes and tableware together

If you want to keep food warm and heat dishes at the same time, select the operating mode .

Special applications



Heat is used not only to keep food warm but also to defrost, melt, etc. In such cases, temperatures below 60 °C are recommended; this is only possible with the operating mode . The table below shows you the values that have been verified by testing.

Table: Special applications					
Food product	Vessel	Cover	Type of operation	Temperature in °C	Duration in hrs
Defrosting berries and vegetables	Plates	no		45	1 ¹⁾
Allow yeasted dough to rise	Bowls	yes			1/2 ¹⁾
Making yoghurt	Yoghurt jars with lid	yes			5 ²⁾
Melting chocolate	Bowls	no		50	1 ¹⁾

¹⁾ The figures for duration of use are indicative; constant monitoring is helpful

²⁾ 5 hrs may not be enough, and the process must be started a second time.

Care and maintenance

Cleaning the appliance

CAUTION!

Risk of burns!

The appliance's underside gets hot during operation. This can lead to burns.

- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

- Remove soiling as soon as possible. Otherwise it becomes difficult to remove or can lead to discolouration.
- To prevent damage to the surface, use only rinsing water and a soft cloth for cleaning.
- Before closing the drawer (1), ensure that it is completely dry, to prevent musty smells or mould from forming.

Clean the anti-slip mat

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling can cause material damage to the anti-slip mat.

- Never clean the anti-slip mat in the dishwasher or washing machine.
- Never dry it in the oven or microwave.








1. Clean the anti-slip mat (2) only by hand using warm water and a mild detergent.
2. Dry the anti-slip mat (2) with a soft cloth.

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in any electrical appliance. This does not necessarily mean that there is a defect in the appliance. Therefore, please check whether or not you can correct the fault using the table.

! WARNING!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work

Problem	Possible solutions/tips
The appliance does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> The power supply has been interrupted. • Insert the mains plug correctly into the socket. • The fuse has popped out; re-insert the fuse.
The food is not warm enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Select the operating type . • Select a higher temperature. • Ensure that the ventilation slots are not covered, to allow the air to circulate freely.
The food is too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Select the operating type . • Set a lower temperature.
The tableware is not warm enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct operating mode:  for glasses/cups or  for plates/bowls. • Select a higher temperature. • Set a longer operating time. • Ensure that the ventilation slots are not covered, to allow the air to circulate freely.
The dishes are too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Select the correct operating mode:  for glasses/cups or  for plates/bowls. • Set a lower temperature.
The unit emits a noise during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • The noise comes from the fan that distributes the warm air evenly in the Warming drawer. These are normal operating noises. • With the operating mode , the fan operates in intervals.
The appliance produces odours.	<ul style="list-style-type: none"> • When heating up for the first time, odours may occur. The odours are harmless and soon disperse. They are caused by care products used to protect the metal parts. • Ensure that the room is well-ventilated during initial heating.

Service

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period.

Damage resulting from non-compliance with this manual will not, unfortunately, be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Colour	Order number
hanseatic Warming drawer	TCN14J6D-S	Stainless steel	864 717
	TCN14J6N-S	black	875 099

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service center if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Contact our service center regarding this.

Customers in Germany

Contact our Technical Service:
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service center or product advice center.

Disposal and waste prevention

Disposing of the packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP).

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Help us reduce waste and contact our Service department if your product is faulty.

More information can be found in the brochure "Waste Prevention Programme - of the German Government with the Involvement of the Federal States".

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.



Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling center.

Contact your dealer directly for more information about this topic.

Technical specifications

Mains connection in V~/Hz:	220–240/50/60
Power consumption in W:	1000
Dimensions:	Appliances (W×H×D) in mm: 595×141×561; (open 995) Niche (W×D) in mm: 560×550
Weight in kg, approx.:	19
All information without guarantee. Subject to technical changes, typos and errors. You can find more data on our website	