



# Bedienungsanleitung

für Ihre Wärmeschublade

Modell: **WS1501S**

User's manual  
English language



## Allgemeine Hinweise

---



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



### **Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.**

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benützer weiter.



### **Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.**

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



### **Dieses Symbol verdeutlicht Tipps.**

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



## Sicherheit und Wartung

**Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihre Wärmeschublade in Betrieb nehmen.**

Diese Wärmeschublade ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Geschirr gedacht. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

- Beim Einsatz von dieser Wärmeschublade entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Küche gut belüftet wird. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Benutzen Sie die Wärmeschublade nie in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Bei der Nutzung des Systems wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Teile der Wärmeschublade, wie zum Beispiel die Heizelementabdeckung nicht berühren!
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nie eingeschaltet, wenn es nicht gebraucht wird.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Geräts. Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen. Kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Vermeiden Sie die Arbeit mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Wärmeschubladeoberfläche – diese könnte beschädigt werden.
- **Gefahr von Stromschlägen!**  
Wenn die Wärmeschublade ernsthaft beschädigt sein sollte, trennen Sie das Gerät bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.
- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und die Bedientöpfe beschädigt werden könnten.
- Es handelt sich um kein Spielzeug – lassen Sie Kinder nicht an oder auf der Wärmeschublade spielen.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt!
- Achten Sie darauf, dass die Wärmeschublade nicht mit Schmuck oder anderen scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt wird.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Oberfläche. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf die Wärmeschublade gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen ausgelöst werden, welche die Oberfläche der Wärmeschublade beschädigen.
- Personen ohne technische Einweisung oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen dürfen die Wärmeschublade nicht benutzen.
- Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus nicht Beachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit. Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen. Ein Umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

## Vielen Dank

---

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Wärmeschublade.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Gerät richtig bedient und installiert.

Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**



**Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder sonstige Abweichungen ohne Bekanntmachung vor. Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**

 **KKT KOLBE**

### Bedienungsanleitung

Einbau-Wärmeschublade - Modell: WS1501S

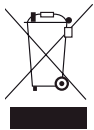
Version: 1.3

### Übersicht

• Umwelthinweise .....	6
• Beschreibung des Gerätes .....	7
• Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen .....	8
• Allgemeine Hinweise	
• Reinigen und Probe-Aufheizen	
• Betrieb des Gerätes .....	9
• Steuerung	
• Die Schublade verwenden	
• Temperatur einstellen	
• Aufheizzeiten	
• Kapazität	
• Bestückungsvorschlag	
• Reinigung und Wartung .....	13
• Gerätefront, Bedienpanel und Innenraum	
• Aluminiumfront	
• Edelstahlfront	
• Problemlösung .....	14
• Installation .....	16
• Hinweise zur Installation	
• Mögliches Installationsbeispiel	
• Positionierung des Gerätes im Schrank	
• Elektrischer Anschluss .....	19
• Technische Angaben .....	20
• Kundenservice .....	20
• Gewährleistung .....	21

### Umwelthinweise

- Nach der Installation entsorgen Sie die Verpackung nach Sicherheits- und Mülltrennungsvorgaben im Bezug auf Ihre Umwelt.
- Wenn Sie Ihr altes Gerät entsorgen, bitte machen Sie es unbenutzbar, indem Sie z.B. das Stromversorgungskabel abschneiden.

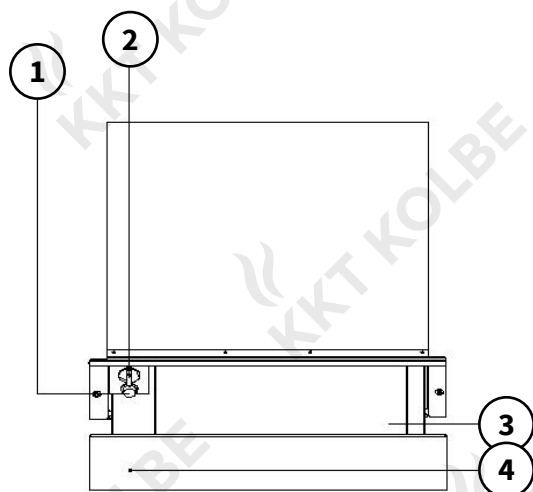


### Entsorgungshinweise

- Die auf dem Produkt oder in den Anleitungen angegebene Kennzeichnung zeigt, dass es nicht mit dem Hausmüll am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden sollte. Verhindern Sie so mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch nicht unkontrollierte Abfallentsorgung. Bitte trennen Sie es von anderen Arten von Abfällen und Recyceln Sie es, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.
- Endkunden sollten Ihren Händler kontaktieren, um Informationen zu einer möglichst umweltfreundlichen Entsorgung zu erhalten.
- Geschäftskunden bitte Ihren Distributor oder KKT KOLBE kontaktieren, um die allgemeinen Bedingungen zur Entsorgung zu erfahren.

## Beschreibung des Gerätes

---



- ① Ein-/Ausschalter
- ② Temperaturregler
- ③ Schublade
- ④ Betriebsanzeige

## Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

---



### Allgemeine Hinweise

- Die Wärmeschublade ist ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten von Geschirr vorgesehen.
- Das Gerät verwendet ein HeiBluft-Wärmesystem. Ein Ventilator verteilt die von einem Element abgegebene Wärme gleichmäßig in der Schublade. Die Umluft sorgt dafür, dass sich das Geschirr gleichmäßig schnell erwärmt.
- Ein Schutzgitter schützt Sie von einer Berührung des drehenden Lüfters oder der heißen Heizelemente.
- Bewahren Sie diese Anleitung bitte als Referenz auf und geben Sie sie an einen eventuellen zukünftigen Nachbenutzer weiter.

## Reinigen und Probeaufheizen

**Bevor Sie das Gerät zum ersten mal benutzen gehen Sie wie folgt vor:**

- Wischen Sie das Gerät zunächst mit einem feuchten, dann mit einem weichen Tuch ab.
- Beheizen Sie die leere Schublade für mindestens zwei Stunden. Stellen Sie hier auch die Temperaturkontrolle auf „Maximum“ (siehe „Auswählen einer Temperatur“)

Es ist wichtig, dass Sie sicherstellen, dass der Raum gut belüftet ist. Bauteile aus Metall sind mit einer Schutzschicht versehen, die einen leichten Geruch abgeben können, wenn sie zum ersten mal erhitzt werden.

Der Geruch und jeder entstehende Dampf wird sich nach kurzer Zeit auflösen. Dies ist kein Hinweis auf eine fehlerhafte Verbindung oder einem Gerätedefekt.





### Betrieb des Gerätes

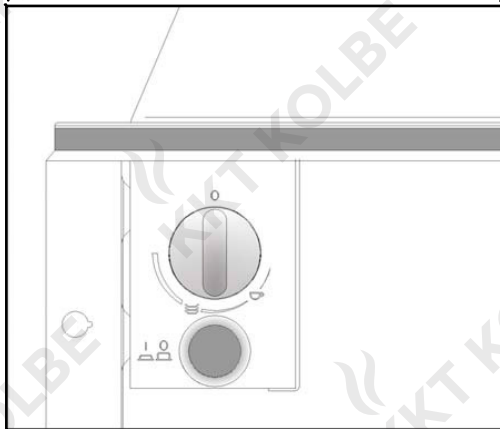
- Verwenden Sie das Gerät nicht, um Lebensmittel zu erhitzen oder in der Schublade aufzubewahren.
- Kondenswasser aus den Lebensmitteln oder Getränken könnte zu Korrosion in dem Gerät führen!
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um das beheizte Geschirr aus der Schublade zu entfernen.
- Die Tragfähigkeit des Geräts, unabhängig von der Höhe ist 25 kg maximum.

## Steuerung

DRÜCKEN





**Vorsichtig die Schublade berühren.**



- Die Bedienelemente bestehen aus einem Temperaturregler und einem Ein- / Ausschalter.
- Diese sind nur sichtbar, wenn die Schublade geöffnet ist.
- Wenn die Schublade geschlossen ist, sehen Sie durch den Front-Seite, ob die Schublade ein- oder ausgeschaltet ist (Power-Indikator leuchtet durch)

### Die Schublade verwenden

- Vorsichtig die Frontoberfläche des Geräts drücken. Die Schublade wird von selbst mit einem kleinen Abstand herauskommen.
- Platzieren Sie Ihr Geschirr in die Schublade.
- Wählen Sie Ihre gewünschte Zieltemperatur.
- Schalten Sie das Gerät ein.  **1**
- Die Schalter werden das Leuchten beginnen.
- Schließen Sie die Schublade vorsichtig wieder: Wenn Sie zu viel Kraft ausüben, kann es sein, dass Sie wieder aufspringt.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das erhitzte Geschirr entfernt haben.  **0**

### Temperatur einstellen

Der Temperaturwähler erlaubt Ihnen eine Temperatureinstellung zwischen 30 °C und 80 °C.

Der Temperaturknebel darf nur im Uhrzeigersinnrichtung, soweit es geht, gedreht werden, und dann wieder zurück. Ein zu weites Drücken könnte das Gerät beschädigen.

Wenn die gedrückte Temperatur erreicht wurde, schaltet sich das Heizelement selbst aus.

Wenn die Temperatur unter die Selektion fällt, schaltet es sich automatisch wieder an.

Die Temperaturskala um den Wahlknebel ist nicht mit der genauen Temperatur in °C beziffert, sondern mit Piktogrammen.

Diese stellen die meistverwendeten Temperaturen für den Inhalt dar:



**ungefähr 40 °C.**

**Für Tassen und Gläser.**



**ungefähr 60 °C.**

**Für Teller und Essgeschirr.**

## Betrieb des Gerätes


---

### Aufheizzeiten

Verschiedene Faktoren können die Aufheizzeiten beeinflussen:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Quantität
- Wie das Geschirr angeordnet ist
- Temperatureinstellung

Von daher ist es im Grunde nicht möglich, genaue Zeiten anzugeben.

Allerdings können die folgenden Informationen als Leitfaden verwendet werden. Gleichmäßig verteiltes Geschirr wird ungefähr benötigen (bei dieser Temperatureinstellung 

- **30 - 35 Minuten** für 6 Maßgedecke
- **40 - 45 Minuten** für 12 Maßgedecke

Zu empfehlen ist allerdings zunächst, dass Sie das Gerät einmal für Ihre eigenen Zwecke austesten, um die Beste Einstellung herauszufinden.

### Kapazität

Die Menge, die geladen werden kann, hängt von hohem Maße von der Größe des eigenen Geschirrs ab.

**Die maximale Tragfähigkeit der Schublade beträgt 25 kg.**

## Betrieb des Gerätes

---

### WS1501S

#### 6 Maßgedecke - Bestückungsvorschlag:

- 6 Teller,  $\Phi 28$  cm
- 6 Suppenschüsseln,  $\Phi 10$  cm
- 1 Portion-Schüssel,  $\Phi 22$  cm
- 1 Portion-Schüssel,  $\Phi 19$  cm
- 1 Portion-Schüssel,  $\Phi 17$  cm
- 2 Fleischplatten, 36 cm



oder

- 20 Teller,  $\Phi 28$  cm
- 36 Suppenschalen,  $\Phi 22$  cm
- 30 Suppenschalen,  $\Phi 10$  cm
- 10 Teller,  $\Phi 28$  cm
- 10 Suppenschüssel,  $\Phi 22$  cm
- 10 Pizzateller,  $\Phi 36$  cm
- 80 Espressotassen
- 40 Cappuccino-Tassen
- 30 Bowlegläser
- 18 Suppenschalen,  $\Phi 22$  cm
- 2 Suppenterrinen, 21 cm  $\times$  18 cm

## Reinigung und Wartung

---

## Reinigung und Wartung

### Gerätefront, Bedienpanel und Innenraum

- Alle Oberflächen und Knebel sollten mit warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel und einem milden Schwamm oder Stück Stoff gesäubert werden.
- Wischen Sie danach auch die Oberflächen mit einem Tuch oder Mikrofasertuch trocken.



*Warten Sie auf jeden Fall mit der Reinigung, bis das Gerät auf eine sichere Temperatur heruntergekühlt ist.*

Um das Risiko von Kratzern und Beschädigung auf der Oberfläche des Glases, des Edelstahls oder der Aluminiumfront zu vermeiden, beachten Sie besonders die folgenden Reinigungshinweise.

### Aluminiumfront

Optisch ist die Aluminiumoberfläche ja beeinflusst durch den Winkel, wie das Licht darauffällt.

Aluminiumoberflächen und Bedienelemente könnten Abfärbung oder Beschädigung erlangen, wenn sie immer der Sonne ausgesetzt sind. Bitte beachten Sie, dass Sie entsprechend diese Oberflächen nicht derartig platzieren.



### **Weiterhin sollten Sie folgende Reinigungsmittel vermeiden:**

- Soda-, Säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- Scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Pulverreiniger oder Reinigungsmilch
- Scheuerschwämme, z.B. Topfreiniger oder zuvor in Scheuermilch verwendete Schwämme
- Edelstahlreiniger
- Reinigungsmittel, die Entkalkungsmittel enthalten
- Geschirrspülmittel
- Backofensprays

## Reinigung und Wartung

---

### Edelstahlfront

Edelstahlflächen sind auch gegenüber Kratzer und Abrasionen empfindlich.

Edelstahlflächen können am besten mit den speziell für diese Flächen entwickelten Reinigern gereinigt werden.



**Benutzen Sie auf keinen Fall Edelstahlreiniger auf den Bedienelementen!**

**Weiterhin sollten Sie folgende Reinigungsmittel vermeiden:**

- Soda-, Säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- Scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Pulverreiniger oder Reinigungsmilch
- Scheuerschwämme, z.B. Topfreiniger oder zuvor in Scheuermilch verwendete Schwämme

## Problemlösung



**Montagearbeiten und Reparaturen an elektrischen Komponenten des Geräts dürfen nur von qualifizierten und zugelassenen Personen durchgeführt werden. Die Arbeiten müssen gemäß den lokalen und nationalen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden. Reparaturen durch unsachgemäße Behandlung könnten gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für nicht autorisierte Arbeit.**

**Was ist zu tun, wenn...**

**... das Geschirr nicht warm genug ist?**

Überprüfen Sie, ob:

- Das Gerät eingeschaltet ist.
- Die Temperatur ordnungsgemäß eingestellt wurde.
- Die Lüftungslöcher nicht durch große Platten oder Teller versperrt sind.
- Das Geschirr lange genug aufgewärmt wurde.

## Problemlösung

---

### Verschiedene Faktoren können die Aufheizzeiten beeinflussen:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Quantität
- Wie das Geschirr angeordnet ist
- Temperatureinstellung

### ... das Geschirr nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob:

- Sie ein Geräusch vom Lüfter hören, oder nicht.  
Falls Sie ein Geräusch vom Lüfter hören, könnte ein Problem mit dem Heizelement vorliegen.  
→ **Melden Sie sich hierfür beim KKT KOLBE Kundenservice.**
- Wenn Sie kein Geräusch vom Lüfter hören, könnte ein Problem mit dem Lüfter vorliegen.  
→ **Melden Sie sich hierfür beim KKT KOLBE Kundenservice.**
- **Prüfen Sie außerdem Ihre Sicherungsleitung.**

### ... das Geschirr zu heiß ist?

Überprüfen Sie, ob:

- Nicht etwa ein Fehler in der Temperaturkontrolle vorliegt.

### ... der Ein-/Ausschalter nicht aufleuchtet?

Überprüfen Sie, ob:

- Nicht etwa ein Defekt im Indikatorlicht des Schalters vorliegt.

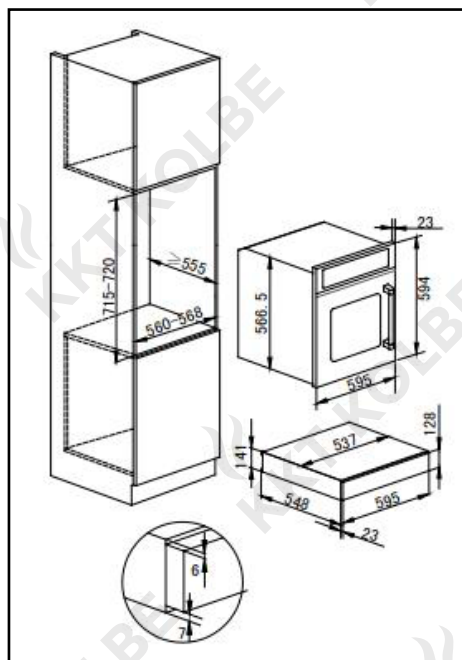


### Hinweise zur Installation

- Stellen Sie bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen sicher, dass die Spannung und Frequenz mit den Eigenschaften auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Diese Daten müssen unbedingt eingehalten werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Konsultieren Sie im Zweifel einen Elektriker.
- Die Steckdose und der Ein-/Ausschalter sollten leicht zugänglich sein, nachdem das Gerät eingebaut wurde.
- Die Wärmeschublade kann nur mit Geräten verwendet werden, bei welchen der Hersteller einen Einbau von Wärmeschubladen erlaubt.
- Wenn Sie mehrere Wärmeschubladen übereinander einbauen, stellen Sie sicher, dass Sie eine entsprechende Platte dazwischen einbauen, um zu gewährleisten, dass das Gewicht gehalten wird und die Wärme sich nicht staut.
- Wenn Sie die Wärmeschublade als Kombinationsgerät einbauen, ist es wichtig, dass Sie die Maße in der folgenden Maßskizze genau befolgen.

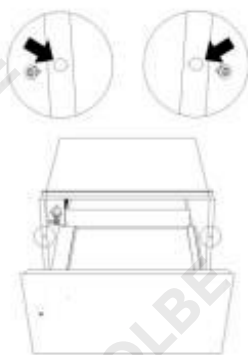


### • Mögliches Installationsbeispiel



### Positionieren des Gerätes im Schrank

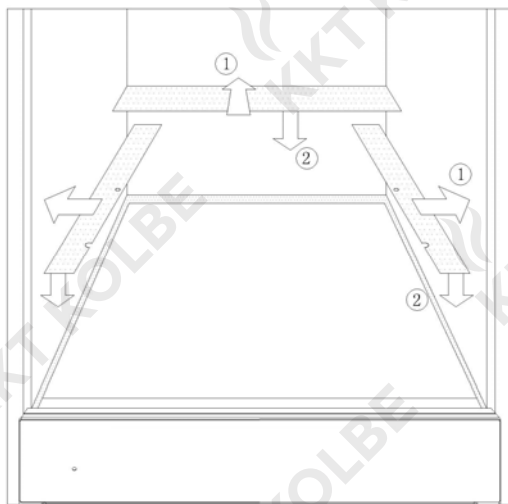
- Drücken Sie das Gerät bis zu den Schraubleisten in den Schrank und richten es aus.





**Stellen Sie sicher, dass der Einbauschrank waagrecht ausgerichtet ist (Wasserwaage).**

- Öffnen Sie die Schublade und verwenden Sie die zwei mitgelieferten Schrauben zur Befestigung des Gerätes an den Seitenwänden der Gehäuseeinheit.
- Das Gerät wird mit drei Metallblenden geliefert, welche einen Klebstoff an der Unterseite haben.
- Diese müssen Sie an der Schublade aufstecken, sodass keine Lücken zwischen Gehäuseeinheit und dem Gerät haben (abdichten).
- Jeder Luftspalt der erzeugt wird, wirkt als zusätzliche Isolation und hilft Wärmeverluste zu vermeiden.
- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von der Unterseite ab.



- Um eine ausreichende Belüftung des Schrankgerätes sicherzustellen, sollte an dieser Stelle die Rückwand entfernt werden. Es ist ratsam, die Schublade so zu installieren, dass Sie auf zwei Holzstreifen steht.
- Wenn Die Wärmeschublade auf einem flachen Boden installiert wird, muss eine Öffnung von mindestens 45x560 mm vorhanden sein.

## Elektrischer Anschluss

---

### Elektrischer Anschluss



**Montagearbeiten und Reparaturen an elektrischen Komponenten des Geräts dürfen nur von qualifizierten und zugelassenen Personen durchgeführt werden. Die Arbeiten müssen gemäß den lokalen und nationalen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden. Reparaturen mit unsachgemäßer Behandlung könnten gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für nicht autorisierte Arbeit.**

- Das Gerät ist mit einem Netzkabel und Stecker für den Anschluss an einen mitgelieferten 230-240 V Netzspannung ausgestattet.
- Die Angaben zu Spannung, Nennlast und Stecker sind auf dem Typenschild angegeben. Bitte stellen Sie sicher, dass diese mit Ihrem Hausanschluss kompatibel sind.
- Der Anschluss muss über eine Steckdose verfügen, die auch nach der Installation leicht zugänglich ist.
- Zur Erhöhung der Sicherheit ist es ratsam, eine Sicherung von mindestens 30 mA zu installieren. Schließen Sie diese nicht über ein Verlängerkabel an!



**Achtung! Dieses Gerät muss geerdet werden! **

## Technische Angaben

---

## Technische Angaben

Modell	WS1501S
Farbe	Schwarz
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Leistung	390 - 470 W
Stromversorgung	Wechselstrom

### KKT KOLBE Kundenservice



**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Weitere Daten und Dokumente  
finden Sie auf unserer Website unter  
*Support-Center*.

## Gewährleistung

### KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden

#### Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer. (Stand 04.2018)



**Vielen Dank fürs Lesen.  
Wir wünschen Ihnen viel Freude  
mit Ihrem Gerät.**



# user's manual

for your warming drawer

Model: **WS1501S**



## General hints

---



This symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste and must be returned to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By contributing to the proper disposal of this product, you protect the environment and the health of your fellow human beings.

Environment and health are endangered by incorrect disposal. Further information about recycling this product can be obtained from your town hall, your waste collection service or the shop where you bought the product.



**This symbol indicates a safety note.**

In particular, you will find it in all descriptions of the work steps during which danger to persons may occur.

Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously.

Also pass these warnings on to other users.



**This symbol indicates a warning.**

You will find it in the description of the work steps that must be observed in order to prevent damage to the equipment.

Also pass these safety instructions on to all device users.



**This symbol indicates tips.**

This symbol draws your attention to useful tips and indicates correct procedures and behaviour.

Observing the instructions marked with this symbol will save you many a problem.





## Safety and maintenance

**Your safety is important to us. Please read this information before putting your warming drawer into operation.**

This warming drawer is designed for private use and is intended for heating dishes. Only use the appliance for its intended purpose!

- When using this warming drawer, heat and humidity are generated in the vicinity. Please make sure that your kitchen is well ventilated. Use the possibilities provided or, if necessary, install an extractor system (e.g. a cooker hood). Never use the warming drawer in an ambience with higher temperatures, near a gas stove or a kerosene stove.
- The system becomes hot when in use. Make sure that you do not touch the parts of the warming drawer, such as the cover of the heating element!
- To avoid danger, never leave the unit switched on when not in use.
- If the cable is defective, immediately stop using the device. The cable may only be replaced by authorised specialist personnel. Contact the seller.
- Avoid working with sharp or pointed objects on the warming drawer surface - this could be damaged.
- **Danger of electric shocks!**  
If the warming drawer is seriously damaged, disconnect the appliance completely from the power supply and contact an authorized dealer. If you continue to use the unit in this condition, there is a risk of life-threatening electric shock.
- Please do not use any aggressive cleaning and abrasive agents to clean the surfaces, as this could damage the surfaces and the control knobs.
- It is not a toy - do not let children play near or on the warming drawer.
- Never leave children unattended!
- Make sure that the warming drawer is not scratched with jewellery or other sharp-edged pots etc..
- Observe the instructions for care and cleaning of the surface. We accept no liability for improper treatment.
- If sugar or foods containing sugar get onto the warming drawer, they must be removed immediately - if possible while still hot - so that no chemical reactions are triggered that damage the surface of the warming drawer.
- Persons without technical instruction or persons with physical or mental disabilities must not use the warming drawer.
- The seller is not responsible for improper handling or damage or problems resulting from failure to observe the instructions.

These safety regulations are not exhaustive. They are intended to open the view to possible danger potential. Careful handling of the device is therefore indispensable and a prerequisite for safe use.

## Thank you

---

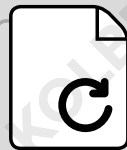
Congratulations on the purchase of your new warming drawer.

We recommend that you take some time to read this manual to fully understand how to operate and install the unit properly.

For installation, please read the Installation section. Read all safety instructions carefully before use and keep this manual for future reference.

Please note that we are constantly updating our manuals.

**If you see any discrepancies: You can always find the most recent version of your user manual on our support or product page on [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**



**Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice. This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.**

 **KKT KOLBE**

**user's manual**

Warming drawer - Modell: WS1501S

Version: 1.3

### Overview

• Environmental instructions .....	28
• Description of the appliance .....	29
• Before operating the device .....	30
• General information	
• Cleaning and sample heating	
• Operation of the device .....	31
• Control	
• Using the drawer	
• Setting the temperature	
• Heating times	
• Capacity	
• Placement proposal	
• Cleaning and maintenance .....	35
• Front surface, control panel and interior	
• Aluminium front	
• Stainless steel front	
• Troubleshooting .....	36
• Installation .....	38
• Instructions for installation	
• Possible installation example	
• Positioning the device in the cabinet	
• Electrical connection .....	41
• Technical details .....	42
• Customer service .....	42

## Environmental instructions

---

### Environmental instructions

- After installation, dispose the packaging in accordance with your environmental safety and waste separation requirements.
- If you dispose your old device, please make it unusable, e.g. by cutting off the power supply cable.

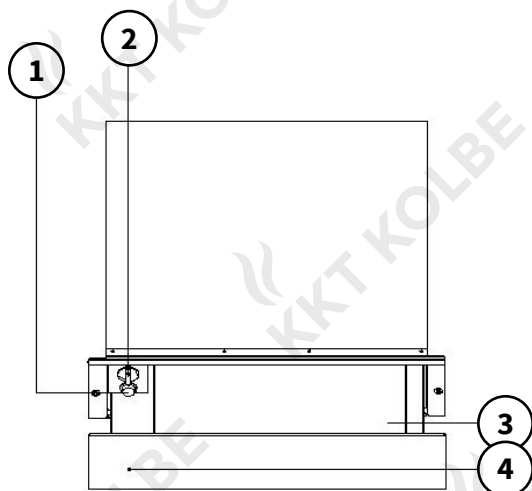


### Disposal instructions

- The marking on the product or in the instructions indicates that it should not be disposed of with household waste at the end of its useful life. This will prevent possible damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal. Please separate it from other types of waste and recycle it to promote sustainable recycling of material resources.
- End customers should contact their retailer for information on how to dispose of their waste in the most environmentally friendly way possible.
- Business customers should contact their distributor for general terms and conditions on disposal.

## Description of the appliance

---



- ① On / Off button
- ② Temperature controller
- ③ Drawer
- ④ Power indicator



### General information

- The warming drawer is intended exclusively for heating dishes and keeping them warm.
- The appliance uses a hot air heating system. A fan distributes the heat emitted by an element evenly in the drawer. The circulating air ensures that the dishes warm up evenly and quickly.
- A protective grid protects you from touching the rotating fan or the hot heating elements.
- Please keep these instructions as a reference and pass them on to any future users.

## Cleaning and sample heating

**Before using the device for the first time, proceed as follows:**

- Wipe the appliance first with a damp cloth, then with a soft cloth.
- Heat the empty drawer for at least two hours.  
Also set the temperature control to „Maximum“ (see „Selecting a temperature“).

It is important that you ensure that the room is well ventilated. Metal components have a protective coating that can give off a slight odour when heated for the first time.

The odour and any vapour produced will dissolve after a short time. This is not an indication of a faulty connection or a device defect.



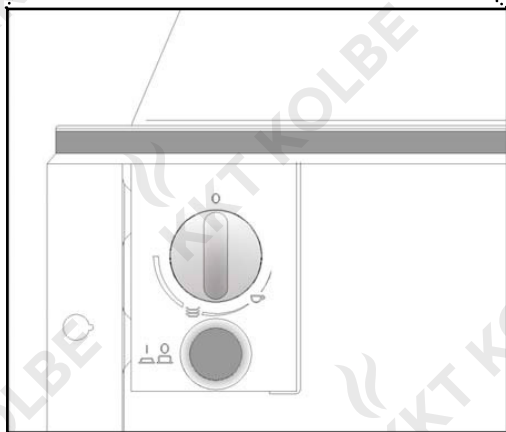
### Operation of the device

- Do not use the appliance to heat food or to store it in the drawer.
- Condensation from food or beverages could cause corrosion in the appliance!
- Always use heat-resistant gloves to remove the heated dishes from the drawer.
- The load capacity of the appliance, regardless of the height, is 25 kg maximum.

### Control



**Carefully touch the drawer.**





- The operating elements consist of a temperature controller and an on/off switch.
- These are only visible when the drawer is open.
- When the drawer is closed, you can see through the front whether the drawer is switched on or off (power indicator lights up).

## Operation of the device

---

### Using the drawer

- Carefully press the front surface of the appliance.  
The drawer will come out by itself at a small distance.
- Place your dishes in the drawer.
- Select your desired target temperature.
- Switch on the appliance.  <sup>1</sup>
- The switches will begin to light up.
- Close the drawer carefully: if you exert too much force, it may jump up again.
- Switch off the appliance before removing the heated dishes.  <sup>0</sup>

### Setting the temperature

The temperature selector allows you to adjust the temperature between 30 °C and 80 °C.

The temperature knob may only be turned clockwise as far as possible and then back again. Pressing too far could damage the unit.

When the pressed temperature has been reached, the heating element switches itself off.

If the temperature falls below the selection, it will automatically turn on again.

The temperature scale around the selector knob is not numbered with the exact temperature in °C, but with pictograms.

These represent the most frequently used temperatures for the contents:



**approx. 40 °C.**

**For cups and glasses.**



**about 60 °C.**

**For plates and dishes.**




### Heating times

Various factors can influence the heating times:

- Material and thickness of tableware
- Quantity
- How the dishes are arranged
- Temperature setting

Therefore, it is basically not possible to give exact times.

However, the following information can be used as a guide. Evenly distributed dishes will require approximately (at this temperature setting 

- **30 - 35 minutes** für 6 pieces of custom-made tableware
- **40 - 45 minutes** für 12 pieces of custom-made tableware

However, it is recommended that you first test the device for your own purposes in order to find out the best setting.

### Capacity

The amount that can be loaded depends to a large extent of the size of your own dishes.

**The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.**

## Operation of the device

---

### WS1501S

#### 6 pieces of custom-made tableware - placement proposal:

- 6 plates,  $\Phi 28$  cm
- 6 soup bowls,  $\Phi 10$  cm
- 1 portion bowl,  $\Phi 22$  cm
- 1 portion bowl,  $\Phi 19$  cm
- 1 portion bowl,  $\Phi 17$  cm
- 2 meat plates, 36 cm



oder

- 20 plates,  $\Phi 28$  cm
- 36 soup bowls,  $\Phi 22$  cm
- 30 soup bowls,  $\Phi 10$  cm
- 10 plates,  $\Phi 28$  cm
- 10 soup bowls,  $\Phi 22$  cm
- 10 pizza plates,  $\Phi 36$  cm
- 80 espresso cups
- 40 cappuccino cups
- 30 bowling glasses
- 18 soup bowls,  $\Phi 22$  cm
- 2 soup tureens, 21 cm  $\times$  18 cm

## Cleaning and maintenance

### Front surface, control panel and interior

- All surfaces and knobs should be cleaned with warm water and a little detergent and a mild sponge or piece of cloth.
- Then wipe the surfaces dry with a cloth or microfibre cloth.



*Be sure to wait until the unit has cooled down to a safe temperature before cleaning.*

To avoid the risk of scratches and damage to the surface of the glass, stainless steel or aluminium front, pay particular attention to the following cleaning instructions.

### Aluminium front

Optically, the aluminium surface is influenced by the angle at which the light falls on it.

Aluminium surfaces and controls may become discoloured or damaged if exposed to the sun at all times. Please note that you should not place these surfaces in this way.



#### **You should also avoid the following cleaning agents:**

- Cleaning agents containing soda, acid or chloride
- Abrasive cleaning agents, e.g. powder detergent or cleansing milk
- Scrubbing sponges, e.g. pot cleaner or sponges previously used for scouring milk
- Stainless steel cleaner
- Detergents containing descaling agents
- Dishwasher detergent
- Oven sprays

## Cleaning and maintenance

---

### Stainless steel front

Stainless steel surfaces are also sensitive to scratches and abrasion.

Stainless steel surfaces can best be cleaned with cleaners specially developed for these surfaces.



**Never use stainless steel cleaner on the controls!**

**You should also avoid the following cleaning agents:**

- Cleaning agents containing soda, acid or chloride
- Abrasive cleaning agents, e.g. powder detergent or cleansing milk
- Scrubbing sponges, e.g. pot cleaner or sponges previously used for scouring milk

### Troubleshooting



**Installation work and repairs on electrical components of the device may only be carried out by qualified and approved persons. Work must be carried out in accordance with local and national safety regulations. Repairs due to improper handling could be dangerous. The manufacturer is not responsible for any unauthorized work.**

### What to do when...

#### **... the dishes are not warm enough?**

Check whether:

- The unit is turned on.
- The temperature has been set properly.
- The ventilation holes are not blocked by large plates or platters.
- The dishes have been warmed up long enough.

## Troubleshooting

---

### Various factors can influence the heating times:

- Material and thickness of tableware
- Quantity
- How the dishes are arranged
- Temperature setting

### ... the dishes do not heat up?

Check whether:

- You hear a noise from the fan, or not.  
If you hear a noise from the fan, there may be a problem with the heater.  
→ **Please contact the KKT KOLBE customer service department.**
- If you don't hear a sound from the fan, there may be a problem with the fan.  
→ **Please contact the KKT KOLBE customer service department.**
- **Also check your fuse line**

### ... das Geschirr zu heiß ist?

Check whether:

- There is no error in the temperature control.

### ... the on/off switch does not light up?

Check whether:

- There is no defect in the indicator light of the switch.

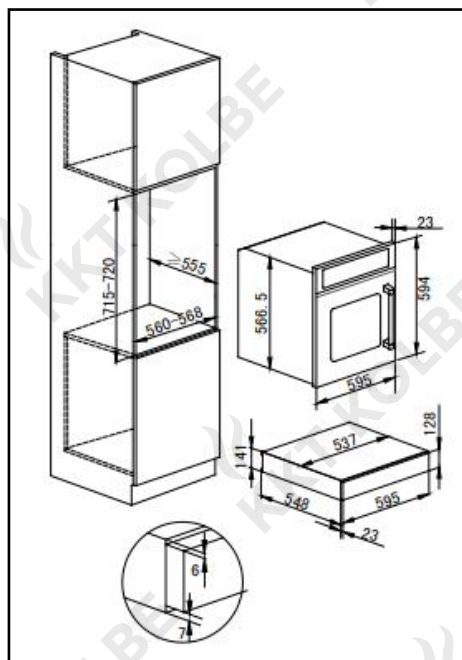


### Instructions for installation

- Before connecting the device to the mains, make sure that the voltage and frequency correspond to the characteristics on the type plate.
- This information must be observed to avoid damage to the unit. If in doubt, consult an electrician.
- The socket outlet and the on/off switch should be easily accessible after the unit has been installed.
- The warming drawer can only be used in conjunction with equipment for which the manufacturer permits the installation of warming drawers.
- If you are installing several heat drawers on top of each other, make sure that you install an appropriate plate between them to ensure that the weight is carried and the heat does not accumulate.
- If you install the warming drawer as a combination unit, it is important that you follow the dimensions exactly in the following dimensional sketch.

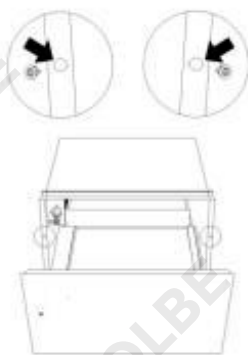
## Installation

- Possible installation example



### Positioning the device in the cabinet

- Push the device into the cabinet up to the screw strips and align it.



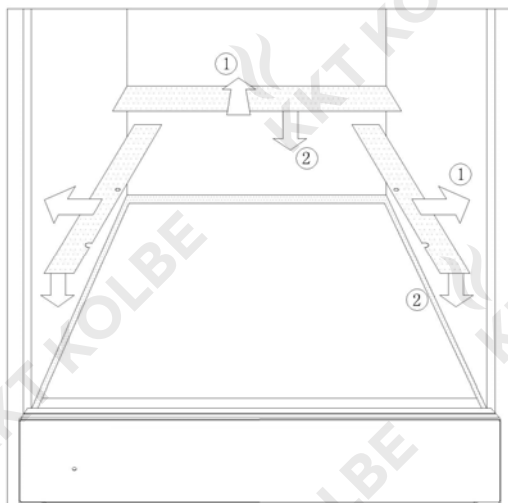
## Installation

---



### **Make sure that the built-in cabinet is level (spirit level).**

- Open the drawer and use the two supplied screws to attach the unit to the side panels of the enclosure unit.
- The unit is supplied with three metal covers that have an adhesive on the bottom.
- These must be attached to the drawer so that there are no gaps between the housing unit and the appliance (seal).
- Each air gap created acts as additional insulation and helps prevent heat loss.
- Carefully remove the protective film from the underside.



- To ensure sufficient ventilation of the cabinet unit, the rear panel should be removed at this point. It is advisable to install the drawer so that it stands on two strips of wood.
- If the warming drawer is installed on a flat floor, there must be an opening of at least 45x560 mm.



## Electrical connection

---

### Electrical connection



**Installation work and repairs on electrical components of the appliance may only be carried out by qualified and approved persons. Work must be carried out in accordance with local and national safety regulations. Repairs with improper handling could be dangerous. The manufacturer is not responsible for any unauthorized work.**

- The device is equipped with a mains cable and plug for connection to a 230-240 V mains voltage supplied.
- The information on voltage, rated load and plug is given on the name-plate. Please make sure that these are compatible with your house connection.
- The connection must have a socket which is easily accessible even after installation.
- To increase safety, it is advisable to install a fuse of at least 30 mA. Do not connect it with an extension cord!



**Attention! This device must be earthed! **

## Technical details

---

## Technical details

Model	WS1501S
colour	black
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Power	390 - 470 W
Power supply	alternating current

### KKT KOLBE customer service



**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Further data and documents  
can be found on our website under  
*Support-Center.*





**Thank you very much for reading.  
We wish you much pleasure  
with your device.**