



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLIERUNG, BENUTZUNG UND UNTERHALT



***527.318**

***527.319**

**WARM CABINET
VITRINE CHAUFFANTE
WAERME-VITRINEN
mod. DIANO – S/DIANO**



The equipment is supplied with a power cable with plug so it doesn't need a particular installation.
The equipment must be connected to a current tap V.230 +T.

The warm cabinet is used to keep warm brioches, cakes, pizza etc.

There is a thermostat 0-90°C.

On the position "0" the equipment is OFF.

Turn the thermostat knob on the position desired ,a warning light come on till the temperature is arrived.

The best temperature for the preservation of new products is 35°C.

Under the bored shelf of the warm cabinet there is a little tank which must be filled up with water to keep humidity inside.

The data plate is near the electrical cable and lists all the data deeded for connecting up to the mains.

L'appareil n'a pas besoin d'une installation particulier parce-que il est fourni avec fiche;

On doit le brancher a une prise V.230+T

Cet appareil est utilisé pour maintenir chaude brioches,pizza, gateaux etc.

Le thermostat est réglable 0 - 90°C

Dans la position "0" l'appareil est éteint.

Tourner la poignée jusqu'à la temperature désirée; une lampe témoin s'allume.

La temperature ideale pour la conservation des produits est de 35°C.

Sous le plan perçu de la vitrine il y a une petite cuve qu'on doit remplir avec de l'eau pour maintenir l'humidité dans l'interieur de l'appareil.

La plaquette technique se trouve sur la partie arrière du tableau de commandes et contient toutes les données nécessaires au branchement.

INSTRUKTIONEN FÜR DIE BENÜTZUNG

DE

Das Gerät benötigt keine speziellen Installationen, weil es bereits mit einem Stecker ausgerüstet ist. Es genügt, diesen in eine geerdete Steckdose zu stecken. Das Gerät ist an eine geerdete Steckdose anzuschließen, 230 V + E.

Dieses Gerät dient zum Warmhalten von Brioches, Pizzas, Brötchen usw.

Der Thermostat ist von 0-90°C regulierbar. Auf der Stellung "0" ist das Gerät ausgeschaltet.

Wenn der Knopf des Thermostaten nach rechts gedreht wird, leuchtet die Kontroll-Lampe solange auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und die Kontroll-Lampe erlischt, schaltet der Thermostat beim Absinken der Temperatur automatisch wieder ein.

Die ideale Temperatur für die Warmhaltung von frischen Produkten ist 35°C.

Unten im Sockel der Vitrine, unter dem gelochten Bodenblech, befindet sich ein Wasserbehälter.

Wenn Wasser eingefüllt wird, wird Luftfeuchtigkeit produziert, welche in den Innenraum der Vitrine gelangt.

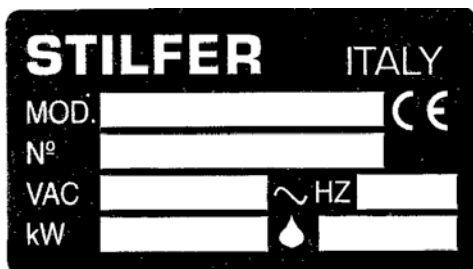
Technische Daten

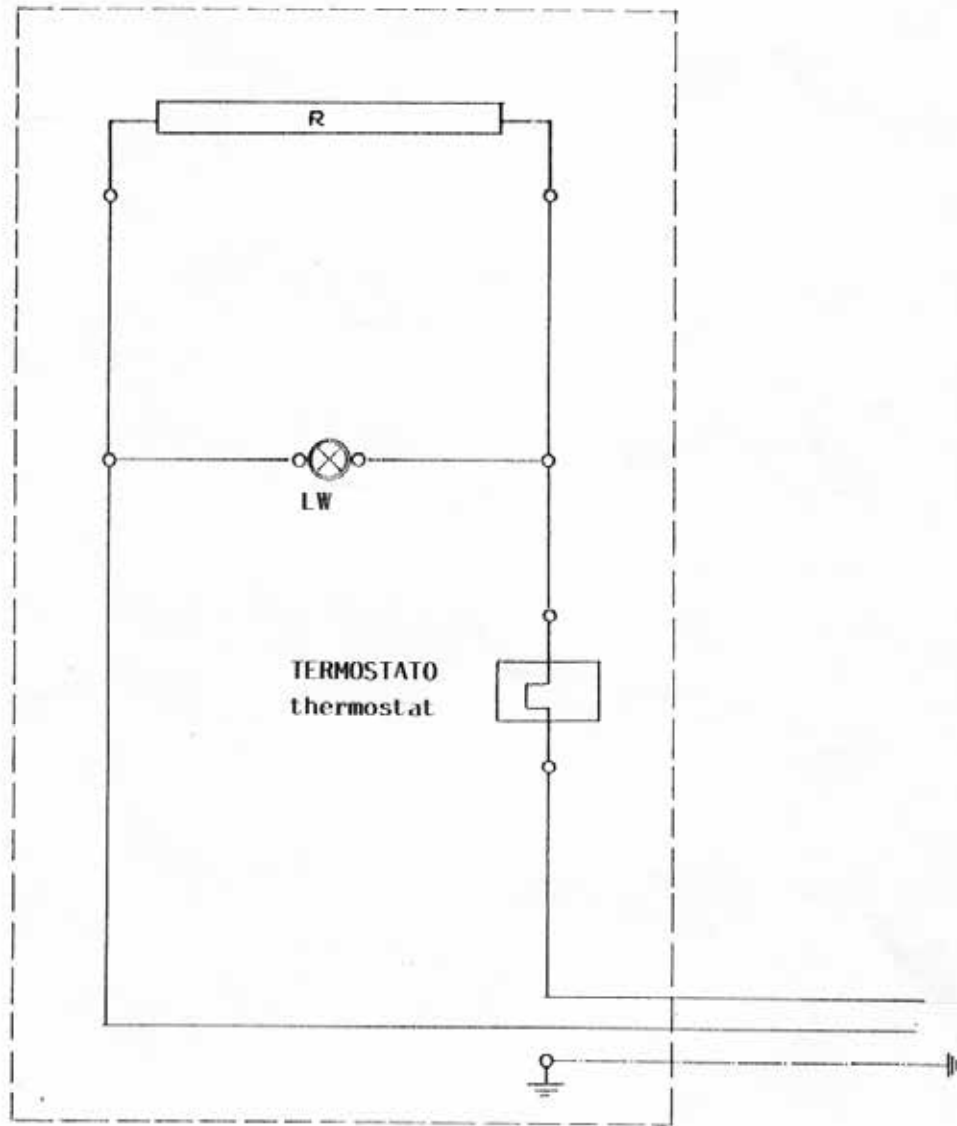
Das Leistungsschild befindet sich neben der Zugentlastungsbrücke für das Anschlusskabel und enthält die für den Anschluss notwendigen Daten.

TECHNICAL DATA DONNES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Volts	KW
DIANO	52x31x44	230	0,5
Super/DIANO	82x31x44	230	0,9

DATA PLATE PLAQUETTE TECHNIQUE

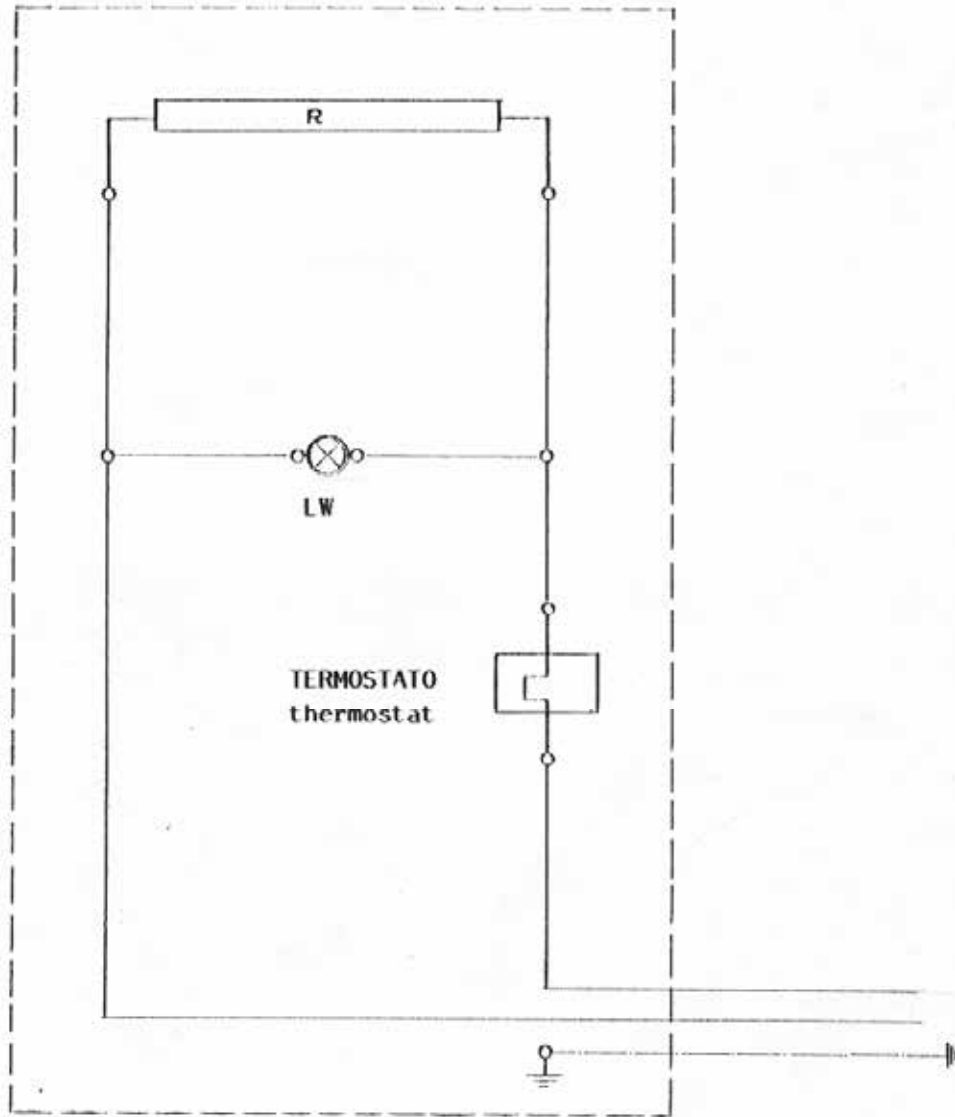




V.230

STILFER
GENOVA

schema elettrico		MOD.	CAP.	W	AMP.
VETRINA SCALDAPASTE cm. 52		DIANO		500	2,1
RM10195					
<i>Mei</i>					



V.230

STILFER
GENOVA

schema elettrico	MOD.	CAP.	W	AMP.
VETRINA SCALDAPASTE cm. 80	S/DIANO		900	3,9