



Instruction for use and installation WD 100 / WD 200 / WDL 100 / WDL 200

Description of the appliance

These heated displays are special designed for snacks, bars and bakeries...

They will allow you to display and keep the temperature all sorts of products, pies, pizza, pastries, croissants...

Your display comes from a range of two models: one or two levels, and two versions: with or without light.

Completely panoramic for a better display of the products provided with a front and rear opening on each level for a fast and practical service. The inside dimensions are designed to fit 1/1 GN container. You can set the humidity with the water to put in the small drawer located in the bottom center.

These appliances are for a professional use and must therefore be operated by qualified staff.

Technical data

Product	Dimensions (mm)	Dimension of the inside area (mm)	Weight (kg)
WD 100	590 X 350 X 285	560 x 330	8,5
WD 200	590 X 350 X 390	560 x 330	12
WDL 100	590 X 350 X 375	560 x 330	11,5
WDL 200	590 X 350 X 480	560 x 330	15

Product	Power (W)	Supply (volt)	Minimum current of the network		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
WD 100	650	230	2,8 A	-	-
WD 200	650	230	2,8 A	-	-
WDL 100	650	230	2,8 A	-	-
WDL 200	650	230	2,8 A	-	-

Operation

To turn the display on, push on the on/off switch.

The temperature setting of the display is done through the thermostat. To preheat it, set the thermostat on the wanted position until the pilot light switches off.

Put delicately water inside the tray in order to regulate humidity inside the display.

The quantity inside the tray is enough for one day of use.

Installation

The electrical wiring has to be done by a qualified technician. Wire your appliance to a plug with an earth connection. Please check whether the current doesn't exceed the maximum capacity of the appliance (6 Amps).

Explanation of the wire colors :

Phase : Brown
Neutral: Blue
Earth : Yellow-Green

Cleaning

Before starting to clean, make sure that your display is completely cool.

Your appliance must be cleaned every day with a non-abrasive sponge and some washing-up liquid.

Clean all the outside regularly with warm water, dishwashing liquid and a soft sponge.

Rinse your appliance with a damp sponge.

Do not clean your appliance under running water as the water entering the system could damage your appliance.

Should the appliance break down, please have it checked by a qualified technician.



Notice d'utilisation et d'installation WD 100 / WD 200 / WDL 100 / WDL 200

Présentation de l'appareil

Ces vitrines chauffantes sont spécialement étudiées pour les snacks, les bars, les boulangeries...

Elles vous permettent de valoriser et de maintenir en température toutes sortes de produits, quiches, pizzas, viennoiseries, croissants...

Votre appareil est issu d'une gamme composée de deux modèles (1 ou 2 étages) et de deux versions (avec ou sans éclairage).

Les parois sont entièrement panoramiques pour une meilleure exposition des produits.

Vous disposez de deux ouvertures par niveaux (avant et arrière). Les dimensions intérieures sont conçues pour recevoir des plats GN 1/1.

Vous pouvez réguler l'humidité interne avec de l'eau que vous verserez dans le bac situé au centre de l'appareil.

Ces produits sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié.

Caractéristiques techniques

Appareil	Dimensions extérieures mm	Dimensions intérieures mm	Poids
WD 100	590 X 350 X 285	560 x 330	8.5 Kg
WD 200	590 X 350 X 390	560 x 330	12 Kg
WDL 100	590 X 350 X 375	560 x 330	11.5 Kg
WDL 200	590 X 350 X 480	560 x 330	15 Kg

Appareil	Puissance	Tension nominale	Courant absorbé		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
WD 100	650 W	230	2,8 A	-	-
WD 200	650 W	230	2,8 A	-	-
WDL 100	650 W	230	2,8 A	-	-
WDL 200	650 W	230	2,8 A	-	-

Fonctionnement

Mise en marche : Appuyez sur l'interrupteur marche arrêt.

Le réglage de la température de la vitrine se fait à l'aide du thermostat, pour le préchauffage réglez le sur la position désirée jusqu'à l'extinction du voyant de contrôle thermostatique.

Pour les versions WDL, l'éclairage est piloté à l'aide de l'interrupteur lumineux.

Verser délicatement de l'eau dans le bac afin de réguler le taux d'humidité, l'autonomie du bac correspond à une journée continue d'utilisation de votre vitrine.

Installation

Le raccordement électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Raccordez votre appareil à une prise de courant munie d'une connexion à la terre.

Vérifier que le courant admissible par votre installation soit supérieur au courant absorbé par l'appareil (6 A).

Correspondance des couleurs de câbles :

Phase : Brun ou noir
Neutre : Bleu
Terre : Jaune Vert

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil.

Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.



Gebrauchs- und Installationsanweisung WD 100 / WD 200 / WDL 100 / WDL 200

Vorstellung des Geräts

Diese Warmhaltevitriken wurden speziell für Imbissstuben, Bars, Bäckereien usw. geschaffen.

Mit diesen Vitrinen können sämtliche Produkte wie Quiches, Pizzas, Blätterteiggebäck, Gipfel usw. ausgestellt und gleichzeitig warm gehalten werden.

Ihr Gerät ist Teil einer Reihe aus zwei Modellen (1 oder 2 Ebenen) und zwei Versionen (mit oder ohne Beleuchtung).

Die Seitenwände sind zum besseren Anbieten der Produkte rundherum durchsichtig und verfügen über zwei Öffnungen pro Ebene (vorne und hinten).

Die Innenmaße sind für Platten der Größe GN 1/1 vorgesehen.

Sie können den inneren Feuchtigkeitsgehalt mit Wasser regulieren, das Sie in das Becken in der Mitte des Geräts gießen.

Diese Produkte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und müssen daher von geschultem Personal verwendet werden.

Technische Daten

Gerät	Außenmaße	Innenmaße	Gewicht
WD 100	590 X 350 X 285	560 x 330	8.5 Kg
WD 200	590 X 350 X 390	560 x 330	12 Kg
WDL 100	590 X 350 X 375	560 x 330	11.5 Kg
WDL 200	590 X 350 X 480	560 x 330	15 Kg

Gerät	Eistung	Nennspannung- verbraucher	Strom		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
WD 100	650 W	230	2,8 A	-	-
WD 200	650 W	230	2,8 A	-	-
WDL 100	650 W	230	2,8 A	-	-
WDL 200	650 W	230	2,8 A	-	-

Betrieb

Inbetriebnahme: Auf den Ein/Aus-Schalter drücken

Die Temperatureinstellung der Vitrine erfolgt mit Hilfe des Thermostats. Stellen Sie diesen für das Vorwärmen bis zum Erlöschen der Wärmekontrolllampe auf die gewünschte Position ein.

Bei den Versionen WDL erfolgt das Ein- und Ausschalten der Beleuchtung mit dem Beleuchtungsschalter.

Vorsichtig Wasser in das Becken gießen, um den Feuchtigkeitsgrad zu regulieren. Die Autonomie des Beckens entspricht einem ganzen Tag Betrieb Ihrer Vitrine.

Installation

Der elektrische Anschluß muß von Fachpersonal durchgeführt werden.

Schließen Sie Ihr Gerät an eine Steckdose mit Erdanschluß an. Überprüfen, dass der Haltestrom Ihrer Installation über dem, vom Gerät verbrauchten Strom (6A) liegt.

Zuordnung der Kabelfarben

Phase	Braun oder schwarz
Nulleiter	Blau
Erde	Gelb - Grün

Wartung

Lassen Sie Ihr Gerät vor jeglichem Wartungseingriff vollkommen abkühlen.

Reinigen Sie die äußeren Wände Ihres Geräts regelmäßig mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm. Das Gerät mit einem feuchten Schwamm auswischen.

Reinigen Sie Ihr Gerät niemals mit einem Wasserstrahl, das Durchdringen von Wasser könnte es beschädigen.