

Bartscher

EROS PLC



DE

FR

EN

IT

Bedienungsanleitung

Manuel d'instruction

Instruction manual

Manuale d'istruzioni

ARTIKEL:

EROS PLC



Übersicht

1. Warnhinweise zur Anleitung.....	2
2. Sicherheits- und Warnhinweise für den richtigen Gebrauch.....	2
3. Gewährleistung.....	2
4 Entpacken.....	2
4.1 Appliance starten.....	3
4.2 Technische Eigenschaften.....	3
4.3 Gerätebeschreibung.....	3
4.3.1 Einstellung der Geschirrführung.....	5
4.3.2 Spring adjustment.....	6
5. Reinigung und Wartung.....	7
5.1 Fehlerbehebung.....	7
6. Entsorgung.....	8

1. Warnhinweise zur Anleitung

Der Benutzer muss sämtlichen Anweisungen folgen. Dieses Dokument muss vom Benutzer für den Fall der Benutzung aufbewahrt werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch Fehlverhalten verursacht durch den falschen Gebrauch dieser Anleitung verursacht wurden.
Sämtliche Maße in diesem Handbuch sind in mm.

2. Sicherheits- und Warnhinweise für den richtigen Gebrauch



Die Produkte von Bartscher entsprechen den neuesten technologischen Entwicklungen und den aktuellen Sicherheitsrichtlinien. Die Buffetlinie **EROS**, Gegenstand dieser Anleitung, ist so konzipiert, dass sie den Richtlinien und gesetzlichen Vorgaben entspricht, um ein sicheres und zuverlässiges Produkt zu gewährleisten.

Jede andere Nutzung gilt als unsachgemäß für das eigentliche Ziel. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen. Die Verantwortung liegt allein beim Nutzer. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der Betriebs- und Montageanleitung und aller zusätzlicher Dokumentationen sowie der Inspektions- und Wartungsbedingungen.

3. Gewährleistung

Wir danken Ihnen für den Kauf eines Bartscher Produkts, das für ein professionelles Umfeld entwickelt und produziert wurde. Aufgrund kommerzieller und baulicher Anforderungen behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, um die Qualität und den Einsatz des Produkts zu verbessern. Bartscher gewährt seinen Produkten in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung der Europäischen Gemeinschaft eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese Gewährleistung umfasst keine elektrischen Teile, Arbeitskräfte und Ersatzteile, die im Zusammenhang mit einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes stehen. Jede durchgeführte Veränderung schließt die Haftung des Herstellers aus. Die aufgrund eindeutiger Mängel in der Verarbeitung und den verwendeten Materialien zu ersetzenden oder zu reparierenden Produkte oder Teile müssen dem Hersteller vorgelegt werden, der sie dann nach sorgfältiger Prüfung repariert oder ersetzt. Die Reparaturen werden ausschließlich am Sitz des Herstellers durchgeführt. Kosten, die dem Kunden für Reparaturen entstehen, werden vom Hersteller nicht erstattet, es sei denn, dies wurde ausdrücklich vereinbart.

JEDE MANIPULATION SCHLIEßT AUTOMATISCH DIE HAFTUNG DES HERSTELLERS UND DIE GEWÄHRLEISTUNG FÜR DIESES PRODUKT AUS.

4 Entpacken



Dieser Artikel wird verpackt und montiert versendet. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht wurden.

Nehmen Sie keine baulichen Veränderungen am Wagen vor.

Die den Wagen schützenden Elemente (Kunststoff, Polyurethanschaum, Luftpolsterfolie, Styropor, Karton usw.) sind potenzielle Gefahrenquellen und daher von Kindern fernzuhalten und müssen gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt gesammelt und entsorgt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Personen oder Sachen ab, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht wurden.

Nach dem Auspacken des Gerätes aus der Verpackung entfernen Sie das Klebeband, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Eventuelle Klebstoffreste sorgfältig entfernen (keine Scheuermittel verwenden).

Das Gerät ist für den Betrieb mit Wechselstrom bis zur auf dem technischen Datenetikett (auf dem Boden des Beckens) angegebenen Spannung ausgelegt.

Die Erdungsleitung ist durch die Farben gelb/grün gekennzeichnet und darf nicht unterbrochen werden.

Das Gerät ist mit einem Kabel gemäß CE-Vorschriften und einem Schukostecker ausgestattet (der bei Bedarf durch einen anderen Stecker, der für die angegebene Leistung und gemäß den aktuellen Vorschriften und Richtlinien geeignet ist, ersetzt werden kann. Das mitgelieferte Kabel bei Bedarf durch ein neues mit den gleichen Eigenschaften ersetzen).

Vor dem Einschalten des Gerätes

- Überprüfen Sie, ob die elektrische Anlage für die Last des Gerätes ausgelegt ist (WATT wie auf dem technischen Datenetikett angegeben).
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Anlage mit einem Erdungsanschluss gemäß den aktuellen Normen und Richtlinien ausgestattet ist.
- Erden sie das Gerät, indem Sie das Erdungskabel an der entsprechenden Schraube an der Außenseite des Gehäuses befestigen.

4.1 Appliance starten

Wenn Sie bereit sind, das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Gerät in das elektrische System und drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur. Wenn die Schalterlampe eingeschaltet ist, arbeitet das Gerät korrekt und erreicht die ausgewählte Temperatur.

Nach dem Einschalten erreicht das Gerät die gewählte Temperatur in etwa einer Stunde (dies hängt stark von der Starttemperatur, der Raumtemperatur und der Belastung des Buffets ab). Der Schalter schaltet sich aus, sobald das Gerät die gewählte Temperatur erreicht hat. Das Gerät hält die Temperatur während der Servicezeit.

4.2 Technische Eigenschaften

	<i>EROS PLC 19-26</i>	<i>Eros PLC 27-33</i>
Elektrische Verbindung	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Leistungsbedarf	600W	600W
Schutzklasse	IPX4	IPX4
Temperaturbereich	+20°/+85°C	+20°/+85°C
Max. Geschirrtemperatur	+80°C	+80°C
Geschirr Guide	3 einstellbare Führungen pro Rohr, kunststoffbeschichtet	3 einstellbare Führungen pro Rohr, kunststoffbeschichtet
Geschirrgröße	Ø (190-260)	Ø (270-330)
Temperatureinstellung	kontinuierlich	kontinuierlich
Wärmeisolierung	Keramikmatte	Keramikmatte
Gewicht (kg)	62	64

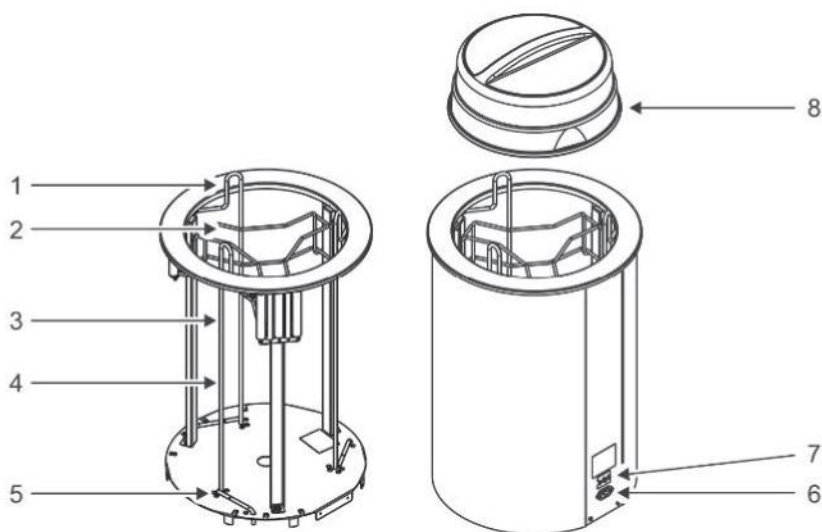
4.3 Gerätebeschreibung

Die Plattenspender nehmen sauberes Geschirr und Platten aus gehärtetem Glas in einem einstellbaren, federbelasteten Führungskorb auf. Durch die Verwendung spezieller Federn werden Geschirrtteile automatisch und konstant über den gesamten Hub auf eine einheitliche Ausgabehöhe bewegt. Bei Bedarf stehen verschiedene Modelle zur Verfügung. Ein Plattenspender Modell 19-26 eignet sich besonders für Teller mit einem Durchmesser von 19 bis 26 cm. Ein Plattenspender Modell 27-33 eignet sich besonders für Teller mit einem Durchmesser von 27 bis 33 cm.

Alle Plattenspender sind universell einstellbare Geräte, die für die oben angegebenen Plattendurchmesser, Stapelhöhen und Gewichte geeignet sind. Die ergonomisch günstige

Abgabehöhe kann für Personen unterschiedlicher Höhe innerhalb einer Grenze eingestellt werden. Diese Geräte verfügen über eine elektrische Heizung und erwärmen die Platten vor oder heizen sie auf eine voreingestellte Temperatur auf. Die Betriebstemperatur kann stufenlos an den beheizten Plattenspendern eingestellt werden. Der Controller befindet sich an der Gehäusefront und kann bei Verwendung von Einbaugeräten beliebig eingestellt werden.

Die Abdeckungen aus Kunststoff schützen das Geschirr auch bei längerer Lagerung vor Staub und Kondenswasser. Die Verwendung einer Abdeckung in den beheizten Geräten verringert den Wärmeverlust nach oben und verkürzt die Aufheizzeit des eingesetzten Geschirrs oder verzögert die Kühlung des vorgewärmten Geschirrs. Die Abdeckung ist im Lieferumfang der beheizten Modelle enthalten.



Ref.	Description
1	Geschirrführung
2	Führungskorb
3	Anbindungsleiste mit Einstellfedern
4	Führungsstrebe
5	Raststellungen für die Geschirrführung
6	Anschlussbuchse für Gerätestecker
7	Thermostat
8	Abdeckhaube

	Plattenspender Ø19-26cm	PlattenspenderØ27-33cm
Eigengewicht	14 kg	17 kg
Nutzlast	55 kg	60 kg
Zulässiges Gesamtgewicht	69 kg	77 kg
Außenmaße b x t x h Ø x h	400x650	470x650

Einsatz- und Umgebungsbedingungen	-20°C to 50°C	-20°C to 50°C
Geschirrführung	3 verstellbare Führungen je Röhre, kunststoffbeschichtet	3 verstellbare Führungen je Röhre, kunststoffbeschichtet
Führungskorb	Stabkonstruktion, kunststoffbeschichtet	Stabkonstruktion, kunststoffbeschichtet
Stapelhöhe ohne Abdeckhaube	495 mm	495 mm
Stapelhöhe mit Abdeckhaube	630 mm	630 mm
Geschirrgröße	Ø190-260mm	Ø270-330mm
Kapazität in Teilen (je nach Stapelhöhe)	bis zu 144 (ohne Abdeckhaube) und 166 (mit Abdeckhaube)	bis zu 144 (ohne Abdeckhaube) und 166 (mit Abdeckhaube)
Anzahl der Geschirrstapel	1	1
Beheizung	Edelstahl-Rohrheizkörper	Edelstahl-Rohrheizkörper
Thermostateinstellung	20°C-85°C	20°C-85°C
Maximale Geschirrtemperatur	80°C	80°C
Temperaturregelung	stufenlos	stufenlos
Thermische Isolierung	keramisches Vlies	keramisches Vlies
Elektrischer Anschluss	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Anschlusswert	600 W	600W
Schutzart	IPX4	IPX4

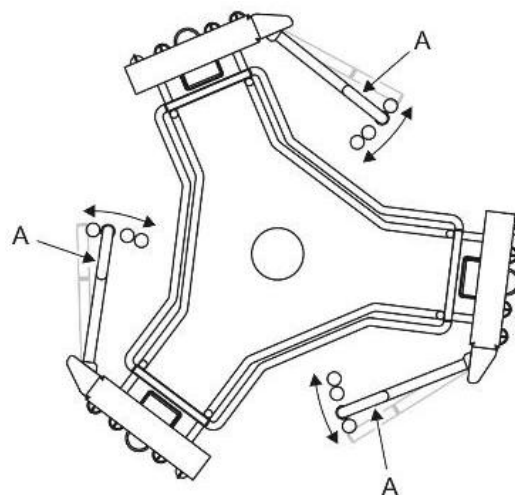
4.3.1 Einstellung der Geschirrführung

Die Geschirrführungen müssen vor Beschickung auf den Durchmesser der Geschirrteile angepasst und in den dafür vorgesehenen Raststellungen fixiert werden:

Bei zu weit eingestellten Geschirrführungen kann sich die Geschirrsäule durch den möglichen hohen Neigungswinkel unter der Oberplatte verkeilen und beim Lösen das Bedienpersonal verletzen.

Bei zu eng eingestellten Geschirrführungen können Teller verklemmen und durch plötzliches Lösen Personen verletzen. Zu kleine Geschirrteile können nicht ordentlich geführt werden und dürfen nicht eingesetzt werden.

Geschirrführungen einstellen



- Die Geschirrführungen (A) durch Anheben aus der Raststellung lösen und in die äußerste Stellung bringen.
- 10 bis 12 Teller mittig auf den Führungskorb setzen.
- Die Geschirrführungen (A) drehen und in der dem Geschirrdurchmesser entsprechenden Raststellung fixieren. Durch leichten Druck auf den Geschirrstapel prüfen, ob er sich in seiner Führung ohne zu schwanken leicht bewegen lässt.
- Alle drei Geschirrführungen müssen in den gleichen Raststellungen fixiert werden, um eine gleichmäßige Belastung der Stapelplattform zu gewährleisten.
- Nach Beendigung der Gerätebeschickung und vor Beginn des Transportes muss der feste Sitz der Führungsbügel nochmals manuell geprüft werden.

4.3.2 Spring adjustment



WBei Überschreiten der Ausgabehöhe besteht Unfallgefahr oder Verletzungsgefahr durch Umkippen des Geschirrstapels und Bruch des Geschirrs. Wenn der Füllstand die Ausgabehöhe unterschreitet, kann es beim Herausnehmen des Geschirrs zu Quetschverletzungen der Finger kommen. Passen Sie die Ausgabehöhe entsprechend an, indem Sie die Federn einhaken oder aushängen. Achten Sie beim Einstellen von Federn an scharfen Kanten besonders auf die Enden der Zugfedern. Handeln Sie vorsichtig.

Vor Beschickung des Gerätes muss die Entnahmehöhe auf die verwendete Geschirrtart angepasst werden. Die Einstellung der Entnahmehöhe erfolgt mittels Ein- bzw. Aushängen von Zugfedern. Sofern immer die gleiche Tellerart zum Einsatz kommt, ist die Einstellung der Ausgabehöhe nur einmalig erforderlich. Die Entnahmehöhe muss so eingestellt sein, dass die oberen Geschirrteile über den gesamten Hub auf einer gleich bleibenden Höhe zwischen 4 und 6 cm über der Gehäuseoberkante konstant nach oben gefördert werden.

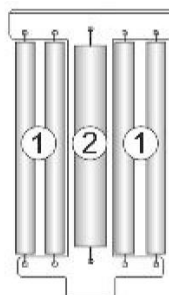
Schritt 1 - Prüfen der Federeinstellung

- Zum Testen der Entnahmehöhe Stapel mit 15 bis 20 Teilen auf den Führungskorb stellen.
- Reaktion abwarten.

Liegt die Entnahmehöhe der Geschirrstapel etwa 5 cm oberhalb der Geräteoberkante, ist das Federsystem richtig eingestellt. Senkt sich der Geschirrstapel wenig oder überhaupt nicht, muss durch eine Änderung der Federeinstellung die Entnahmehöhe geändert werden.

Schritt 2 - Ändern der Federeinstellung

Die Einstellung der Entnahmehöhe erfolgt mittels Ein- bzw. Aushängen von Zugfedern an den 2 Anbindungsleisten. Die Federn sind in 5er-Gruppen zu jeweils 1 bis 2 starken Basisfedern (1) und 4 schwächeren Einstellfeder (2) angeordnet.



**Ist die Entnahmehöhe zu hoch, müssen Einstellfedern ausgehängt werden.
Ist die Entnahmehöhe zu niedrig, müssen Einstellfedern eingehängt werden.**

Vorgehensweise bei der Federeinstellung:

- Eingesetzte Geschirrtteile aus dem Tellerstapler entfernen (sofern vorhanden).
- Einstellfedern gleichmäßig in allen Federgruppen ein- bzw. aushängen.
- Bevorzugt Einstellfedern aushängen. Die Basisfedern nach Möglichkeit immer eingehängt belassen.

Die Federn immer an der unteren Befestigung aushängen.

Beide Schritte müssen so oft wiederholt werden, bis die Entnahmehöhe im Bereich von 4 bis 6 cm liegt. Sofern

immer die gleiche Geschirrrart zum Einsatz kommt, ist die Einstellung der Entnahmehöhe nur einmalig erforderlich.

Jegliche Manipulation schließt die Haftung des Herstellers und die Garantie für dieses Produkt automatisch aus.

5. Reinigung und Wartung

WARNUNG:

Vor jeder Reinigung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser, um das Eindringen von Wasser in die elektrischen Komponenten zu verhindern.

Reinigen Sie das Gerät am Ende des Service. Es wird empfohlen, es mit einem Tuch oder Schwamm abzutrocknen. Die Laminatteile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit etwas Alkohol. Verwenden Sie niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel.



**Der Hersteller haftet nicht für strukturelle Schäden, die durch die Verwendung schädlicher Substanzen verursacht werden.
Der Wagen muss immer waagrecht stehen und darf niemals gedreht werden.**

5.1 Fehlerbehebung

<i>Fault</i>	<i>Fault Possible cause</i>	<i>Action</i>
Gerät wird nicht warm; Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Defekte Gebäudesicherungen.	Überprüfen Sie die Sicherung und reparieren Sie sie gegebenenfalls.
	Defekter Ein / Aus-Schalter.	Schalten Sie das Gerät am Netz aus und lassen Sie es ggf. von autorisiertem Fachpersonal prüfen und reparieren.
	Verbindungskabel oder Netzstecker defekt	Schalten Sie das Gerät am Netz aus und lassen Sie es ggf. von autorisiertem Fachpersonal prüfen und reparieren.

Gerät wird nicht warm; Kontrollleuchte leuchtet.	Thermostat ist defekt.	Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und lassen Sie es ggf. von autorisiertem Fachpersonal prüfen und reparieren.
Gerät wird warm; Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Anzeigeleuchte defekt	Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und lassen Sie es ggf. von autorisiertem Fachpersonal prüfen und reparieren.
Gerät wird warm; Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Defekter Ein / Aus-Schalter.	Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und lassen Sie es ggf. von autorisiertem Fachpersonal prüfen und reparieren.
Der Führungskorb bewegt die Platten selbst bei geringer Belastung nicht auf die Ausgabehöhe	Frühling bricht	Defekte Federn durch neue ersetzen Einsen
Totalbremsen haben keine Sperrwirkung	Gesamtbremsen sind abgenutzt	Entweder die Feststellbremse erneuern oder Ersetzen Sie die defekten Rollen

6. Entsorgung



Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden und, wenn möglich, demontiert und die verschiedenen Komponenten unterschieden werden. Die Verpackungselemente (Kunststoff, Schaumstoff, Luftpolsterfolie, Styropor, Karton usw.) sind potenzielle Gefahrenquellen und daher von Kindern fernzuhalten und müssen gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt gesammelt und entsorgt werden.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, trennen Sie diese bitte von anderen Arten von Abfällen und recyceln Sie sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Privatanwender sollten sich entweder an den Händler, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an ihre örtliche Regierungsstelle wenden, um Einzelheiten darüber zu erfahren, wo und wie sie dieses Produkt dem umweltfreundlichen Recycling zufügen können. Dieses Produkt sollte nicht mit anderen gewerblichen Abfällen zur Entsorgung vermischt werden.

Article:

EROS PLC



Index:

FR

1. Notice explicative sur la documentation.....	
2. Notice explicative pour la sécurité et l'utilisation.....	2
3. Garantie.....	2
4. Installation.....	2
4.1 Allumer l'appareil.....	3
4.2 Caractéristiques techniques	3
4.3 Caractéristiques techniques.....	3
4.3.1 Réglage du guidage de vaisselle.....	5
4.3.2 Réglage des ressorts.....	6
4.3.3 Façon de procéder chez le réglage de ressorts.....	7
5. Nettoyage et entretien.....	7
5.1 Pannes.....	8
6. Recyclage.....	8

1. Notice explicative sur la documentation.

Il est recommandé de remettre toute la documentation à l'utilisateur de l'appareil. L'utilisateur doit conserver ces documents pour pouvoir les consulter en cas de nécessité. On récuse toute responsabilité pour dommages causés par le non-respect des règles de ce mode d'emploi.

Toutes les dimensions de ce mode d'emploi sont exprimées en mm.

2. Notice explicative pour la sécurité et l'utilisation



Les articles Bartscher sont produits conformément aux dernières évolutions techniques et aux règles de sécurité en vigueur.

Les chariots buffets de la ligne **EROS**, sujets de ce mode d'emploi, sont conçus et fabriqués en accord avec les directives et les normes du secteur pour optimiser le maintient à température des aliments exposés, en maintenant la qualité et en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité.

Tout autre usage serait inapproprié. Le producteur ne répond pas des dommages causés par une utilisation inappropriée. Seul l'utilisateur en serait responsable. Une utilisation appropriée comprend le respect du mode d'emploi et des instructions pour l'installation et de toute la documentation annexe ainsi que le respect des conditions d'inspection et d'entretien.

3. Garantie

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Bartscher conçu et fabriqué pour être utilisé par des professionnels. Dans un souci permanent d'améliorer la qualité et l'utilisation de ses produits, le producteur se réserve le droit d'y apporter des modifications à tout moment. Bartscher s.r.l. dans le respect de la législation de la Communauté Européenne, garantit ses produit pendant 24 mois. Cette garantie ne couvre pas les parties électriques, la main d'œuvre et toutes les substitutions rendues nécessaires par un usage inapproprié du produit.

Toute manipulation exclut automatiquement la responsabilité du fabricant.

Les produits et les pièces à remplacer ou à réparer pour défauts irrévocables de fabrication et(ou des matériaux utilisés doivent être rendus « franco de port » au siège du producteur, qui, après un examen attentif effectuera la réparation ou la substitution de ceux-ci.

Les réparations sont effectuées exclusivement au siège du producteur et en aucun cas celui-ci ne remboursera d'éventuelles dépenses soutenues par le client pour des réparations qui ne seraient pas effectuées par lui-même si ce n'est par accord pris au préalable.

4. Installation



Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux biens ou aux personnes dérivant du non-respect des règles de ce mode d'emploi.

Après avoir déballé l'appareil, enlever la pellicule adhésive en plastique avant de mettre en marche l'appareil. D'éventuels résidus de colles doivent être enlevés avec soin (ne pas utiliser de substances abrasives).

L'appareil est prédisposé pour fonctionner au courant alterné à la tension indiquée sur la tablette des données techniques (située sur le fond de l'appareil).

Le conducteur de terre est symbolisé par les couleurs vert/jaune et ne doit pas être interrompu.

L'appareil est doté d'un câble aux normes CE e d'une prise Schuko(s'il est nécessaire de la remplacer en utiliser une adaptée à la charge de l'appareil et correspondante aux normes en vigueur ; s'il est nécessaire de changer le câble, en utiliser un avec les caractéristiques correspondantes à celui en dotation).

Avant d'allumer l'appareil:

- vérifier que l'installation puisse supporter la charge de l'appareil (WATT comme sur la tablette des données techniques)
- s'assurer que l'installation soit munie d'une prise de terre selon les normes en vigueur.
- brancher l'appareil au réseau de mise à terre de l'installation grâce à un câble à brancher à la vis prévue à cet effet sur l'enveloppe externe de l'appareil. (Composant n°17 pag. 5).

4.1 Allumer l'appareil

Une fois prêts à allumer l'appareil, le brancher au réseau électrique et tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. Le voyant s'allume indiquant ainsi que l'installation fonctionne et que le buffet est en train d'atteindre la température imposée.

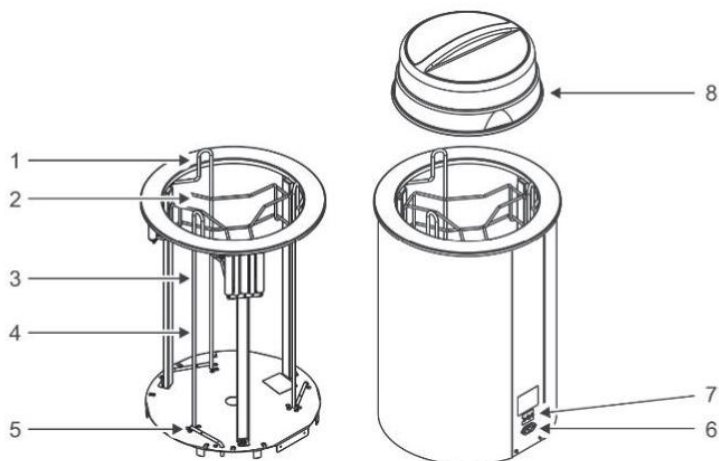
4.2 Caractéristiques techniques

	<i>EROS PLC 19-26</i>	<i>Eros PLC 27-33</i>
Electrical connection	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Power requirement	600W	600W
Protection class	IPX4	IPX4
Temperature Range	+20°/+85°C	+20°/+85°C
Max. crockery temperature	+80°C	+80°C
Crockery guide	3 adjustable guides per tube, plastic coated	3 adjustable guides per tube, plastic coated
Crockery size	Ø (190-260)	Ø (270-330)
Temperature setting	continuous	continuous
Heat insulation	ceramic mat	ceramic mat
Weight (Kg)	62	64

4.3 Caractéristiques techniques

Les chariots niveaux constants à assiettes prennent des assiettes propres en porcelaine ou en verre dur dans un panier de guidage réglable, reposant sur ressorts. Par l'utilisation de ressorts spéciaux, les pièces de vaisselle sont automatiquement montées à une hauteur constante de prélèvement sur l'ensemble de la course. Selon le besoin, il y a 2 modèles à disposition. Pour des assiettes ayant un diamètre de 19 à 26 cm, les chariots niveaux constants du type 16-26 sont appropriés. Pour des assiettes ayant un diamètre de 27 à 33 cm, les chariots niveaux constants du type 27-33 sont appropriés. Tous les chariots niveaux constants à assiettes sont des appareils universellement réglables, pour lesquels les diamètres des assiettes, les hauteurs d'empilement et les poids sont valables. La hauteur de prélèvement la plus favorable d'un point de vue ergonomique est variable

pour des personnes de tailles différentes. Des appareils avec chauffages électriques préchauffent les assiettes a une température choisie en avance. La température de fonctionnement chez les chariots niveaux constants à assiettes peut être réglée. Le régulateur est positionné à l'avant du boîtier, pour le rejoindre dévisser le panneau sur la côté court edu chariot buffet. Des couvercles en matière plastique protègent la vaisselle aussi lors de longues périodes de stockage de façon efficace contre la poussière et l'eau de condensation. Chez des appareils chauffants, le couvercle posé réduit la fuite de chaleur vers le haut et réduit le temps de chauffage de la vaisselle utilisée, ou retarde le refroidissement de la vaisselle déjà chauffée. Le couvercle est compris chez les modèles chauffants.

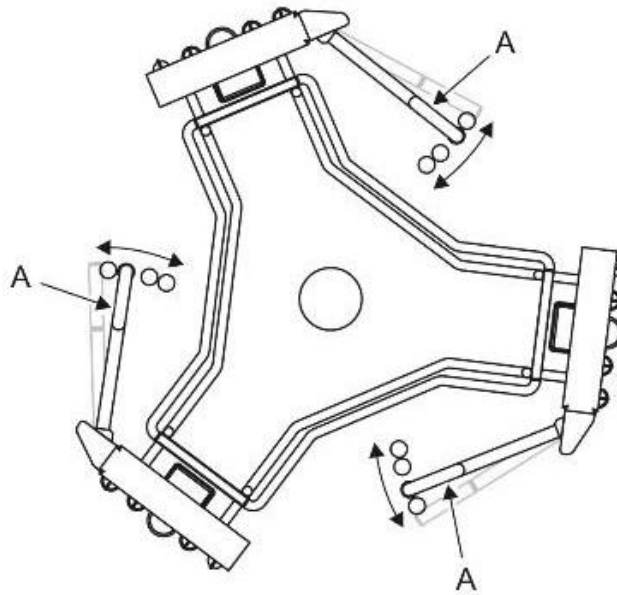


Ref.	Description
1	Guidage de vaisselle
2	Panier de guidage
3	Barre a raccordement avec ressorts de réglage
4	Croisillon de guidage
5	Position de verrouillage pour le guidage de vaisselle
6	Raccord prise pour socle de connecteur de l'appareil
7	Thermostat
8	Couvercle

	Distributeur d'assiettes Ø19-26cm	Distributeur d'assiettes Ø27-33cm
Poids propre	14 kg	17 kg
Charge utile	55 kg	60 kg
Poids total autorisé	69 kg	77 kg
Dimensions extérieures Øxh	400x650	470x650
Conditions d'utilisation	-20°C jusqu'au 50°C	-20°C jusqu'au 50°C
Guidage de vaisselle	3 guidages ajustables	3 guidages ajustables
Panier de guidage	Construction de barreaux	Construction de barreaux
Hauteur d'empilage sans couvercle	495 mm	495 mm
Hauteur d'empilage avec couvercle	630 mm	630 mm
Taille de la vaisselle	Ø190-260mm	Ø270-330mm
Pièces indicatives (selon la hauteur d'empilage)	Jusqu'à 144 (sans couvercle) Jusqu'à 166 (avec couvercle)	Jusqu'à 106 (sans couvercle) Jusqu'à 122 (avec couvercle)
Nombre de piles de vaisselle	1	1
Chauffage	Corps chauffant à tube en acier inoxydable	Corps chauffant à tube en acier inoxydable
Réglage du thermostat	20°C-85°C	20°C-85°C
Température de vaisselle maximale	80°C	80°C
Réglage de la température	Progressif	Progressif
Isolation thermique	Toison céramique	Toison céramique
Connexion électrique	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Puissance connectée	600 W	600W
Indice de protection	IPX4	IPX4

4.3.1 Réglage du guidage de vaisselle

Les guidages de vaisselle doivent être adaptés au diamètre des pièces de vaisselle avant chargement et être fixés dans les positions de verrouillage prévus à cet effet : Chez des guidages de vaisselle réglés de façon trop large, la colonne de vaisselle peut se caler à cause de l'angle d'inclinaison possiblement élevé sous la plaque supérieure et peut blesser le personnel en lâchant. Chez des guidages de vaisselle trop étroits, les assiettes peuvent coincer et peuvent blesser des personnes en étant relâchées subitement. Des pièces de vaisselle trop petites peuvent ne pas être guidées correctement et ne doivent pas être utilisées.



- Lâcher les guides de vaisselle (A) de la position de verrouillage par levage et les mettre en position extrême.
- Placer 10 à 12 assiettes en milieu du panier de guidage.
- Tourner les guides de vaisselle (A) et les fixer dans la position de verrouillage appropriée au diamètre de la vaisselle. Par légère pression sur la pile de vaisselle, contrôler si elle se laisse bolger dans son guidage sans vaciller.
- Tous les trois guides de vaisselle doivent être fixés dans la même position de verrouillage, afin de garantir un chargement régulier de la plate-forme de piles.
- Après la fin de chargement d'appareil et avant

4.3.2 Réglage des ressorts



En dépassant la hauteur de prélèvement, il y a danger de blessure, resp. d'accident par renversement des piles de vaisselle et de la vaisselle cassée. Aller en-dessous de la hauteur de prélèvement peut conduire à des flessure des doigts par coincement lors du prélèvement. Régler la hauteur de prélèvement en accrochant, resp. décrochant les ressorts de façon adaptée. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout les fins de ressorts de traction. Agissez avec prudence.

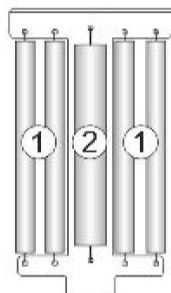
La hauteur de prélèvement doit être adaptée à la vaisselle utilisée avant le chargement de l'appareil. Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction. Aussi longtemps que c'est toujours le même type d'assiettes qui est utilisé, alors le réglage de la hauteur de prélèvement n'a besoin d'être réglée qu'une seule fois. La hauteur de prélèvement doit être réglée de façon à ce que les pièces de vaisselle supérieures puissent être extraites constamment vers le haut sur une hauteur constante entre 4 et 5 cm au-dessus du bord supérieur du boîtier.

Première étape - Contrôle du réglage des ressorts

Afin de tester la hauteur de prélèvement, placer des piles de 15 à 20 pièces sur le panier de guidage. Attendre la réaction. Si la hauteur de prélèvement de la pile de vaisselle se trouve environ 5 cm au-dessus du bord supérieur du boîtier, alors le système de ressorts n'est pas réglé correctement. Si la pile de vaisselle s'abaisse un petit peu ou pas du tout, alors, par le changement du réglage des ressorts, la hauteur de prélèvement doit être changée.

Deuxième étape - Changement du réglage des ressorts

Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction aux 2 barres de raccordement. Les ressorts sont ordonnés en groupes de 5 à respectivement 1 à 2 ressorts de base forts (1) et 4 ressorts d'ajustage plus faibles (2).



Si la hauteur de prélèvement est trop élevée, alors les ressorts de réglage doivent être décrochés.

Si la hauteur de prélèvement est trop basse, alors les ressorts de réglage doivent être accrochés.

4.3.3 Façon de procéder chez le réglage de ressorts

- Enlever les pièces de vaisselle utilisées du chariot niveau constant à assiettes (si présentes).
- Décrocher, resp. accrocher les ressorts de réglage de façon régulière dans tous les groupes de ressorts.
- De préférence, décrocher les ressorts de réglage. Laisser les ressorts de base toujours accrochés selon la possibilité. Toujours décrocher les ressorts par la fixation inférieure.
- Les deux pas doivent être répétés aussi longtemps que la hauteur de prélèvement se trouve dans le domaine de 4 à 6 cm. Aussi longtemps que c'est toujours le même type de vaisselle.

5. Nettoyage et entretien



ATTENTION:

Avant toute intervention, débrancher l'appareil du courant électrique. Ne jamais laver l'appareil sous l'eau courante pour éviter les infiltrations dans les composants électriques.

Une fois le service terminé nettoyer l'appareil. Le bac en inox doit être vidé de son eau grâce au robinet prévu à cet effet (voir le croquis à droite). Mettre un récipient sous le robinet et tourner le bouton, s'assurer de l'avoir refermé après avoir vidé le bac.

Une fois vidé il est conseillé de bien essuyer le bac avec un chiffon.

On peut nettoyer les parties en bois avec un chiffon humide. En cas de taches résistantes utiliser un chiffon imbibé d'un peu d'alcool. Ne jamais utiliser de produits corrosifs ou agressifs.



Le constructeur ne répond pas des dommages causés par l'usage de substances qui abîment la structure du chariot. Le chariot doit toujours être maintenu en position horizontale et ne doit jamais être couché

5.1 Pannes

Problème	Possible Causes	Solutions
Le distributeur ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Disjoncteur du lieu d'installation défectueux.	Vérifier le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire.
	l'interrupteur marche/arrêt défectueux.	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé.
	Câble de connexion ou fiche secteur défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé.
	Thermostat défectueux.	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Voyant de contrôle défectueux. l'interrupteur marche/arrêt défectueux.	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
Même avec une charge faible, le panier de guidage n'extrait plus d'assiettes à la hauteur de prélèvement	Rupture de ressort	Remplacer les ressorts défectueux par des ressorts neufs

6. Recyclage

En fin de vie, l'appareil doit être éliminé selon les normes en vigueur et il est nécessaire, dans la mesure du possible de trier ses différents composants.

Les éléments qui composent l'emballage(plastique, mousse polyuréthane, enveloppe à bulles, polystyrène, carton etc...) doivent être tenus hors de la portée des enfants car il pourraient être source de danger et doivent être collectés séparément conformément aux normes en vigueur.



Le symbole situé sur le produit et sur la documentation indique que l'appareil ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers : pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement et à la santé dûs à l'élimination inappropriée des déchets, l'utilisateur est prié de séparer ce produit d'autres types de déchets et de le trier de façon responsable pour en favoriser le recyclage. Les utilisateurs sont priés de contacter leur fournisseur et de vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat. Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux. L'utilisateur est prié de respecter les normes du tri sélectif. Ces normes si elles ne sont pas respectées prévoient des sanctions financières et administratives.

Item:

EROS PLC



Summary

EN

1. Instruction Warnings.....	2
2. Safety and Right Use Warnings.....	2
3. Warranty.....	2
4. Settings.....	2
4.1 Appliance Start Up.....	3
4.2 Technical Features.....	3
4.3 Appliance description.....	3
4.3.1 Crockery guide adjustment.....	5
4.3.2 Spring adjustment.....	6
If the dispensing height is too low, adjustable springs must be added.....	6
5. Cleaning and Maintenance.....	7
5.1 Breakdowns.....	7
6. Disposal.....	8

1. Instruction Warnings

User has to hold the whole instructions. User must store up this document in case of use. Producer do not assume any responsibility for damages incurred due to the failure of improper use of this manual.

All measures in this manual are in mm.

2. Safety and Right Use Warnings



The Bartscher products meet the latest technological evolutions and current safety guidelines.

Trolley line **EROS**, object of this booklet, is projected to be in compliance with directives and field laws, in order to guarantee a safe and reliable product.

Any other use will be considered inapposit to the original destination.

Producer do not assume any responsibility for damages caused by an improper use. Responsibility lies only on user.

A proper use also includes compliance with the instructions for use and installation and any additional documentation as well as the conditions of inspection and maintenance.

3. Warranty

We thank you for purchasing a Bartscher product, designed and produced for a professional environment. Due to commercial and construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in order to enhance the quality and use of product. Bartscher s.r.l., in compliance with European Community legislation, grants its products for 24 months. This guarantee does not include electrical parts, labor and all replacements related to an improper use of the good. Any manipulation carried out automatically excludes the liability of the manufacturer. The products or parts to be replaced or repaired for unequivocal defects in workmanship and materials used must be in a "free port" at the offices of the producer, who after a careful inspection, will repair or replace them. The repairs are carried out exclusively at the headquarters of the manufacturer, and none cost incurred by the customer for repairs will be refunded by the manufacturer unless expressly agreed.

4. Settings

This item is packed and shipped assembled. The manufacturer declines every responsibility of damage of someone or something caused by the failure to comply with the instructions of this manual.



Do not make any structural change to the trolley. The elements composing the trolley (plastic, polyurethane foam, bubble wrap, Styrofoam, cardboard and so on) must be kept away from children as potential sources of danger and must be collected and disposed off separately in accordance with local regulations.

After the unpacking of the item from its packing, proceed by removing the adhesive plastic tape before starting up the product. Any residual glue has to be removed carefully (do not use abrasive cleaners).

The device is designed to run on AC to the voltage specified on the technical data plate (located on the bottom of the tank).

The grounding line is marked by the colours yellow/green and must not be interrupted.

The device is provided with a cable in accordance with the CE regulations and with a schuko plug (that can be replaced, when necessary, with a different plug, suitable for the specified wattage and in accordance to the current regulations and guidelines; when necessary, replace the provided cable with a new one with the same features).

Before switching the appliance

- Check if the electrical system can withstand the appliance's load (WATT as indicated on the technical plate)
- Make sure that the electrical system is provided with ground connection according to the current norms and guidelines.

4.1 Appliance Start Up

Once ready to switch on the appliance, plug the device in the electrical system. If the switch light is turned on, the device is working correctly and is reaching the selected temperature.

4.2 Technical Features

	<i>EROS PLC 19-26</i>	<i>Eros PLC 27-33</i>
Electrical connection	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Power requirement	600W	600W
Protection class	IPX4	IPX4
Temperature Range	+20°/+85°C	+20°/+85°C
Max. crockery temperature	+80°C	+80°C
Crockery guide	3 adjustable guides per tube, plastic coated	3 adjustable guides per tube, plastic coated
Crockery size	Ø (190-260)	Ø (270-330)
Temperature setting	continuous	continuous
Heat insulation	ceramic mat	ceramic mat
Weight (Kg)	62	64

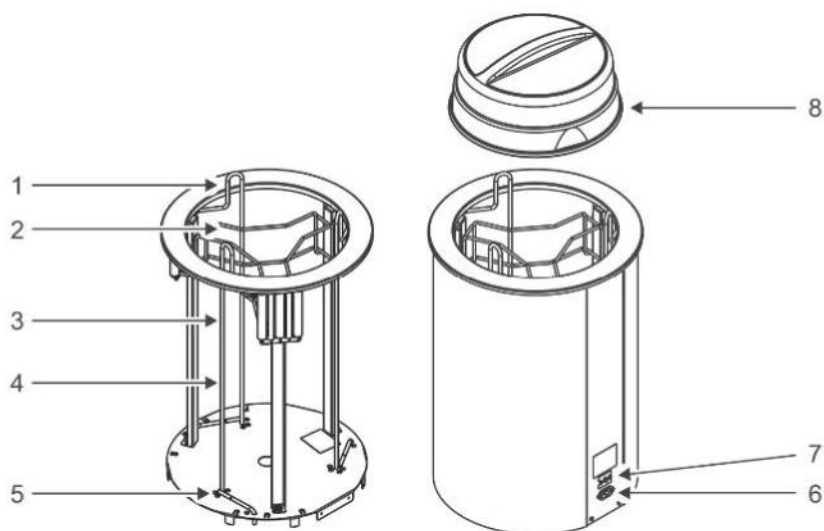
4.3 Appliance description

The plate dispensers accommodate clean chinaware and plates made of toughened glass in a adjustable, spring-loaded guide basket. Owing to the use of special springs, crockery items are moved automatically and constantly over the entire lift upwards to a uniform dispensing height. If necessary, there are various models available. A plate dispenser model 19-26 is particularly suitable for plates with diameter of 19 to 26 cm. A plate dispenser model 27-33 is particularly suitable for plates with diameter of 27 to 33 cm.

All the plate dispensers are universally adjustable appliances suitable for the plate diameters, stack heights and weights given above. The ergonomically favourable dispensing height can be adjusted within a limit to persons of different height.

These appliances have an electric heating and they pre-warm the plates or heat them up to a preset temperature. The operating temperature can be continuously set on the heated plate dispensers. The controller is arranged on the front of the housing and can be adjusted as required when using built-in appliances.

The covers made of plastic protect the crockery against dust and condensed water even during relatively long periods of temporary storage. The use of a cover in the heated appliances lowers the heat loss upwards and reduces the heating time of the inserted crockery or delays the cooling of pre-warmed crockery. The cover is included in the scope of delivery of the heated models.



Ref.	Description
1	Crockery guide
2	Guide basket
3	Attachment bar with adjustable springs
4	Guide rail
5	Locking positions for the crockery guide
6	Connecting socket for appliance plug
7	Thermostat
8	Cover

	Plate dispenser Ø19-26cm	Plate dispenser Ø27-33cm
Own weight	14 kg	17 kg
Payload	55 kg	60 kg
Permitted total weight	69 kg	77 kg
Overall dimensions Ø x h	400x650	470x650
Operating and ambient conditions	-20°C to 50°C	-20°C to 50°C
Crockery guide	3 adjustable guides per tube, plastic coated	3 adjustable guides per tube, plastic coated
Guide basket	Rod construction, plastic coated	Rod construction, plastic coated

Stack height without cover	495 mm	495 mm
Stack height with cover	630 mm	630 mm
Crockery size	Ø190-260mm	Ø270-330mm
Capacity given in items (depending on the stack height)	up to 144 (without cover) and 166 (with cover)	up to 144 (without cover) and 166 (with cover)
Number of crockery stacks	1	1
Heating	Stainless steel tubular heating element	Stainless steel tubular heating element
Thermostat setting	20°C-85°C	20°C-85°C
Maximum crockery temp.	80°C	80°C
Temperature setting	continuous	continuous
Heat insulation	ceramic mat	ceramic mat
Electrical connection	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Power requirement	600 W	600W
Protection class	IPX4	IPX4

4.3.1 Crockery guide adjustment

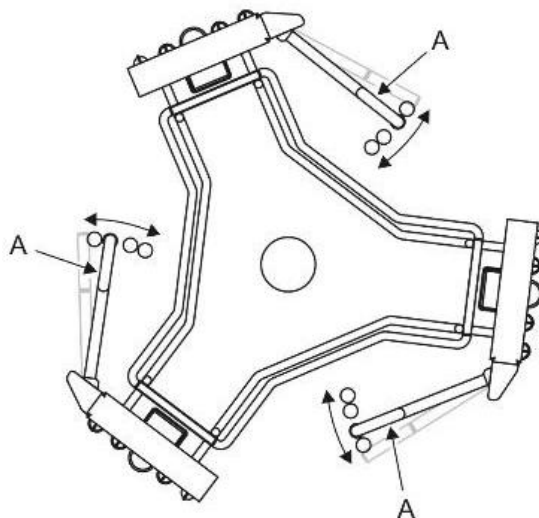
Before loading, the crockery guides must be adjusted to the diameter of the crockery items and fixed in the locking positions provided.

If the crockery guides are set too far apart from each other, the crockery stack can get stuck under the upper plate due to the possible high tilt angles, and can injure the operating staff when released.

If the crockery guides are set too close, the plates can become jammed and can injure people when released suddenly.

Too small crockery items cannot be guided properly and, therefore, should not be used.

Adjustment of crockery guides



- Release the crockery guides (A) out of the locking position by lifting them and put them on the outermost position.
- Load a stack of 10 to 12 plates on the guide basket.

- Turn the crockery guides (A) and fix them in the corresponding locking position with respect to the crockery diameter. Check by pressing slightly the crockery stack, whether it can move easily on its guide without rocking.
- All three crockery guides must be fixed in the same locking positions to ensure uniform loading of the guide basket.
- After the appliance is loaded and before transport

4.3.2 Spring adjustment



When the dispensing height is exceeded, there is a risk of accident or injury due to tipping of the crockery stack and breakage of dishes. If the level falls below the dispensing height, injuries to the fingers due to squashing can occur when removing dishes.

Adjust appropriately the dispensing height by hooking or unhooking the springs. When adjusting springs on sharp edges, pay particular attention to the ends of the tension springs. Act carefully.

Before loading the appliance, the dispensing height must be adjusted to the kind of crockery used. The dispensing height is adjusted by hooking or unhooking tension springs. So long as the same kind of plates is always used, the dispensing height only needs to be set once.

The dispensing height must be adjusted so that over the entire lift, the uppermost item of crockery is constantly moved upwards to a uniform dispensing height between (4 and 6 cm) above the upper rim of the housing.

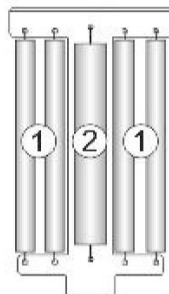
Step 1 - Checking the spring adjustment

- Load a stack of 15 to 20 items on the guide basket to test the dispensing height.
- Wait for a reaction.

If the dispensing height of the crockery stack is about 5 cm above the upper rim of the appliance, the spring system is adjusted correctly. If the crockery stack drops down only a little or not at all, the dispensing height must be altered by adjusting the springs.

Step 2 - Altering the spring adjustment

The dispensing height is adjusted by hooking or unhooking tension springs on two attachment bars. The springs are arranged in groups of 5, where 1 to 2 are base springs with higher tension (1) and 4 are adjustable springs (2) with lower tension.



If the dispensing height is too high, adjustable springs must be unhooked.

If the dispensing height is too low, adjustable springs must be added.

Procedure for setting the springs:

- Take the inserted crockery items out of the plate dispenser (if available).
- Hook or unhook adjustable springs uniformly in all groups of springs.
- Preferably unhook the adjustable springs. Always leave the base springs inserted, if possible. Always unhook the springs on the lower attachment bar.

Both steps must be repeated as often as possible, until the dispensing height is in the range from 4 to 6 cm. So long as the same kind of crockery is always used, the dispensing height only needs to be set once.

ANY MANIPULATION AUTOMATICALLY EXCLUDES THE MANUFACTURER'S LIABILITY AND THE WARRANTY ON THIS PRODUCT.

5. Cleaning and Maintenance



WARNING:

Before any cleaning operation unplug the device from the electrical system. Never wash the appliance with water jets in order to prevent water seepage in the electrical components.

Clean the appliance at the end of the service. It is recommended to dry it up with a cloth or a sponge. The laminate parts can be cleaned with a damp cloth- In case of stubborn stains, use a damp cloth with some alcohol, do never use corrosive or abrasive detergents.



**The manufacturer is not responsible of any structural damage caused by the use of damaging substances.
The trolley must always stand horizontally and shall never be turned.**

5.1 Breakdowns

Fault	Fault Possible cause	Action
Appliance does not become warm; indicator light does not come on.	Defective building fuses.	Check fuse and repair, if necessary.
	Defective On / Off switch.	Switch off the appliance at the mains and have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.
	Defective connecting cable or mains plug	Switch off the appliance at the mains and have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.
Appliance does not become warm; indicator light is on.	Thermostat is defective.	Take the appliance out of operation and have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.
Appliance becomes warm; indicator light does not come on.	Defective indicator light.	Take the appliance out of operation and have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.

Appliance becomes warm; indicator light does not come on.	Defective On/Off switch.	Take the appliance out of operation and have it checked and repaired by authorised specialist staff, if necessary.
Guide basket does not move plates upwards to the dispensing height even with a low load	Spring breakage	Replace defective springs by new ones
Total brakes do not have any locking action	Total brakes are worn	Either renew the locking brakes or replace the defective casters

6. Disposal

The device must be disposed according to the local regulations and, where possible, it is necessary to unmount it and differentiate the various components..

The packing elements (plastic, foam, bubble wrap, styrofoam, cardboard, etc..) must be kept away from children as potential danger and have to be collected and disposed separately according to the local regulations.



This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Articolo:

EROS PLC



Indice:

IT

1. Avvertenze sulla documentazione.....	2
2. Avvertenze per la sicurezza ed il corretto uso.....	2
3. Garanzia.....	2
4. Installazione.....	2
4.1 Accensione dell'apparecchio.....	3
4.2 Caratteristiche tecniche.....	3
4.3 Caratteristiche tecniche sollevatore piatti.....	4
4.3.1 Regolazione della guida stoviglie.....	5
4.3.2 Regolazione delle molle.....	6
4.3.3 Procedura per la regolazione delle molle.....	7
5. Pulizia e manutenzione.....	7
5.1 Risoluzione problemi.....	8
6. Smaltimento.....	8

1. Avvertenze sulla documentazione

Si prega di consegnare tutta la documentazione all'utilizzatore dell'apparecchio. L'utilizzatore deve conservare tali documenti per poterli eventualmente consultare in caso di necessità. Non si assume alcuna responsabilità per danni insorti a causa della mancata osservanza di queste istruzioni.

Tutte le misure di questo manuale sono espresse in mm.

2. Avvertenze per la sicurezza ed il corretto uso



I carrelli buffet della linea **EROS**, oggetto di questo manuale, sono progettati e costruiti in accordo con le direttive e normative tecniche di competenza, per ottimizzare il mantenimento della temperatura degli alimenti esposti, mantenendo inalterata la qualità e rispettando le condizioni igieniche e di sicurezza.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi non conforme alla destinazione. Il produttore non si assume la responsabilità per danni causati da uso improprio. La responsabilità ricade unicamente sull'utilizzatore.

Un uso conforme alla destinazione comprende anche il rispetto delle istruzioni per l'uso e per l'installazione e di tutta la documentazione integrativa nonché il rispetto delle condizioni di ispezione e manutenzione.

3. Garanzia

Vi ringraziamo per aver acquistato un prodotto Bartscher progettato e costruito per essere utilizzato in ambienti di lavoro professionali. Per esigenze costruttive e commerciali il produttore si riserva di apportare in ogni momento modifiche ai prodotti che ne migliorino l'utilizzo e la qualità. Bartscher s.r.l., nel rispetto della legislazione della Comunità Europea, garantisce i propri prodotti per 24 mesi. Tale garanzia non comprende le parti elettriche, la mano d'opera e tutte le sostituzioni rese necessarie da un uso improprio del prodotto. Qualsiasi manipolazione effettuata esclude automaticamente la responsabilità del produttore. I prodotti o i pezzi da sostituire o da riparare per difetti inequivocabili di fabbricazione e dei materiali utilizzati dovranno pervenire in "porto franco" presso la sede del produttore, che dopo attento controllo, effettuerà la riparazione o la sostituzione degli stessi. Le riparazioni vengono effettuate solo ed esclusivamente presso la sede del produttore, ed in nessun caso il produttore rimborserà eventuali spese sostenute dal cliente per riparazioni da lui effettuate se non espressamente concordate.

4. Installazione



Il costruttore declina qualsiasi responsabilità da danni a cose o persone derivanti dalla non osservanza di quanto descritto in questo manuale.

Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo, procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica (se presente) che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio. Eventuali residui di colla devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive).

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento a corrente alternata alla tensione indicata sulla targhetta dei dati tecnici, (posizionata sul fondo dell'apparecchio).

Il conduttore di terra, è contrassegnato dai colori giallo/verde e non deve essere interrotto.

L'apparecchio è dotato di cavo a normative CE e di spina Schuko (se necessaria sostituzione con altra spina, utilizzarne una adeguata al carico dell'apparecchio e

corrispondente alle norme e disposizioni vigenti; se necessaria sostituzione cavo, utilizzarne uno con caratteristiche corrispondenti a quello fornito).

Prima dell'accensione dell'apparecchio:

- verificare che l'impianto possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (WATT come da targhetta dati tecnici)
- accertarsi che l'impianto sia munito di presa di terra secondo le norme e disposizioni vigenti
- collegare l'apparecchio alla rete di messa a terra dell'impianto tramite un cavo da collegarsi all'apposita vite posta sull'involucro esterno dell'apparecchio stesso (Componente n°17 pag. 5).

4.1 Accensione dell'apparecchio

Una volta pronti per accendere l'apparecchiatura, attaccare l'apparecchio alla rete elettrica e ruotare la manopola del termostato alla temperatura desiderata. La spia si illumina indicando il corretto funzionamento dell'impianto e che il buffet sta raggiungendo la temperatura impostata.

Una volta acceso, l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in breve tempo (molto dipende dalla temperatura di partenza, dalla temperatura ambiente e dall'esposizione del carrello buffet), la spia di controllo spenta segnala il raggiungimento della temperatura desiderata.

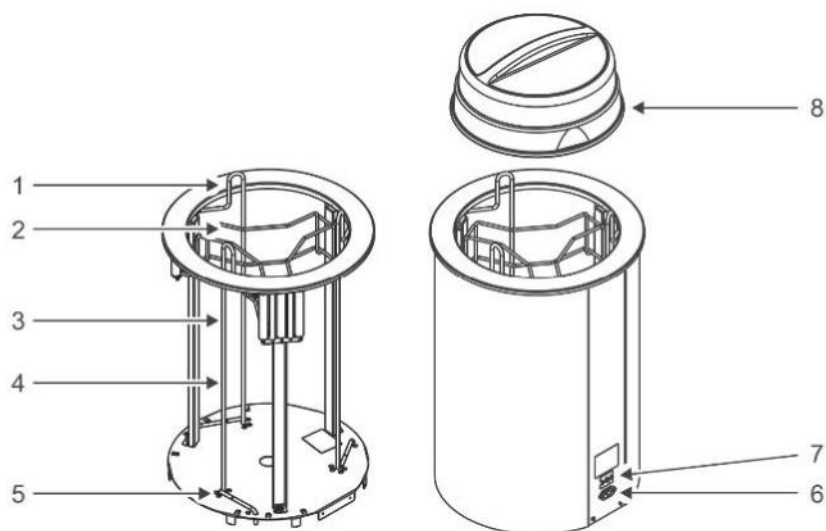
L'apparecchio mantiene automaticamente la temperatura impostata. Le lampade infrarossi hanno un sistema indipendente gestito dall'interruttore posto a fianco della manopola del termostato.

4.2 Caratteristiche tecniche

	<i>EROS PLC 19-26</i>	<i>Eros PLC 27-33</i>
Electrical connection	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Power requirement	600W	600W
Protection class	IPX4	IPX4
Temperature Range	+20°/+85°C	+20°/+85°C
Max. crockery temperature	+80°C	+80°C
Crockery guide	3 adjustable guides per tube, plastic coated	3 adjustable guides per tube, plastic coated
Crockery size	Ø (190-260)	Ø (270-330)
Temperature setting	continuous	continuous
Heat insulation	ceramic mat	ceramic mat
Weight (Kg)	62	64

4.3 Caratteristiche tecniche sollevatore piatti

I carrelli elevatori piatti alloggiavano piatti in porcellana o in vetro temprato puliti in un cestello di guida regolabile e con sistema a molla. Attraverso l'utilizzo di molle speciali le stoviglie vengono convogliate automaticamente in modo costante, su una quota di prelievo sempre uguale, lungo l'intera corsa. Secondo le necessità, vi sono 2 modelli a disposizione. Per piatti con un diametro di 19 a 26 cm sono adatti carrelli elevatore piatti del modello 19-26. Per piatti con un diametro di 27 a 33 cm sono adatti carrelli elevatore piatti del modello 27-33. Tutti i carrelli elevatore piatti sono apparecchiature regolabili universalmente, per i quali valgono i diametri dei piatti, altezza pila e pesi indicati. La quota di prelievo ergonomico più favorevole è variabile, ma limitato, per persone alte. Gli apparecchi sono dotati di riscaldamento elettrico e preriscaldano i piatti o li riscaldano a una temperatura selezionata. La temperatura di esercizio per carrelli elevatore piatti riscaldabili, può essere impostata in modo uniforme. Il regolatore è posizionato sulla parte anteriore della carenatura. Coperchi a cupola in materia plastica proteggono le stoviglie in modo efficace da polvere e condensa, anche per uno stoccaggio intermedio, l'utilizzo dei coperchi a cupola riduce la fuoriuscita di calore verso l'alto e diminuisce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti o rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate. Il coperchio a cupola è fornito di serie.



Ref.	Description
1	Guida stoviglie
2	Cestello di guida dell'apparecchiatura
3	Zoccoli di attacco a molla regolabili
4	Puntello di guida
5	Arresti per guida stoviglie
6	Presca di collegamento per spina
7	Termostato
8	Coperchio a cupola

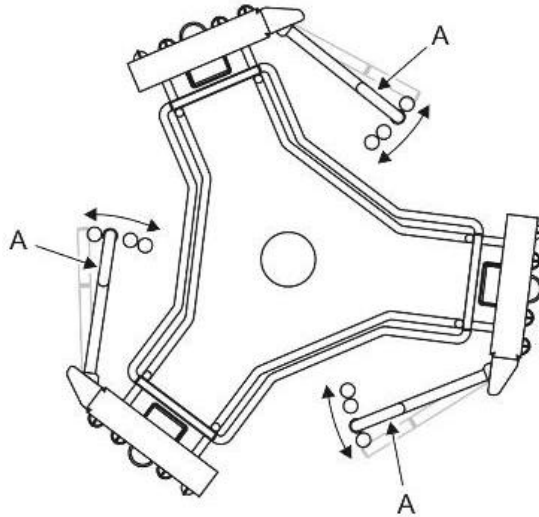
	Sollevatore piatti Ø19-26cm	Sollevatore piatti Ø27-33cm
Peso	14 kg	17 kg
Carico utile	55 kg	60 kg
Peso complessivo ammesso	69 kg	77 kg
Dimensione esterna Øxh	400x650	470x650
Condizioni di utilizzo	-20°C fino 50°C	-20°C fino 50°C
Guida stoviglie	3 guide regolabili	3 guide regolabili
Cestello di guida	Costruzione ad asta	Costruzione ad asta
Altezza della pila senza coperchio a cupola	495 mm	495 mm
Altezza della pila con coperchio A cupola	630 mm	630 mm
Dimensioni stoviglie	Ø190-260mm	Ø270-330mm
Capacità in pezzi (secondo l'altezza della pila)	Fino a 144 (senza coperchio) Fino a 166 (con coperchio)	Fino a 106 (senza coperchio) Fino a 122 (con coperchio)
Numero delle pile delle stoviglie	1	1
Riscaldamento	A tubo in acciaio inox	A tubo in acciaio inox
Regolazione del termostato	20°C-85°C	20°C-85°C
Temperatura massima delle stoviglie	80°C	80°C
Regolazione della temperatura	Continua	Continua
Isolamento termico	Piastrellatura ceramica	Piastrellatura ceramica
Connessione elettrica	230V 1N AC 50 Hz	230V 1N AC 50 Hz
Potenza assorbita	600 W	600W
Livello di protezione	IPX4	IPX4

4.3.1 Regolazione della guida stoviglie

Le guide stoviglie vanno regolate prima del carico in base al diametro delle stoviglie e fissate negli arresti previsti:

Se le guide stoviglie sono regolate troppo larghe, la pila dei piatti può incastrarsi al di sotto della piastra superiore, dovuto all'angolo d'inclinazione eventualmente elevato e sbloccandosi, provocare lesioni agli operatori.

Se le guide stoviglie sono regolate troppo strette, i piatti si possono incastrare e attraverso un improvviso sblocco potrebbero ferirsi delle persone. Stoviglie di dimensione troppo piccola non vengono guidate adeguatamente e non devono essere utilizzate.



- Sbloccare le guide stoviglie (A) dall'arresto tramite sollevamento e posizionarle sul punto massimo.
- Posizionare da 10 a 12 piatti al centro del cestello di guida.
- Ruotare le guide stoviglie (A) e fissarle nell'arresto previsto in base al diametro delle stoviglie. Attraverso una leggera pressione sulla pila dei piatti, verificare se quest'ultima si lascia maneggiare facilmente nella sua guida senza oscillare.
- Tutte e tre le guide devono essere fissate sullo stesso punto d'arresto, per garantire un carico equilibrato della piattaforma della pila.
- Dopo il carico dell'apparecchio e prima della movimentazione, è necessario controllare manualmente se le staffe sono fisse.

4.3.2 Regolazione delle molle



Superando la quota di prelievo, sussiste pericolo di incidenti o di lesioni tramite il rovescio delle pile di stoviglie e le rotture di stoviglie. Una quota di prelievo inferiore a quella prescritta può causare lesioni delle dita a causa di schiacciamenti in fase di prelievo. Impostare la quota di prelievo adatta agganciando ovvero sganciando le molle.

Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Maneggiare con attenzione.

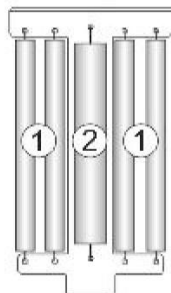
La quota di prelievo va adattata al tipo di stoviglie impiegate prima del caricamento. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata tramite l'aggancio e sgancio delle molle a di trazione. Se si utilizzano sempre piatti dello stesso tipo, è necessario impostare la quota di erogazione una volta sola. La quota di prelievo deve essere impostata in modo tale, che le parti delle stoviglie superiori vengano convogliate in continuazione, sull'intera corsa ad una quota costante tra 4 e 5 cm al di sopra del bordo superiore della carenatura.

- *Fase 1. Verifica della regolazione delle molle;*

Per testare la quota di prelievo, depositare la pila da 15 a 20 pezzi sul cestello di guida. Attendere la reazione. Se la quota di prelievo è ca. 5 cm al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio, significa che il sistema di molle è regolato correttamente. Se la pila di stoviglie si abbassa poco o per niente, è necessario, tramite una regolazione dell'impostazione della molla, modificarne la quota di prelievo.

- *Fase 2. Modifica della regolazione delle molle;*

L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata tramite l'aggancio e lo sgancio delle molle di trazione in corrispondenza dei 2 zoccoli di attacco. Le molle sono disposte in gruppi da 5, ognuno dei quali consiste da 1 a 2 molle di base forti (1) e 4 molle di regolazione piú deboli(2).



Se la quota di prelievo é troppo alta, é necessario sganciare le molle di regolazione.

Se la quota di prelievo é troppo bassa, é necessario agganciare delle molle di regolazione.

4.3.3 Procedura per la regolazione delle molle

- Togliere le stoviglie inserite dal carrello elevatore piatti.
- Sganciare ovvero agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Sganciare preferibilmente delle molle di regolazione. Lasciare possibilmente le molle di base sempre agganciate. Sganciare le molle sempre in corrispondenza del fissaggio inferiore.
- Ripetere entrambe le fasi, sino a che la quota di prelievo é nel campo fra 4 a 6 cm. Se si utilizzano sempre piatti dello stesso tipo, é necessario impostare la quota di erogazione una volta sola.

5. Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE:

Prima di effettuare qualsiasi intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non lavare mai l'apparecchiatura con getti d'acqua per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici.

Terminato il servizio procedere alla pulizia dell'apparecchio. La vasca in acciaio inox va svuotata dall'acqua tramite l'apposito rubinetto (vd. disegno a destra). Posizionare un recipiente sotto il rubinetto e ruotare la leva, assicurarsi di richiuderlo una volta svuotata la vasca.

Il costruttore non risponde dei danni derivanti dall'uso di sostanze che danneggino la struttura del carrello.

Il carrello deve sempre essere mantenuto in posizione orizzontale e non va mai coricato.

5.1 Risoluzione problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il sollevatore piatti non riscalda, spia di controllo spenta	Fusibile esterno difettoso.	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo.
	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
	Cavo d'allacciamento alla rete o spina difettosi.	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
	Termostato difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
Il sollevatore piatti scalda, la spia di controllo è spenta	Spia di controllo e/o interruttore ON/OFF difettosi.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farla controllare, ed eventualmente riparare, da personale specializzato.
Il cestello di guida non convoglia più piatti sulla quota di prelievo, anche se il carico è basso.	Rottura della molla	Sostituire molle difettose tramite molle nuove

6. Smaltimento

Al termine del suo ciclo di vita l'apparecchio deve essere smaltito secondo le normative vigenti ed è necessario, ove possibile, smontarlo e differenziare i vari componenti.

Gli elementi che compongono l'imballo (plastica, schiuma poliuretana, pluriball, polistirolo, cartone ecc.) devono essere tenuti alla larga dalla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e devono essere raccolti e smaltiti separatamente, in conformità alla normativa vigente.



Il marchio riportato sul prodotto e sulla sua documentazione indica che l'apparecchio non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuto e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire

il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. L'utente è invitato al rispetto delle norme per la corretta raccolta del rifiuto. Tali norme, se disattese, prevedono delle sanzioni amministrative pecuniarie.

Bartscher AG

Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: +41 41 785 50 00

Fax: +41 41 785 50 05

E-Mail: info@bartscher.ch

Rev.01 11/2018

*The manufacturer declines every responsibility on any print and/or transcription mistake contained in this booklet
The manufacturer can change features and datas of this booklet with the proposal of keeping on increase the quality of its products.
Anytime and without notice, this booklet can't be considered as contract with third parties.*