

Bartscher

EROS EROS MIX 4/1
EROS MIX 5/1A
EROS MIX 5/1B
EROS MIX 6/1



DE

FR

EN

IT

Bedienungsanleitung

Manuel d'instruction

Instruction manual

Manuale d'istruzioni



Artikel:

EROS MIX 4/1
EROS MIX 5/1A
EROS MIX 5/1B
EROS MIX 6/1



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
4.1.1 Warme seite.....	3
4.1.1 Kühlseite.....	3
4.2 Technische Eigenschaften.....	4
4.3 <i>Vorschläge zur Verwendung</i>	4
4.3.1 Warme seite.....	4
4.3.2 Gekühlte Seite.....	5
4.4 Teilediagramm.....	6
4.4.1 Warme seite.....	6
4.4.2 Gekühlte Seite.....	8
* <i>Erwähnen Sie immer das Referenzmodell</i>	9
4.5 Optionals.....	10
4.5.1 Optional 9.....	11
5. Reinigung und Wartung.....	11
5.1 Breakdowns.....	12
5.2 Schaltpläne.....	13
6. Entsorgung.....	14

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

4.1.1 Warme seite

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.



Dieser Buffetwagen wurde so konzipiert und hergestellt, dass er ausschließlich mit dem Bain-Marie-System funktioniert. Er darf daher niemals eingeschaltet werden, wenn sich kein Wasser im Tank befindet.

4.1.1 Kühlseite

Wenn Sie bereit sind, das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Gerät in das elektrische System und drücken Sie den Netzschalter am vorderen Verdichtergitter. Sie hören ein leises Summen vom Kompressor und die Thermostatanzeige zeigt die Starttemperatur des Geräts an. Einmal gestartet, 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 Thermostat ist vom Hersteller auf + 2 ° C eingestellt, um das Gerät optimal zu nutzen. Verwenden Sie die beiliegenden Anweisungen, um die Einstellungen des digitalen Thermostats zu ändern.

VORSICHT! Jede Änderung der Thermostateinstellungen darf nur an der

**Temperatur vorgenommen werden. Alle anderen Parameteränderungen können den Betrieb des Kompressors beeinflussen und beschädigen
BITTE BEACHTEN SIE DIE ANGEBOTTEN ANWEISUNGEN**



4.2 Technische Eigenschaften

		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
	Stromversorgung	230 V	230 V	230 V	230 V	
	Lampe	Neon 36W	Neon 36W	Neon 36W	Neon 58W	
WARME SEITE	Temperatur-spanne	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	
	Betriebstempera- turspanne	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	
	Bewertung	1400W	1400W	2100W	2100W	
	Wasserbecken/ Top Kapazität	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1	
	Höhe Behälter (mm)	180	180	180	180	
KÜHLSCHRANK SEITE	Kühlleistung	310 W	405 W	310 W	405 W	
	Kompressorleistung	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	
	Kompressor Schalldruck pegel (dBA)	At 1 mt.	47	51	47	51
		At 10 mt.	27	31	27	31
	Kühlgas	R 404	R 404	R 404	R 404	
	Gasmenge (Kg)	0,33	0,35	0,33	0,35	
	Min-Max- Temperatureinstellung	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	
	Bereich Betriebstemperatur	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	
	Tankinhalt	500x510	830x510	500x510	830x510	
	Tankhöhe (mm)	180	180	180	180	
	Gewicht (kg)	180	210	210	250	

4.3 Vorschläge zur Verwendung

4.3.1 Warme seite

Gastronormbehälter (mit Lebensmitteln) in allen möglichen Splittkombinationen können im allgemeinen Behälter untergebracht werden.

Wenn der Wagen eine laminierte Holzstruktur hat, achten Sie genau auf den Kontakt zwischen dem Wasser in großen Mengen und den Holzteilen, um Blasenbildung und Kratzer zu vermeiden.

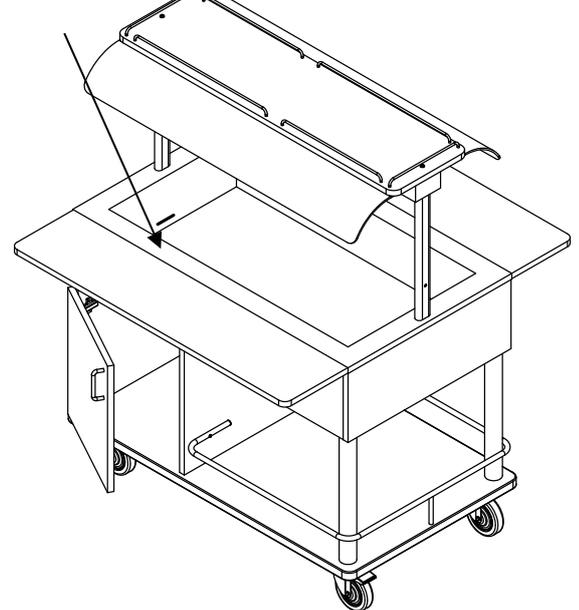
Der Endkunde muss die Lebensmitteltemperatur regelmäßig überprüfen und gegebenenfalls die Haltetemperatur entsprechend den Anforderungen ändern.



Füllen Sie den Tank vor dem Einschalten mit einer mäßigen Wassermenge und übersteigen Sie NIEMALS das Wasser im Tank (siehe max. Wasserstand auf der Tankseite).

max water level marked on the

“MAX” water level mark



4.3.2 Gekühlte Seite

Nachfolgend finden Sie eine Liste von Vorschlägen für die optimale Nutzung des Buffetwagens: Gastronorm-Behälter (mit Speisen) in verschiedenen Kombinationen können im Wasserbecken platziert werden. Ansonsten kann ein GN 1/1 Gitter (optional 5) verwendet werden, um fertige Speisen zu platzieren und zu präsentieren.

Wir empfehlen, frische Meeresfrüchte auf eine Schicht Eiswürfel auf das Gitter zu legen.



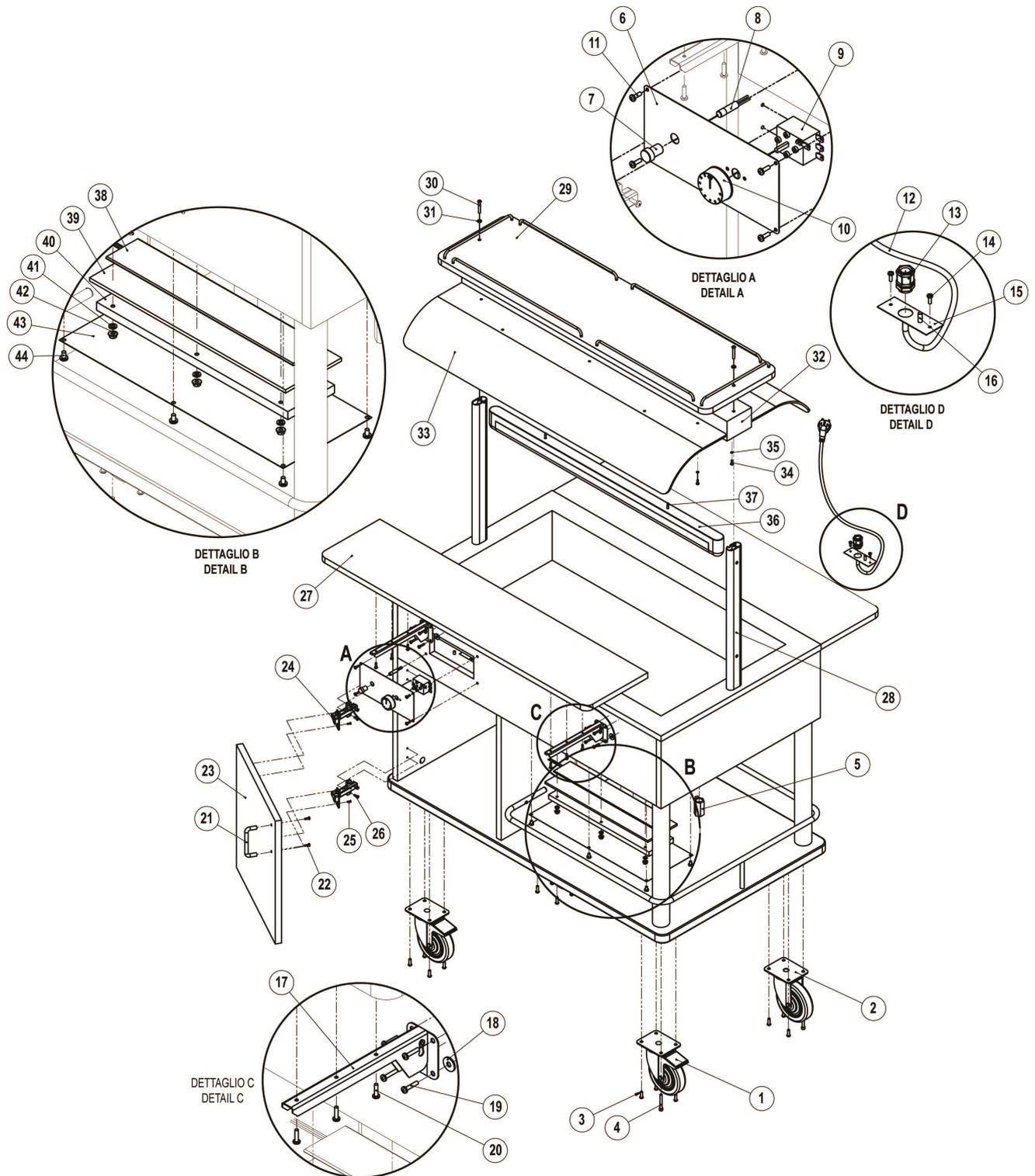
Für die Lagertemperaturen verwenden Sie bitte die folgende Tabelle. Die angegebenen Temperaturen (empfohlen gemäß der HACCP-Verordnung) sind Richtwerte und können sich je nach Umgebung, Sonneneinstrahlung und Nahrungsmittelmenge ändern. Der Endkunde muss die Speisentemperatur regelmäßig überprüfen und gegebenenfalls die

Lebensmittel		Min. Temp (°C)	Max. Temp (°C)
Gebäck		+2°	+8°
Pasta		+2°	+7°
Fleisch		+2°	+6°
Meeresfrüchte*		+0°	+4°
Gastronomie	Gekochte Speisen	+2°	+10°
	Gekochte Speisen mit Eiern, Milch oder mit Gelee überzogen	+0°	+4°
Milchprodukte		+2°	+4°
Käse		+2°	+10°
Aufschnitt		+2°	+10°
Gemüse	Ganz	+8°	+10°
	Auswahl (geschnitten)	+2°	+6°

Aufbewahrungstemperatur entsprechend den Anforderungen anpassen.

4.4 Teilediagramm

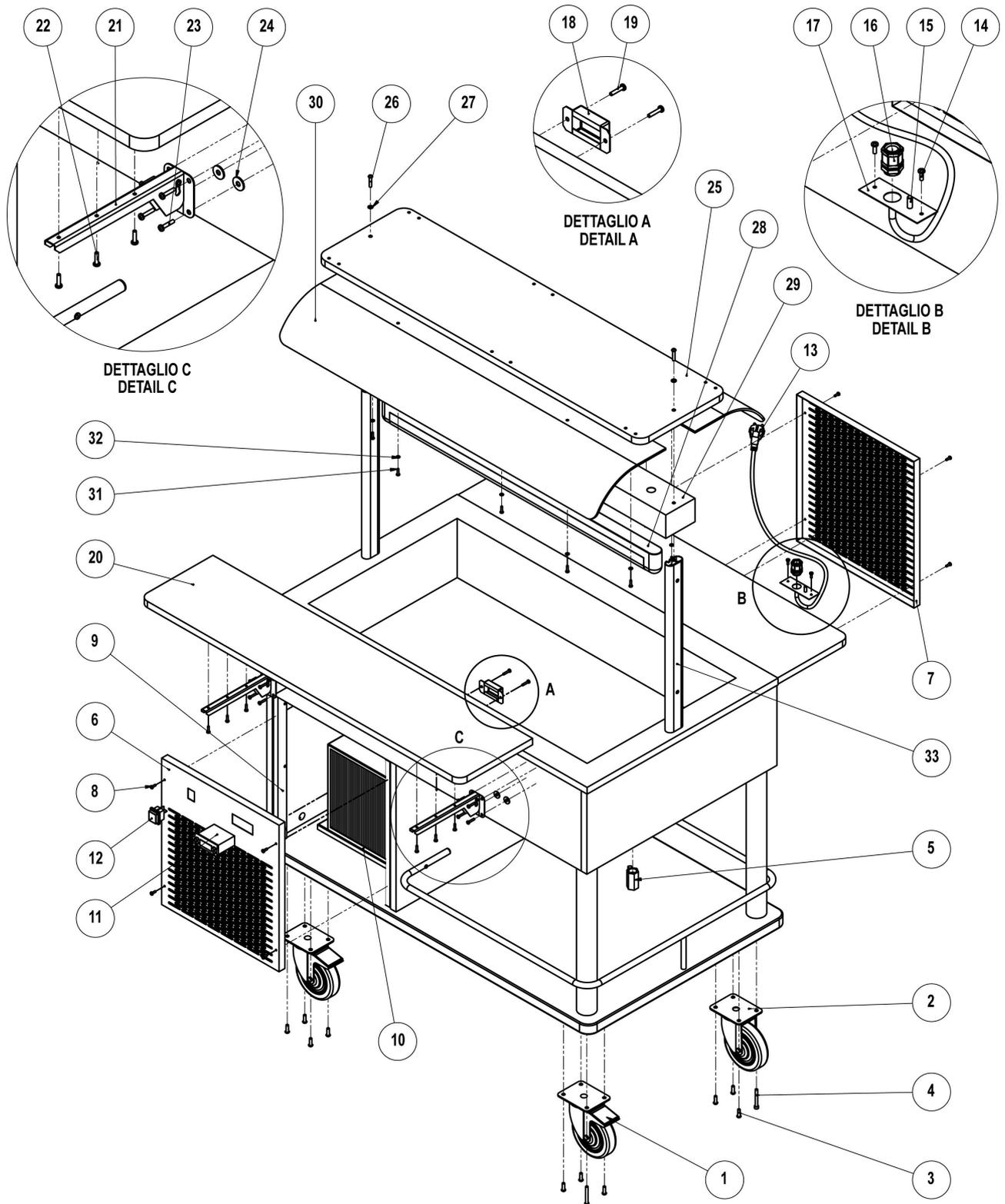
4.4.1 Warme seite



Rif.	Code	Anzahl*				Description
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Castor Ø125 with brake
2	RS	3	3	3	3	Standard Castor Ø125
3		16	16	16	16	Screws 6x20 black burnished
5		1	1	1	1	Drain Cock 1/2"
6		1	1	1	1	Control Panel
7		1	1	1	1	Switch Light Lid
8		1	1	1	1	Switch light
9		1	1	1	1	Thermostat 30°/90°C
10		1	1	1	1	Thermostat knob
11		4	4	4	4	Control panel screws
12		1	1	1	1	Schuko cable (1 for both sides)
13		1	1	1	1	Cablegland
14		2	2	2	2	Screws 3,5x12
15		1	1	1	1	Cablegland plate
16		1	1	1	1	Grounding coupler
17		6	6	6	8	Dish holder bracket
18		12	12	12	16	Washer M6
19		24	24	24	32	Screws 3,5x20
20		18	18	18	24	Screws 3,5x16
21		1	1	1	1	Door handle
22		2	2	2	2	Screws 3,5x12
23		1	1	1	1	Door
24		2	2	2	2	Door hinges
25		2	2	2	2	Screws
26		2	2	2	2	Screws 3,5x16
27		2*	2*	2*	2*	Long side dish holder
28		2	2	2	2	Chromed oval top support tube
29		1*	1*	1*	1*	Top
30		2	2	2	2	Screws 6x40
31		2	2	2	2	Washer M6
32		1*	1*	1*	1*	Undermounted top in st. steel
33		2*	2*	2*	2*	Dome
34		14	14	14	18	Nut M4
35		14	14	14	18	Washer indented M4
36		1*	1*	1*	1*	Neon lamp
37		2	2	2	2	Neon screws
38		2	2	3	3	Heating element 700W
39		2	2	3	3	Ceramic fiber felt
40		2	2	3	3	Heating element cover
41		12	12	18	18	Washer M6
42		12	12	18	18	Nut M6
43		2	2	3	3	Galvanized bottom heating element lid
44		12	12	18	18	Screws 6x10

*Erwähnen Sie immer das Referenzmodell.

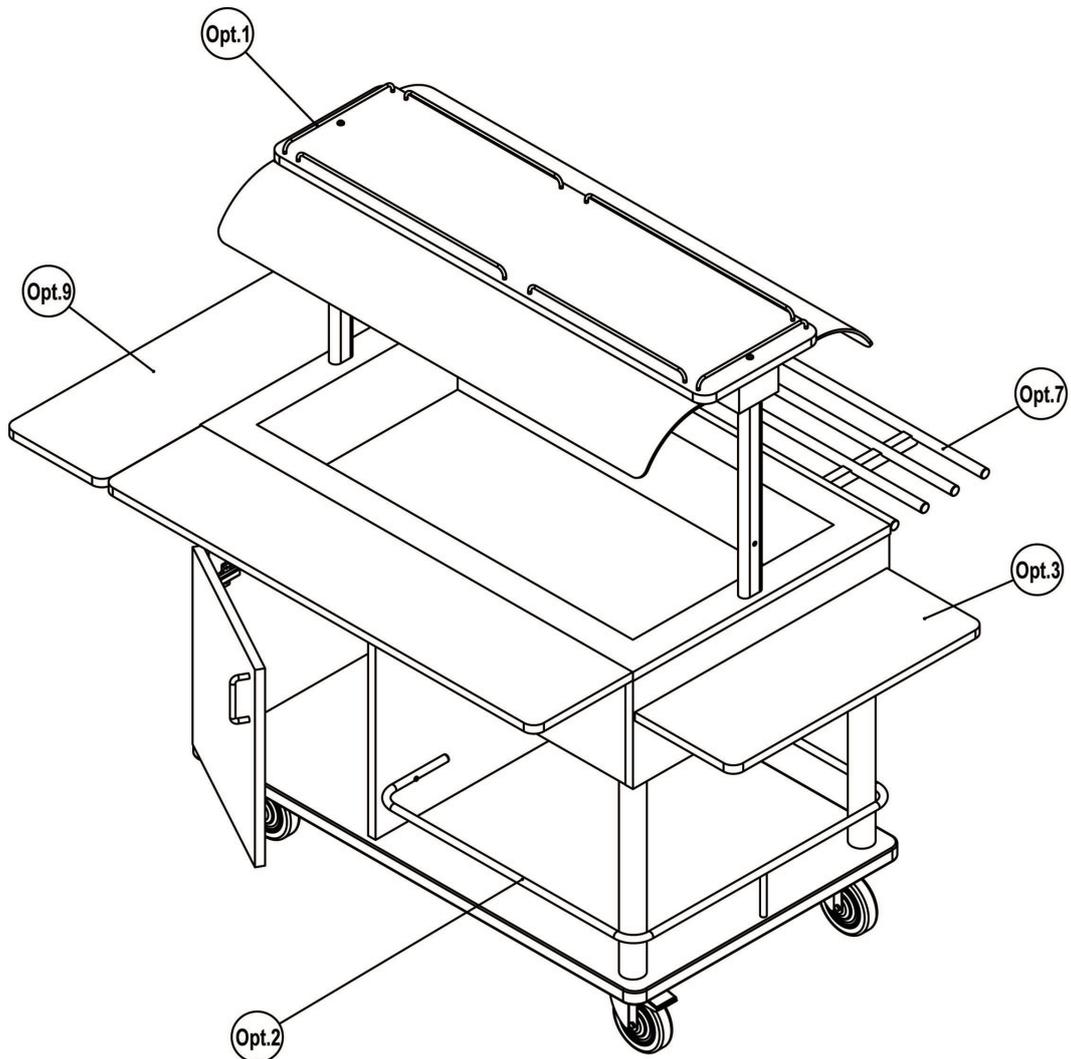
4.4.2 Gekühlte Seite



Rif.	Code	Anzahl*				Description
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Castor with brake Ø125
2	RS	3	3	3	3	Standard Castor Ø125
3		12	12	12	12	Screws 6x20 black burnished
5		1	1	1	1	Drain Cock 1/2"
6		1	1	1	1	Panel grid
7		1	1	1	1	Back grid
8		8	8	8	8	Screws 3,5x12
9		4	4	4	4	Brackets for grid
10		1	1	1	1	Compressor
11		1	1	1	1	Digital Thermostat
12		1	1	1	1	Power switch
13		1	1	1	1	Schuko Cable (1 for both sides)
14		2	2	2	2	Screws 3,5x12
15		1	1	1	1	Grounding coupler
16		1	1	1	1	Cablegland
17		1	1	1	1	Cablegland plate
18		1	1	1	1	Probe cover
19		2	2	2	2	Screws 4x10
20		2	2	2	2	Long side dish holder
21		6	6	6	8	Tip up for dish holder
22		18	18	18	24	Screws 3,5x16
23		24	24	24	32	Screws 3,5x20
24		12	12	12	16	Washer M6
25		1	1	1	1	Wooden Top
26		2	2	2	2	Screws 6x40
27		2	2	2	2	Washer M6
28		1*	1*	1*	1*	Neon lamp
29		1*	1*	1*	1*	Undermounted top in st.steel
30		2*	2*	2*	2*	Plexiglass cover
31		10	14	14	18	Screws 3,5x16
32		10	14	14	18	Washer M4

*Erwähnen Sie immer das Referenzmodell.

4.5 Optionals

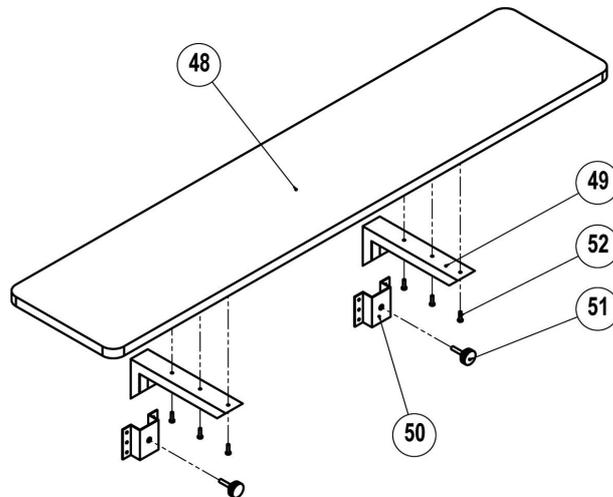


Rif.	Code	Anzahl*			Description
		Eros BM 4/1	Eros BM 5/1	Eros BM 6/1	
Opt. 1		1*	1*	1*	Upper shelf chromed frame
Opt. 3		1-2	1-2	1-2	Short side dish holder
Opt. 4**		1*	1*	1*	Lower closure
Opt. 7		1-2*	1-2*	1-2*	Long side tube dish holder
Opt. 9		1-2	1-2	1-2	Long dish holder on short side

*Erwähnen Sie immer das Referenzmodell.

**Nicht dargestellt

4.5.1 Optional 9



Optional 9 Mod. EROS

<i>Rif.</i>	<i>Code</i>	<i>Anzahl*</i>	<i>Description</i>
48		1	Laminated shelf
49		2	Bracket
50		2	Bracket holder
51		2	Screw knob
52		6	Screws 3,5x16

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

5. Reinigung und Wartung



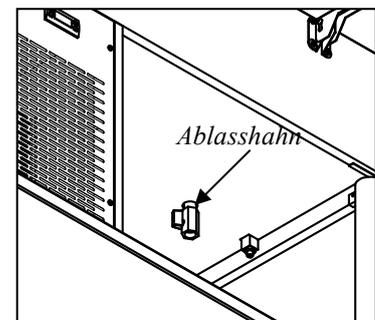
WARNUNG:

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 nach jeder Benutzung.

Bei den Bain-Marie Modellen (BM) muss das Wasserbecken durch den Ablasshahn entleert werden (siehe Bild rechts). Stellen Sie einen Eimer unter den Ablasshahn und drehen Sie den Hebel. Stellen Sie sicher, dass der Ablasshahn geschlossen ist, sobald das Wasserbecken leer ist. Es wird empfohlen, das Wasserbecken mit einem Tuch oder Schwamm zu trocknen, sobald es leer ist. Bei Modellen mit heißer Ablage (PC) reinigen Sie die Platte aus gehärtetem Glas mit einem weichen Tuch und mit für Glas geeigneten Produkten.

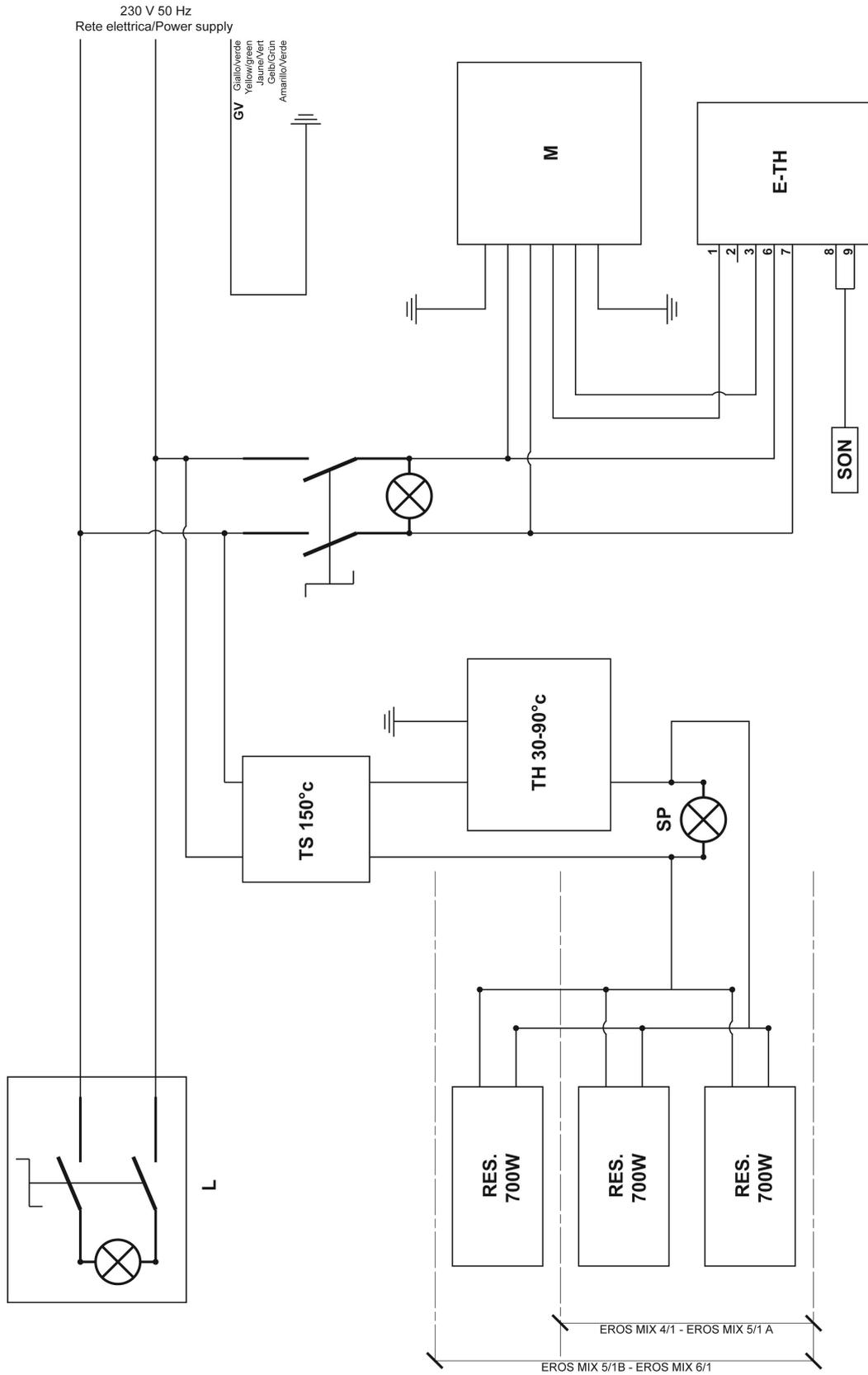
Die laminierten Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei hartnäckigen Flecken ein feuchtes Tuch mit etwas Alkohol verwenden, niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.



5.1 Breakdowns

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Wagen kühlt nicht	Stromausfall	Überprüfen Sie das Vorhandensein von Strom in der elektrischen Anlage
	Fehlen und/oder Verlust von Gas aus dem System	Kontaktieren Sie den Fachhändler
	Der Thermostat wurde manipuliert oder ist beschädigt	Überprüfen Sie die Thermostatregelung oder wenden Sie sich an den Fachhändler
	Das Netzkabel ist verschlissen	Ersetzen Sie das Kabel durch ein geeignetes Kabel
Der Wagen heizt nicht	Stromausfall	Überprüfen Sie das Vorhandensein von Strom in der elektrischen Anlage
	Der Thermostat wurde manipuliert oder ist beschädigt	Überprüfen Sie die Thermostatregelung oder wenden Sie sich an den Fachhändler
	Das Netzkabel ist verschlissen	Ersetzen Sie das Kabel durch ein geeignetes Kabel
	Ein oder mehrere Heizelemente sind durchgebrannt	Kontaktieren Sie den Fachhändler
Lampen leuchten nicht	Eine oder mehrere Lampen sind defekt	Durch neue Lampen mit gleichen Eigenschaften ersetzen (300 W)
Der Wagen heizt nicht	Stromausfall	Überprüfen Sie das Vorhandensein von Strom in der elektrischen Anlage

5.2 Schaltpläne



Code	Beschreibung
TH 30°-90°	Thermostat 30-90°C
L	Neon lampe
SP	Kontrollleuchte
RES 700 W	Heizelement 700 W
E-TH	Digitaler thermostat
L	Lampe
M	Kompressor
SON	Sonde

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 etc.) sind potenzielle Gefahrenquellen und daher von Kindern fernzuhalten und müssen gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt gesammelt und entsorgt werden.

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt oder seiner Dokumentation weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, trennen Sie diese bitte von anderen Abfällen und recyceln Sie sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.



Privatanwender sollten sich entweder an den Händler, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an ihre örtliche Regierungsstelle wenden, um zu erfahren, wo und wie sie dieses Produkt dem umweltfreundlichen Recycling zufügen können.

Gewerbliche Anwender sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Kaufvertrages überprüfen. Dieses Produkt sollte nicht mit anderen gewerblichen Abfällen zur Entsorgung vermischt werden.



Article:

EROS MIX 4/1
EROS MIX 5/1A
EROS MIX 5/1B
EROS MIX 6/1

Index

FR

1. Notice 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
4.1 Allumer l'appareil.....	3
4.1.1 Partie chaude.....	3
4.1.2 Partie froide.....	3
4.2 Caractéristiques techniques.....	4
4.3 <i>Conseils pour l'utilisation</i>	4
4.3.1 Partie chaude.....	4
4.3.2 Partie froide.....	5
4.4 Pièces de rechange.....	6
4.4.1 Partie chaude.....	6
4.4.2 Partie froide.....	8
4.5 Optionals.....	10
4.5.1 Optional 9.....	11
5. Nettoyage et entretien.....	11
5.1 Pannes.....	12
5.2 Schéma électrique.....	13
6. Recyclage.....	14

1. Notice 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 éventuellement les consulter en cas de nécessité. On récuse toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect 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 buffet de la ligne **EROS**, sujets de ce mode d'emploi, sont conçus et fabriqués en accord avec les directives et les normes techniques en vigueur, pour optimiser le maintien à température des aliments exposés sans altérer la qualité et en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité. Toute autre utilisation serait inappropriée. Le producteur ne répond pas des dommages causés par une utilisation inappropriée. Seul l'utilisateur en serait responsable. Une utilisation appropriée comprend aussi le respect des instructions pour l'utilisation et l'installation et de toute la documentation jointe 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. Le producteur pourrait à tout moment apporter des modifications au produit afin d'en améliorer la qualité. Bartscher s.r.l., dans le respect de la Législation de la Communauté Européenne, garantit ses produits pendant 24 mois. Cette garantie ne prend pas en compte les parties électriques, la main d'œuvre et toutes les substitutions rendues nécessaires par un usage inapproprié du produit. Toute manipulation effectuée exclut automatiquement la responsabilité du producteur. Les produits et les pièces à changer ou à réparer pour défauts irrévocables de fabrication et des matériaux utilisés devront être rendus «franco de port» au siège du producteur, qui, après un contrôle attentif, effectuera la réparation ou le remplacement de ces derniers. Les réparations ne sont effectuées qu'au siège du producteur et en aucun cas le producteur ne remboursera d'éventuelles dépenses soutenues par le client pour des réparations si elles ne sont pas effectuées par lui-même si ce n'est par accord au préalable.

4. Installation



Le producteur décline toute responsabilité pour dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des règles de ce mode d'emploi. Après avoir déballé l'appareil, enlever la pellicule en plastique avant de mettre en marche l'appareil. D'éventuels résidus de colle 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 jaune/vert et ne doit pas être interrompu. L'appareil est doté d'un câble aux normes CE et d'une prise Schuko (s'il est nécessaire de la changer, utiliser une prise adaptée à la charge de l'appareil et correspondante aux normes en vigueur ; s'il est nécessaire de remplacer le câble, en utiliser un avec les mêmes caractéristiques que celui en dotation).

Avant de mettre en marche l'appareil:

- vérifier que l'installation puisse supporter la charge de l'appareil (WATT comme indiqué 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 sur le réseau de terre de l'installation avec un câble à brancher à la vis prévue à cet effet située sur la partie externe de l'appareil (composant n°15 pag.6).

4.1 Allumer l'appareil

Une fois prêts à allumer l'appareil, le brancher au réseau électrique et appuyer sur le bouton d'allumage situé sur la grille du moteur frontal. On entendra le bruit du compresseur et la température de départ de l'appareil apparaîtra sur l'écran du thermostat digital. Une fois allumé l'appareil atteint la température imposée en environ une heure (tout dépend de la température de départ, de la température ambiante et de l'exposition du buffet). Le thermostat est déjà réglé par le producteur pour une utilisation optimale à + 2°C, pour varier le réglage à tout moment consulter les instructions ci-joint du thermostat digital.



N'intervenir que sur la température et ne jamais modifier aucun autre paramètre, en variant les paramètres, on risque de compromettre le fonctionnement du compresseur et de l'endommager.

POUR LE FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT DIGITAL, CONSULTER LES INSTRUCTIONS CI-JOINTES.

Le chariot buffet EROS MIX est doté d'une bac réfrigéré par compresseur et d'une chauffée bain marie. Les 2 parties sont indépendantes et peuvent être allumées séparément.

4.1 Allumer l'appareil

4.1.1 Partie chaude

Quand prêts pour allumer l'appareil, le brancher au réseau électrique et tourner la poignée du thermostat sur la température désirée. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer le correcte fonctionnement du réseau et que le buffet est en train de rejoindre la température demandée.

Quand allumé l'appareil rejoint la température établi rapidement (le temp peut changer selon la température de la salle et selon la position du chariot). Le voyant éteint signale que la température a été rejointe. L'appareil maintient automatiquement la température désirée



Le chariot buffet a été étudié et projeté pour un fonctionnement seulement à bainmarie et ne doit jamais être utilisé à sec sans eau dans la bac.

4.1.2 Partie froide

Quand prêts pour allumer l'appareil, le brancher au réseau électrique et appuyer le voyant sur la grille moteur frontal. On entendra le ronflement du compresseur et sur le display du thermostat numérique apparaître la température initial de l'appareil.

Quand allumé, l'appareil rejoint la température désirée dans une heure (le temp peut changer selon la température de la salle et selon la position du chariot). Le thermostat a été déjà établi par le producteur pour une utilisation optimale +2°C. Pour changer les paramétrages de la température suivre les instructions jointes du thermostat numérique.

Intervenir seulement sur la température et jamais sur les autres



paramétrages. Changeant les autres paramétrages on peut endommager le fonctionnement du compresseur.

POUR LE FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT NUMERIQUE SUIVIR LES INSTRUCTIONS DU MANUAL ICI JOINT.

4.2 Caractéristiques techniques

		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1
Alimentation		230 V	230 V	230 V	230 V
Lampe		Neon 36W	Neon 36W	Neon 36W	Neon 58W
PARTIE CHAUDE	Température Min-Max	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C
	Range temperature	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C
	Absorbiment max	1400W	1400W	2100W	2100W
	Capacité bac	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1
	Hauteur bac (mm)	180	180	180	180
	Puissance frigorifique		310 W	405 W	310 W
Puissance compresseur		Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp
Niveau de pression sonore du compresseur (dBA)	A 1 mt.	47	51	47	51
	A 10 mt.	27	31	27	31
Gaz réfrigérant		R 452	R 452	R 452	R 452
Quantité de gaz (Kg)		0,33	0,35	0,33	0,35
Température Min-Max fixable		-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C
Gamme température de fonctionnement		+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C
Capacité bac (mm)		500x510	830x510	500x510	830x510
Hauteur bac (mm)		180	180	180	180
Poids (Kgs)		180	210	210	250

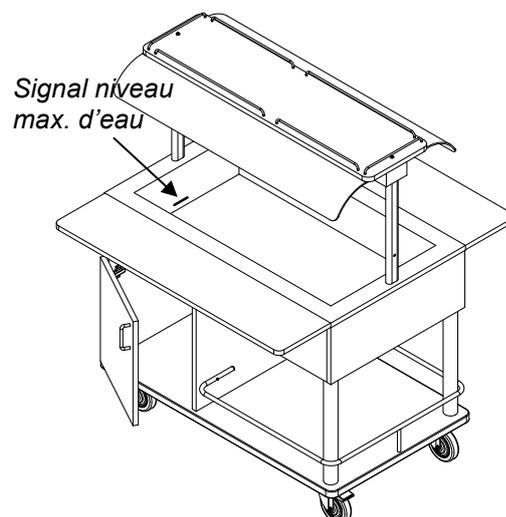
4.3 Conseils pour l'utilisation

4.3.1 Partie chaude

Dans le bac, on peut disposer des bacs gastronorm (contenant des aliments) de toutes les dimensions disponibles



Si le charriot est entièrement laminé faire attention que la structure et les portes-assiettes latéraux ne sont pas en contact avec de l'eau en grande quantité afin d'éviter un gonflement et une ébrèche des mêmes



Pour les températures de conservation et de service,

l'utilisateur est tenu de contrôler constamment la température des aliments exposés et éventuellement de changer la température sur le thermostat selon les exigences



Pour chaque utilisation, remplissez le bac du chariot buffet, avec une quantité modérée d'eau et dans tous les cas JAMAIS au-dessus de la signalisation gravé sur le bord de la même.

4.3.2 Partie froide

Ici quelques conseils pour une utilisation optimale du chariot buffet.

Dans le bac, on peut disposer des bacs gastronorm (contenant des aliments) de toutes les dimensions disponibles ou bien utiliser des grilles en inox (Option n.5 voir croquis pag.9) pour y poser ou y exposer des plats déjà prêts. Pour l'exposition du poisson frais, il est recommandé de mettre une couche de glace pilée.



Le chariot n'est pas un réfrigérateur, donc l'appareil ne doit pas fonctionner en continu. Il s'agit d'un chariot pour la présentation et la distribution uniquement pendant le service (par ex. 2/3 heures)

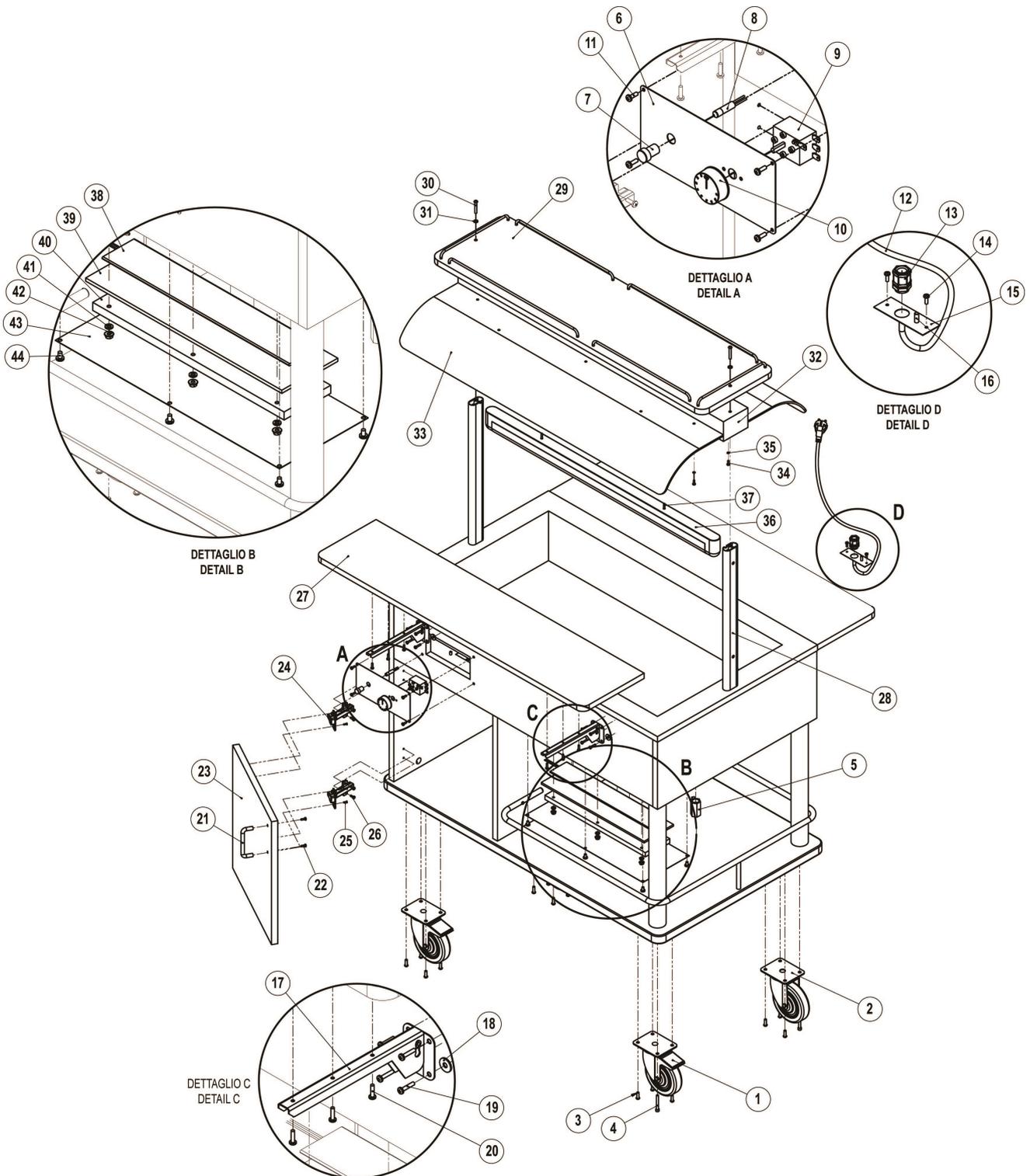
Pour les températures de conservation, consulter le tableau suivant. Nous vous rappelons que les températures fournies conseillées par le code alimentaire (selon la norme HACCP) sont seulement indicatives et sujettes à des changements selon l'environnement, l'éventuelle exposition aux rayons du soleil et la quantité de nourriture exposée. L'utilisateur est tenu de contrôler régulièrement la température des aliments exposés et éventuellement de changer la température sur le thermostat selon les exigences

Aliment		T. Minimale (°C)	T. Maximale (°C)
Pâtisserie		+2°	+8°
Pâtes fraîches		+2°	+7°
Viande		+2°	+6°
Poisson *		+0°	+4°
Gastronomie	Aliments cuits	+2°	+10°
	Aliments cuits à base d'œufs, de lait ou recouverts de gélatine	+0°	+4°
Produits laitiers		+2°	+4°
Fromages		+2°	+10°
Charcuterie		+2°	+10°
Légumes	Entiers	+8°	+10°
	4° gamma (coupés)	+2°	+6°

* Pour l'exposition du poisson frais, il est recommandé de poser une couche de glace pilée sur la grille

4.4 Pièces de rechange

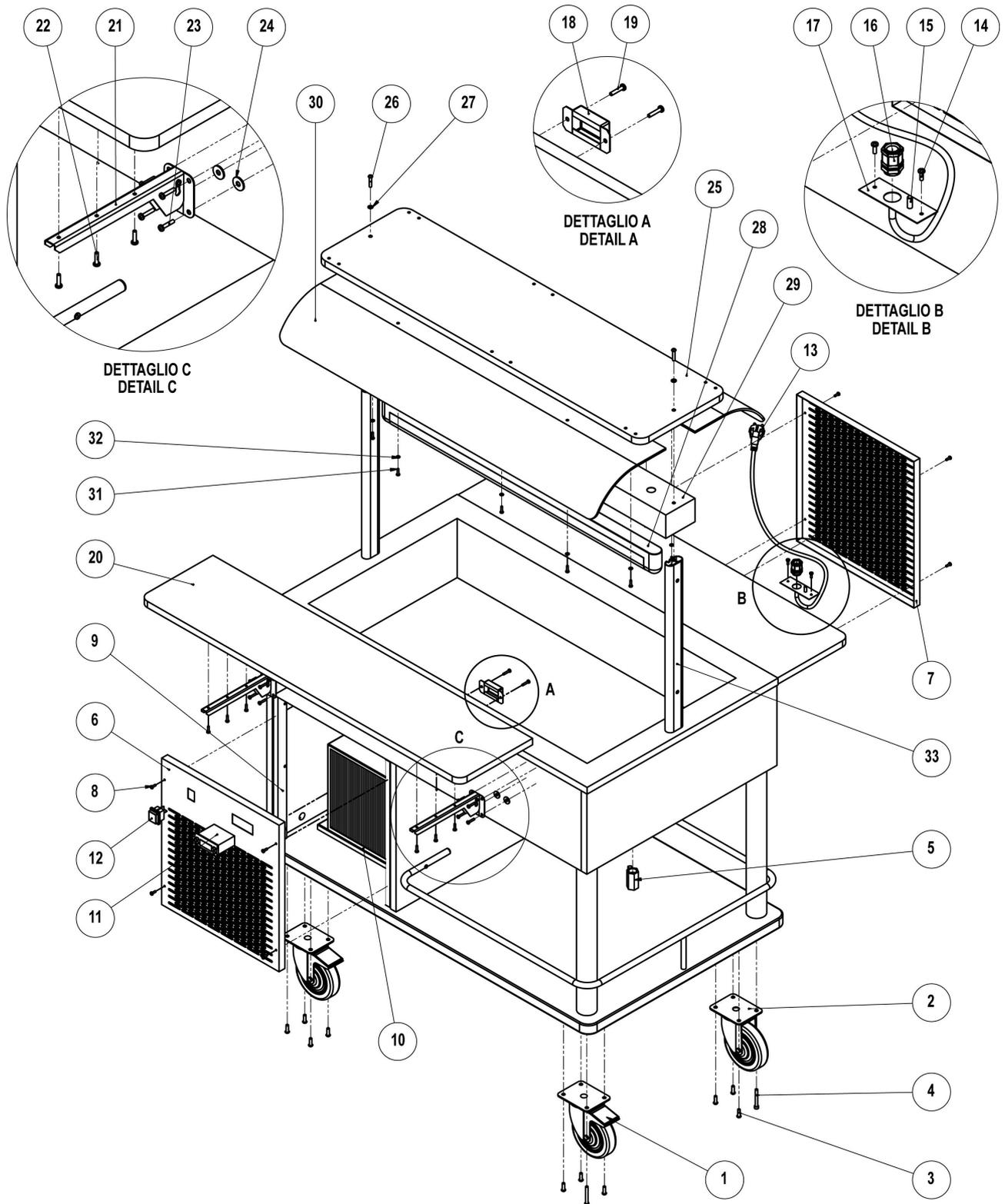
4.4.1 Partie chaude



Réf.	Code	Quantité				Description
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Roue Ø125 à frein
2	RS	3	3	3	3	Roue Ø125 standard
3		16	16	16	16	Vis 6x20 brunies noires
5		1	1	1	1	Robinet de vidange 1/2"
6		1	1	1	1	Panneau commandes
7		1	1	1	1	Couvercel indicateur lumineux
8		1	1	1	1	Indicateur lumineux
9		1	1	1	1	Thermostat 30°/90°C
10		1	1	1	1	Bouton commande thermostat
11		4	4	4	4	Vis panneau de commandes
12		1	1	1	1	Cable Schuko (1 seulement pour les deux parties)
13		1	1	1	1	Presse-étoupe
14		2	2	2	2	Vis 3,5x12
15		1	1	1	1	Plaque passe-câbles
16		1	1	1	1	Crochet mise à terre
17		6	6	6	8	Porteassiettes
18		12	12	12	16	Rondelle M6
19		24	24	24	32	Vis 3,5x20
20		18	18	18	24	Vis 3,5x16
21		1	1	1	1	Poignée de porte
22		2	2	2	2	Vis 3,5x12
23		1	1	1	1	Porte
24		2	2	2	2	Charnières de porte
25		2	2	2	2	Vis
26		2	2	2	2	Vis 3,5x16
27		2*	2*	2*	2*	Porteassiettes longue
28		2	2	2	2	Tube ovale top chromé
29		1*	1*	1*	1*	Étage
30		2	2	2	2	Vis 6x40
31		2	2	2	2	Rondelle M6
32		1*	1*	1*	1*	Sous étagère en acier
33		2*	2*	2*	2*	Coupole
34		14	14	14	18	Ecrou M4
35		14	14	14	18	Rondelle dentelée M4
36		1*	1*	1*	1*	Lampe Néon
37		2	2	2	2	Vis Néon
38		2	2	3	3	Résistance 700W
39		2	2	3	3	Feutre en fibres céramiques
40		2	2	3	3	Couvre-résistance
41		12	12	18	18	Rondelle M6
42		12	12	18	18	Ecrou M6
43		2	2	3	3	Couvercle résistance base galvanisée
44		12	12	18	18	Vis 6x10

* Toujours indiquer le modèle de référence

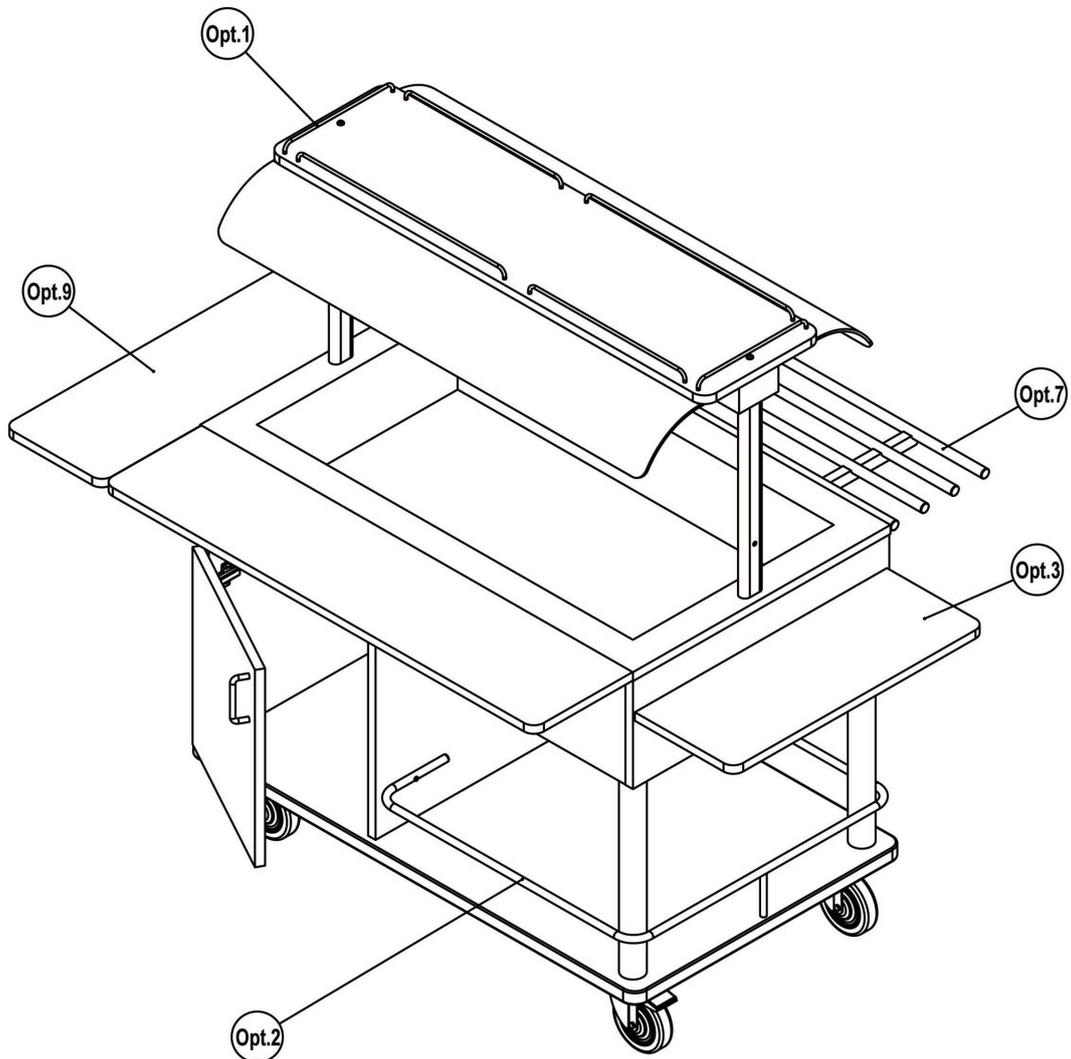
4.4.2 Partie froide



Réf.	Code	Quantité*				Description
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Roue à frein Ø125
2	RS	3	3	3	3	Roue standard Ø125
3		12	12	12	12	Vis 6x20 brunies noires
5		1	1	1	1	Robinet de vidange 1/2"
6		1	1	1	1	Panneau grille
7		1	1	1	1	Grille côté arrière
8		8	8	8	8	Vis 3,5x12
9		4	4	4	4	Supports pour grille
10		1	1	1	1	Compresseur
11		1	1	1	1	Thermostat numérique
12		1	1	1	1	Indicateur lumineux
13		1	1	1	1	Cable Schuko (1 seulement pour les deux parties)
14		2	2	2	2	Vis 3,5x12
15		1	1	1	1	Vis mise à terre
16		1	1	1	1	Presse-étoupe
17		1	1	1	1	Plaquette presse-étoupe
18		1	1	1	1	Couvercle sonde
19		2	2	2	2	Vis 4x10
20		2	2	2	2	Porteassiettes côté longue
21		6	6	6	8	Supports pour porteassiettes
22		18	18	18	24	Vis 3,5x16
23		24	24	24	32	Vis 3,5x20
24		12	12	12	16	Rondelle M6
25		1	1	1	1	Étage en bois
26		2	2	2	2	Viti 6x40
27		2	2	2	2	RondelleM6
28		1*	1*	1*	1*	Lampe néon
29		1*	1*	1*	1*	Sous étage en acier
30		2*	2*	2*	2*	Coupole plexyglass
31		10	14	14	18	Vis 3,5x16
32		10	14	14	18	Rondelle M4

* Toujours indiquer le modèle de référence

4.5 Optionals

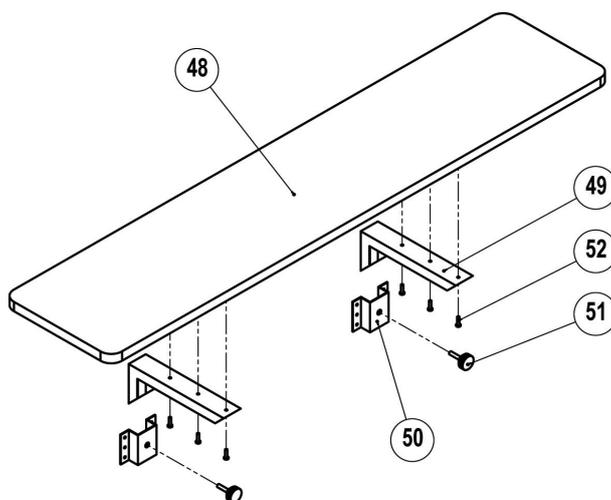


Réf.	Code	Quantité			Description
		Eros BM 4/1	Eros BM 5/1	Eros BM 6/1	
Opt. 1		1*	1*	1*	Galérie chromée étagère supérieur
Opt. 3		1-2	1-2	1-2	Porteassiettes côté courte
Opt. 4**		1*	1*	1*	Fermeture à portes partie inférieure
Opt. 7		1-2*	1-2*	1-2*	Porte assiettes en tube côté longue
Opt. 9		1-2	1-2	1-2	Porte assiettes latéral enlevable

* Toujours indiquer le modèle de référence

** Accessoires non illustrés

4.5.1 Optional 9



Optional 9 Mod. EROS

Réf.	Code	Quantité	Description
48		1	Etage en bois laminé
49		2	Fixation
50		2	Support de fixation
51		2	Bouton à vis
52		6	Vis 3,5x16

TOUTE MANIPULATION EXCLUT AUTOMATIQUEMENT LA RESPONSABILITE DU PRODUCTEUR ET ANNULE LA GARANTIE

5. Nettoyage et entretien



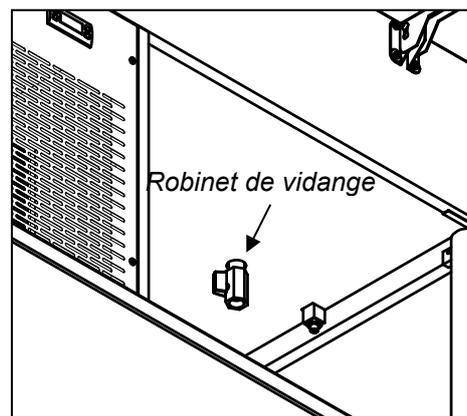
ATTENTION:

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

Après le service, nettoyer l'appareil. Le bac en inox doit être vidé de l'eau grâce au robinet (voir croquis à droite). Positionner 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 d'essuyer le bac avec un chiffon ou une éponge.

Les parties en bois laminé peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. En cas de taches particulièrement



résistantes, utiliser un chiffon imbibé d'un peu d'alcool mais ne jamais utiliser de produits corrosifs ou agressifs



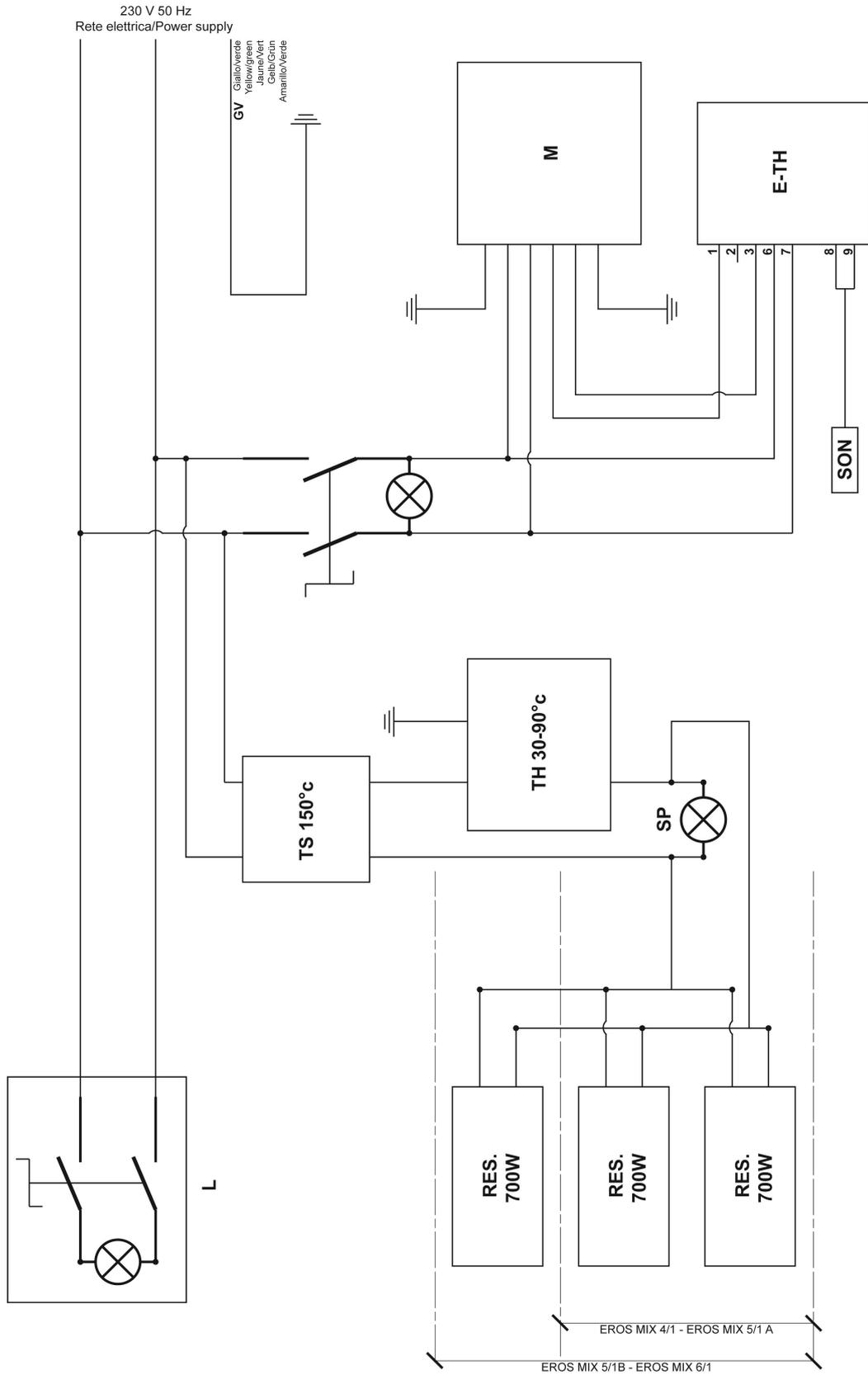
Le producteur ne répond pas des dommages dûs à l'utilisation de substances qui endommagent la structure du chariot.

Le chariot doit toujours être maintenu en position horizontale et ne doit jamais être couché afin d'éviter des problèmes au compresseur.

5.1 Pannes

Problème	Causes possibles	Solution
La chariot ne refroidit pas	Pas de courant	Contrôler la présence de courant dans le réseau
	Insuffisance et/ou perte de gaz	Contacteur le revendeur
	Le thermostat est cassé	Contacteur le revendeur
	Le câble d'alimentation est endommagé	Remplacer le câble avec un autre identique
Le chariot ne se réchauffe	Pas de courant	Contrôler la présence de courant dans le réseau
	Une ou plusieurs de résistances sont grillées	Contacteur le revendeur
	Le thermostat est cassé	Contacteur le revendeur
	Le câble d'alimentation est endommagé	Remplacer le câble avec un autre identique
Le néon ne s'allume pas	La lampe est grillée	Remplacer la lampe avec une autre identique
	L'interrupteur est sur "off"	Baisser la coupole mobile et actionner le bouton d'allumage du néon situé sur le coté

5.2 Schéma électrique



Sigle	Description
TH 30°-90°	Thermostat 30-90°C
L	Lampe Néon
SP	Indicateur lumineux
RES 700 W	Résistance 700W
E-TH	Thermostat numérique
L	Lampe
M	Moteur
SON	Sonde

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 le démonter et 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 portée des enfants parce qu'ils pourraient être source de danger et doivent être collectés et éliminés 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 les autres déchets ménagers. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé causés par le recyclage inapproprié des déchets, l'utilisateur est prié de séparer ce produit d'autres types de déchets et de l'éliminer 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 les autres déchets commerciaux. L'utilisateur est prié de respecter les normes pour le tri sélectif. Ces normes si elles ne sont pas respectées prévoient des sanctions financières et administratives



Article:

**EROS MIX 4/1
EROS MIX 5/1A
EROS MIX 5/1B
EROS MIX 6/1**



Indice

1. Instruction Warnings.....2

2. Safety and Right Use Warnings.....2

3. Warranty.....2

4. Settings.....2

 4.1 Appliance Start-up.....3

 4.1.1 Warm side.....3

 4.1.1 Refrigerated side.....3

 4.2 Technical Features.....4

 4.3 Use Suggestions.....4

 4.3.1 Warm side.....4

 4.3.2 Refrigerated side.....5

 4.4 Spare Parts.....6

 4.4.1 Warm side.....6

 4.4.2 Refrigerated side.....8

 4.5 Optionals.....10

 4.5.1 Optional 9.....11

5. Cleaning and Maintenance.....11

 5.1 Breakdowns.....12

 5.2 Wiring diagram.....13

6. Disposal.....14

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 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 inapposite 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

Due to commercial and construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in order to enhance the quality and use of product. The manufacturer, in compliance with European Community legislation, grants its products for 24 months. This guarantee does not include electrical parts, labour 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. The manufacturer declines every responsibility of damage of someone or something caused by the failure to comply with the instructions of this manual. 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.
- Connect the appliance with the ground network through a cable connected to the specific screw placed on the external casing of the appliance (See Component n°15 page. 6).

4.1 Appliance Start-up

4.1.1 Warm side

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

Once started up, the appliance reaches the selected temperature in about one hour (it depends much on the starting temperature, the room temperature and the exposure of the buffet trolley).the switch will turn off once the device has reached the selected temperature.

The appliance will keep the temperature during the service time.



This buffet trolley has been designed and created to work exclusively through the “bain-marie” system, therefore It shall never be turned on when without water in the tank.

4.1.1 Refrigerated side

Once ready to switch on the appliance, plug the device in the electrical system and press the power switch placed on the compressor front grid. You will hear a soft buzzing coming from the compressor and the thermostat display will show the starting temperature of the device. Once started up, the appliance reaches the selected temperature in about one hour (it depends much on the starting temperature, the room temperature and the exposure of the buffet trolley). The thermostat is set from the manufacturer on +2°C for a optimal use of the device. Use the attached instructions to change the settings of the digital thermostat.



**CAUTION! Any change in the thermostat settings must be done on the temperature only. Any other parameter changes can affect and damage the operation of the compressor
PLEASE REFER TO THE ATTACHED INSTRUCTIONS**

4.2 Technical Features

		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
	Power supply	230 V	230 V	230 V	230 V	
	Lamp	Neon 36W	Neon 36W	Neon 36W	Neon 58W	
WARM SIDE	Temperature Range	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	
	Range operating temperature	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	
	Rating	1400W	1400W	2100W	2100W	
	Well capacity	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1	
	Pans height (mm)	180	180	180	180	
REFRIGERATED SIDE	Cooling power	310 W	405 W	310 W	405 W	
	Compressor power	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	
	Compressor sound pressure level (dBA)	A 1 mt.	47	51	47	51
		A 10 mt.	27	31	27	31
	Cooling gas	R 404	R 404	R 404	R 404	
	Gas quantity (Kg)	0,33	0,35	0,33	0,35	
	Min-Max Temperature Set	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	
	Range operating temperature	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	
	Tank capacity	500x510	830x510	500x510	830x510	
	Tank height (mm)	180	180	180	180	
	Weight (Kg)	180	210	210	250	

4.3 Use Suggestions

4.3.1 Warm side

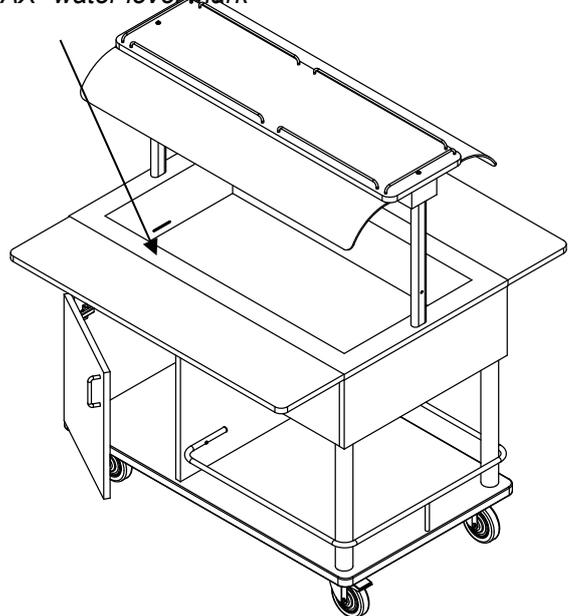
Gastronorm pans (with food) can be placed inside the general well in all the possible splits combinations.



If the trolley has a laminated wood structure, pay close attention to the contact between the water in large quantity and the wooden parts to avoid blisterings and scrapings of the same.

The final customer must regularly check the food temperature and, if necessary, has to change the keeping temperature according to the requirements.

“MAX” water level mark



Before switching on, fill the tank with a moderate amount of water and, in any case, do NEVER exceed with water in the tank (see max water level marked on the

4.3.2 Refrigerated side

Here below a list of suggestions for a optimal use of the buffet trolley:

Gastronorm tanks (with food) in all the possible splits combinations can be placed inside the general tank. Otherwise, a grid in the GN 1/1 (see optional 5 on page 9) can be used to place and display ready meals.

. We suggest to place fresh seafood on a coat of ice chips on the grid.

Since this trolley is not a fridge, but a trolley for food display and service (2/3 hours service), it should not operate continuously.



Please use the following table for the storage temperatures. The provided temperatures (recommended by the food code in accordance to the HACCP Regulation) are approximate and subject to change and subject to changes according to the environment, the sun exposure and the quantity of food.

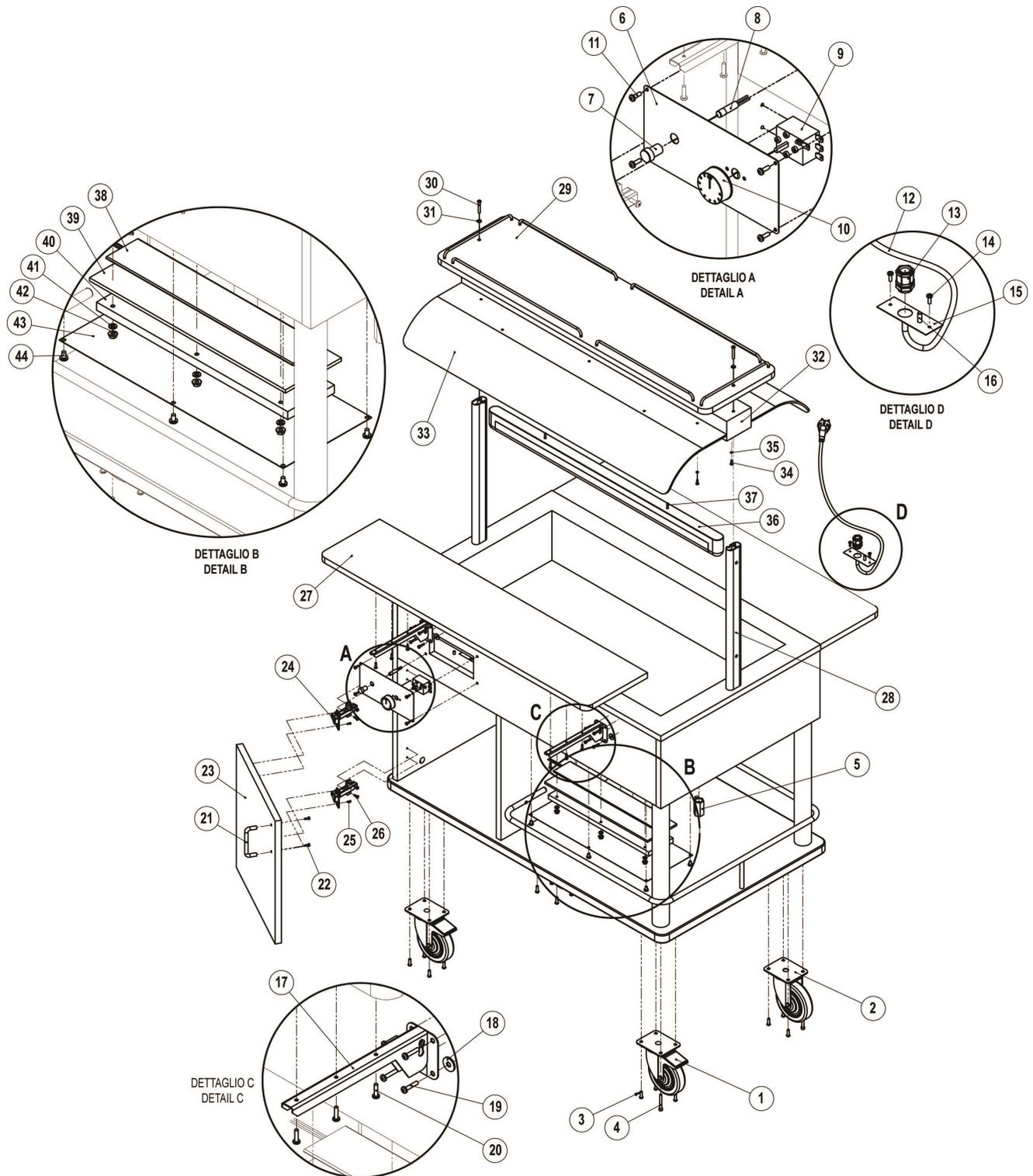
The final customer must regularly check the food temperature and, if necessary, has to change the keeping temperature according to the requirements.

Food		Min.Temp (°C)	Max.Temp (°C)
Pastry		+2°	+8°
Pasta		+2°	+7°
Butchery		+2°	+6°
Seafood*		+0°	+4°
Gastronomy	Cooked food	+2°	+10°
	Cooked food with eggs, milk or coated with jelly	+0°	+4°
Dairy		+2°	+4°
Cheese		+2°	+10°
Cold Cuts		+2°	+10°
Vegetables	Whole	+8°	+10°
	4 range (chopped)	+2°	+6°

* We suggest to place fresh seafood on a coat of ice chips on the grid.

4.4 Spare Parts

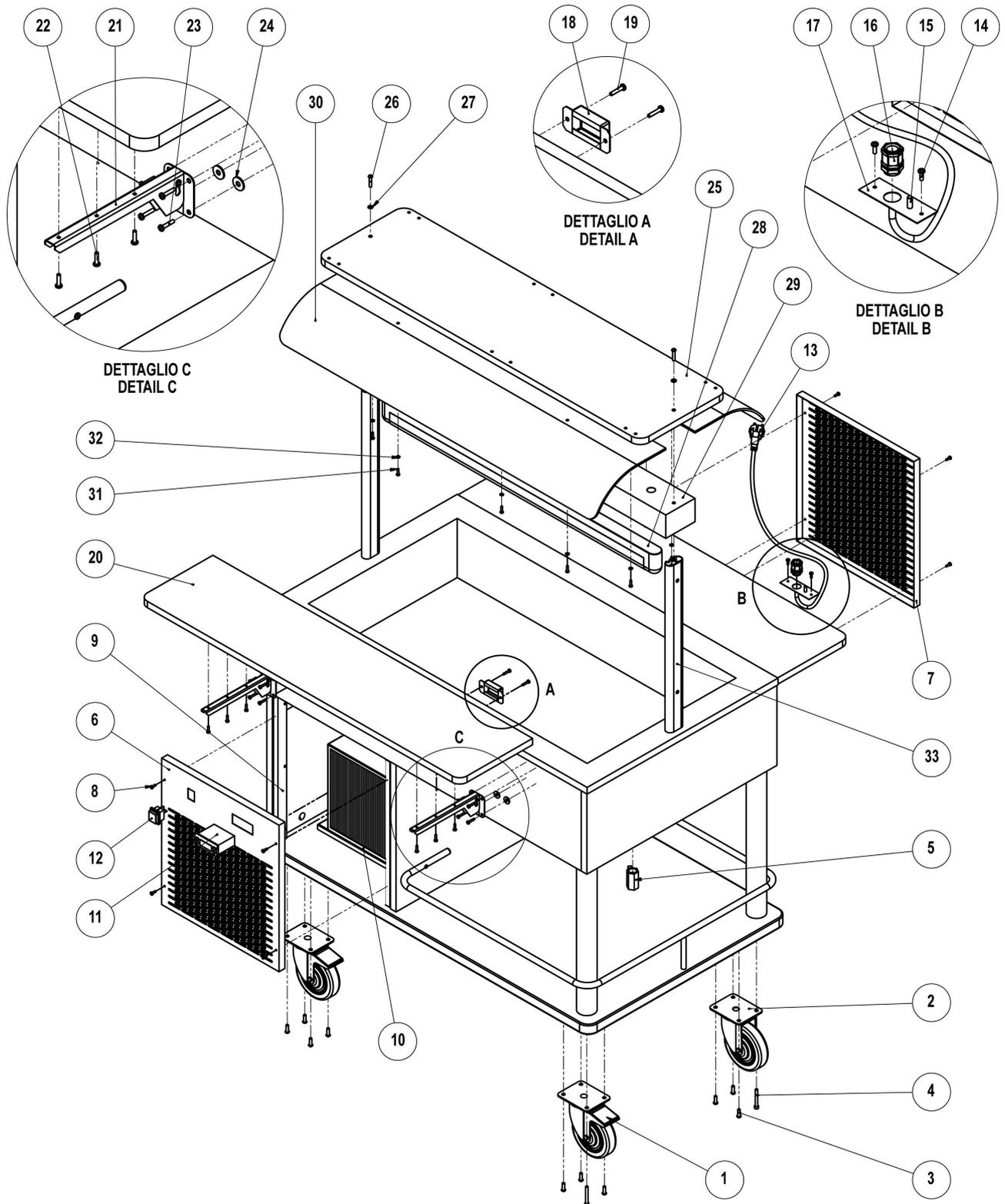
4.4.1 Warm side



Rif.	Code	Quantity				Description
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Castor Ø125 with brake
2	RS	3	3	3	3	Standard Castor Ø125
3		16	16	16	16	Screws 6x20 black burnished
5		1	1	1	1	Drain Cock 1/2"
6		1	1	1	1	Control Panel
7		1	1	1	1	Switch Light Lid
8		1	1	1	1	Switch light
9		1	1	1	1	Thermostat 30°/90°C
10		1	1	1	1	Thermostat knob
11		4	4	4	4	Control panel screws
12		1	1	1	1	Schuko cable (1 for both sides)
13		1	1	1	1	Cablegland
14		2	2	2	2	Screws 3,5x12
15		1	1	1	1	Cablegland plate
16		1	1	1	1	Grounding coupler
17		6	6	6	8	Dish holder bracket
18		12	12	12	16	Washer M6
19		24	24	24	32	Screws 3,5x20
20		18	18	18	24	Screws 3,5x16
21		1	1	1	1	Door handle
22		2	2	2	2	Screws 3,5x12
23		1	1	1	1	Door
24		2	2	2	2	Door hinges
25		2	2	2	2	Screws
26		2	2	2	2	Screws 3,5x16
27		2*	2*	2*	2*	Long side dish holder
28		2	2	2	2	Chromed oval top support tube
29		1*	1*	1*	1*	Top
30		2	2	2	2	Screws 6x40
31		2	2	2	2	Washer M6
32		1*	1*	1*	1*	Undermounted top in st. steel
33		2*	2*	2*	2*	Dome
34		14	14	14	18	Nut M4
35		14	14	14	18	Washer indented M4
36		1*	1*	1*	1*	Neon lamp
37		2	2	2	2	Neon screws
38		2	2	3	3	Heating element 700W
39		2	2	3	3	Ceramic fiber felt
40		2	2	3	3	Heating element cover
41		12	12	18	18	Washer M6
42		12	12	18	18	Nut M6
43		2	2	3	3	Galvanized bottom heating element lid
44		12	12	18	18	Screws 6x10

**Always mention the reference model.*

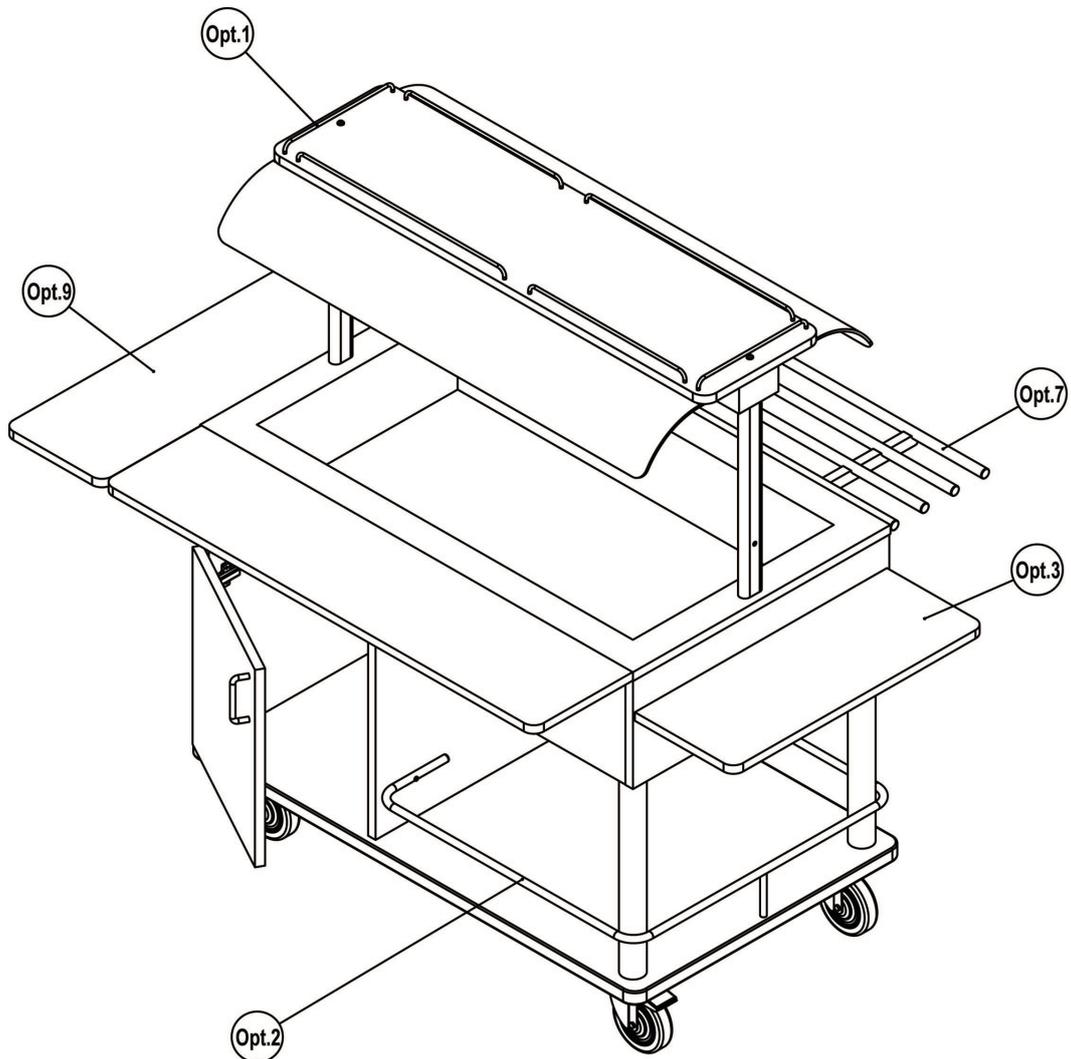
4.4.2 Refrigerated side



Rif.	Code	Quantity*				Description
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Castor with brake Ø125
2	RS	3	3	3	3	Standard Castor Ø125
3		12	12	12	12	Screws 6x20 black burnished
5		1	1	1	1	Drain Cock 1/2"
6		1	1	1	1	Panel grid
7		1	1	1	1	Back grid
8		8	8	8	8	Screws 3,5x12
9		4	4	4	4	Brackets for grid
10		1	1	1	1	Compressor
11		1	1	1	1	Digital Thermostat
12		1	1	1	1	Power switch
13		1	1	1	1	Schuko Cable (1 for both sides)
14		2	2	2	2	Screws 3,5x12
15		1	1	1	1	Grounding coupler
16		1	1	1	1	Cablegland
17		1	1	1	1	Cablegland plate
18		1	1	1	1	Probe cover
19		2	2	2	2	Screws 4x10
20		2	2	2	2	Long side dish holder
21		6	6	6	8	Tip up for dish holder
22		18	18	18	24	Screws 3,5x16
23		24	24	24	32	Screws 3,5x20
24		12	12	12	16	Washer M6
25		1	1	1	1	Wooden Top
26		2	2	2	2	Screws 6x40
27		2	2	2	2	Washer M6
28		1*	1*	1*	1*	Neon lamp
29		1*	1*	1*	1*	Undermounted top in st.steel
30		2*	2*	2*	2*	Plexiglass cover
31		10	14	14	18	Screws 3,5x16
32		10	14	14	18	Washer M4

*Always mention the reference model.

4.5 Optionals

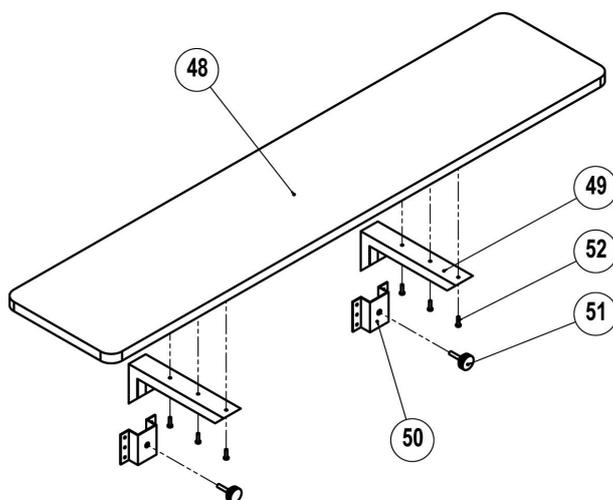


Rif.	Code	Quantity			Description
		Eros BM 4/1	Eros BM 5/1	Eros BM 6/1	
Opt. 1		1*	1*	1*	Upper shelf chromed frame
Opt. 3		1-2	1-2	1-2	Short side dish holder
Opt. 4**		1*	1*	1*	Lower closure
Opt. 7		1-2*	1-2*	1-2*	Long side tube dish holder
Opt. 9		1-2	1-2	1-2	Long dish holder on short side

*Always mention the reference model.

**Not illustrated

4.5.1 Optional 9



Optional 9 Mod. EROS

<i>Rif.</i>	<i>Code</i>	<i>Quantity</i>	<i>Description</i>
48		1	Laminated shelf
49		2	Bracket
50		2	Bracket holder
51		2	Screw knob
52		6	Screws 3,5x16

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

5. Cleaning and Maintenance

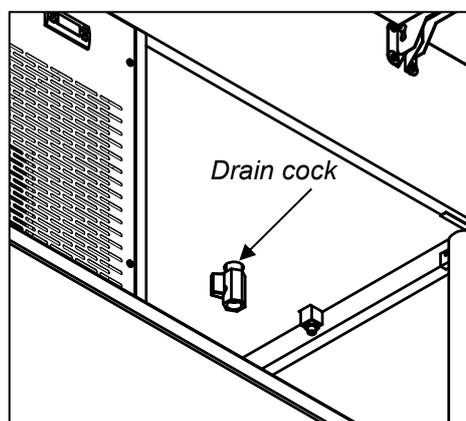


WARNING:

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

Clean the appliance at the end of the service. The tank has to be emptied from the condensation through the drain cock (see image on the right). Place a bucket under the drain cock and turn the lever, make sure it is closed once the tank will be empty.

Once the tank will be empty, 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 to prevent damages on the compressor.

5.1 Breakdowns

<i>Problem</i>	<i>Possible Reasons</i>	<i>Solutions</i>
The trolley does not cool	Power failure	Check the power presence in the electric system
	Lack and/or loss of gas from the system	Contact the retailer
	The thermostat is broken	Contact the retailer
	The power cable is worned out	Replace the cable with a suitable one
The appliance doesn't warm up	Power failure	Check the power presence in the electric system
	One or more heating elements are burned	Contact the retailer
	The thermostat is broken	Contact the retailer
	The power cable is worned out	Replace the cable with a suitable one
The neon lamp does not light up	The lamp is burned	Replace the lamps with the suitable same ones
	The switch is turned on "off"	Pull down the dome and turn the neon power switch placed on the side.

L	Neon lamp
SP	Lighting switch
RES 700 W	Heating element 700 W
E-TH	Digital thermostat
L	Lamp
M	Compressor
SON	Probe

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 MIX 4/1
EROS MIX 5/1A
EROS MIX 5/1B
EROS MIX 6/1

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
4.1.1 Parte calda.....	3
4.1.2 Parte fredda.....	3
4.2 Caratteristiche tecniche.....	4
4.3 Consigli per l'utilizzo.....	4
4.3.1 Parte calda.....	4
4.3.2 Parte fredda.....	5
4.4 Ricambistica.....	6
4.4.1 Parte calda.....	6
4.4.2 Parte fredda.....	8
4.5 Optionals.....	10
4.5.1 Optional 9.....	11
5. Pulizia e manutenzione.....	11
5.1 Guasti.....	12
5.2 Schema elettrico.....	13
6. Smaltimento.....	14

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



Gli articoli Bartscher sono prodotti conformi alle ultime evoluzioni tecniche e alle regole di sicurezza in vigore.

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 a decorrere dalla data di consegna. 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.

Il carrello buffet EROS MIX è dotato di una vasca refrigerata tramite compressore e di una vasca riscaldata a bagno maria. Le due parti sono gestite da accensioni indipendenti e possono essere accese sia contemporaneamente sia singolarmente.

Per comodità, nel presente libretto d'uso e manutenzione, la descrizione e l'utilizzo delle due parti verrà gestita singolarmente.

4.1 Accensione dell'apparecchio

4.1.1 Parte calda

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.



Il carrello buffet è stato studiato e progettato per funzionare esclusivamente a Bagno Maria e non deve mai, quindi, essere acceso o funzionare senza acqua nella vasca.

4.1.2 Parte fredda

Una volta pronti per accendere l'apparecchiatura, attaccare l'apparecchio alla rete elettrica e schiacciare il pulsante di accensione posto sulla griglia motore frontale. Si sentirà il ronzio del compressore e sul display del termostato digitale comparirà la temperatura di partenza dell'apparecchio.

Una volta acceso, l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in circa un'ora (molto dipende dalla temperatura di partenza, dalla temperatura ambiente e dall'esposizione del carrello buffet). Il termostato è già pre-impostato dal produttore per un utilizzo ottimale a +2°C, per variare in qualsiasi momento le impostazioni della temperatura fare riferimento alle allegate istruzioni del termostato digitale.



**Intervenire solo ed esclusivamente sulla temperatura e nel modo più assoluto non modificare mai nessun altro parametro, variando i parametri si può compromettere il funzionamento del compressore e danneggiarlo.
PER IL FUNZIONAMENTO DEL TERMOSTATO DIGITALE FARE**

RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI ALLEGATE.

4.2 Caratteristiche tecniche

		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
Alimentazione		230 V	230 V	230 V	230 V	
Lampada		Neon 36W	Neon 36W	Neon 36W	Neon 58W	
PARTE CALDA	Temperatura Min-Max impostabile	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	
	Range temperatura di esercizio	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	+30°/+90°C	
	Assorbimento max	1400W	1400W	2100W	2100W	
	Capacità vasca	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1	
	Altezza vasca (mm)	180	180	180	180	
PARTE FREDDA	Potenza frigorifera	310 W	405 W	310 W	405 W	
	Potenza compressore	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	Classe T 1/4 Hp	
	Livello di pressione sonora del compressore (dBA)	A 1 mt.	47	51	47	51
		A 10 mt.	27	31	27	31
	Gas refrigerante	R 452	R 452	R 452	R 452	
	Quantità gas (Kg)	0,33	0,35	0,33	0,35	
	Temperatura Min-Max impostabile	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	
	Range temperatura di esercizio	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	
	Capacità vasca (mm)	500x510	830x510	500x510	830x510	
	Altezza vasca (mm)	180	180	180	180	
	Peso (Kg)	180	210	210	250	

4.3 Consigli per l'utilizzo

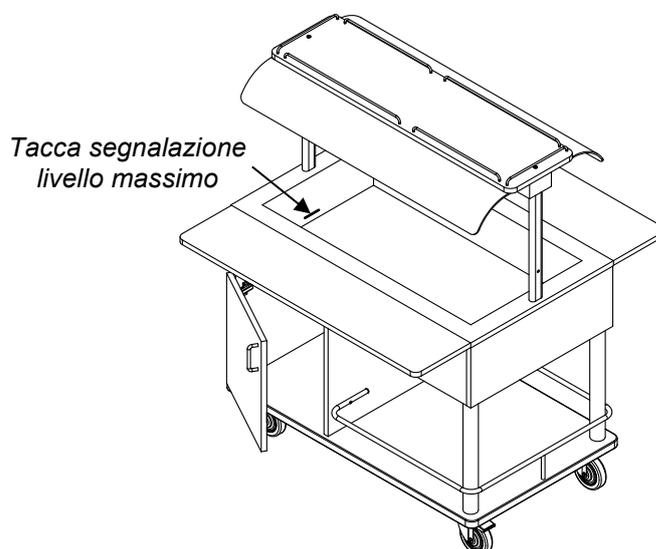
4.3.1 Parte calda

Nella vasca si possono inserire vaschette gastronorm (contenenti i cibi) in tutti i loro frazionamenti possibili.



Se il carrello è completamente in legno laminato prestare la massima attenzione affinché la struttura e le ribaltine laterali non vengano in contatto con acqua in grandi quantità al fine di evitare rigonfiamenti e scrostature delle stesse.

Per quanto riguarda le temperature di conservazione e di servizio l'operatore finale è tenuto a controllare costantemente



la temperatura dei cibi esposti ed eventualmente agire sul termostato modificando la temperatura di mantenimento in base alle esigenze.



Ad ogni utilizzo, riempire la vasca del carrello buffet, con una quantità moderata di acqua e comunque MAI al di sopra della tacca di segnalazione incisa sul bordo della stessa.

4.3.2 Parte fredda

Di seguito sono forniti alcuni consigli per un'ottimale utilizzo del carrello buffet. Nella vasca si possono inserire vaschette gastronorm (contenenti i cibi) in tutti i loro frazionamenti possibili, oppure utilizzare apposite griglie inox (Optional n.5, vd disegno pag. 9) per l'appoggio e l'esposizione dei piatti già pronti. Per l'esposizione del pesce fresco è consigliabile disporre sulla griglia uno strato di ghiaccio a scaglie.



Il carrello non è un frigorifero, l'apparecchio non deve quindi funzionare ininterrottamente. Si tratta di un carrello per la presentazione e la distribuzione solamente durante il servizio (ad es. 2/3 ore).

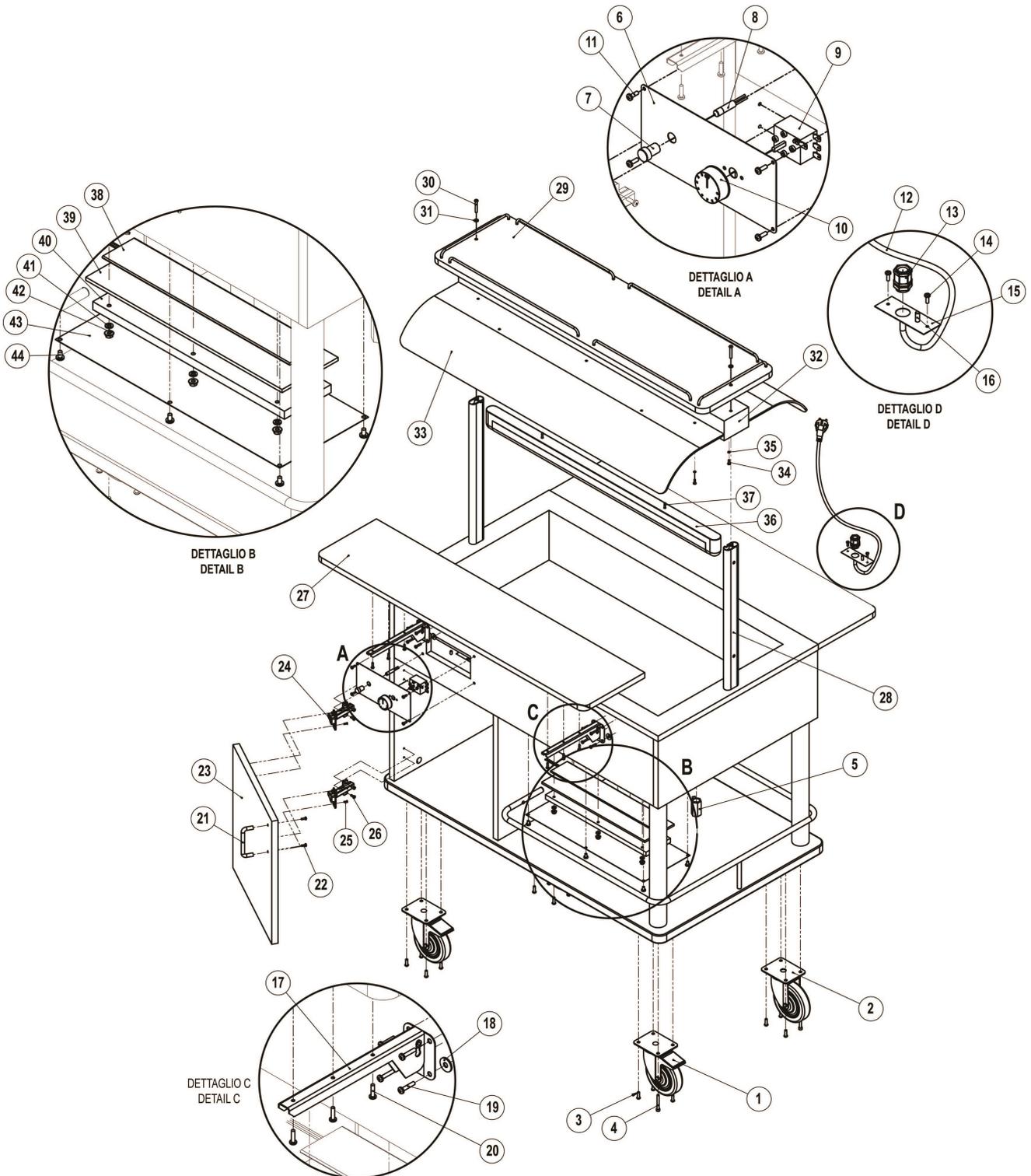
Per le temperature di conservazione fare riferimento alla seguente tabella ricordando che le temperature fornite (consigliate dal codice alimentare secondo la normativa HACCP) sono solo indicative e, comunque, soggette a cambiamenti a seconda dell'ambiente circostante, dell'eventuale irraggiamento solare diretto e della quantità di cibo esposta. L'operatore finale è tenuto a controllare costantemente la temperatura dei cibi esposti ed eventualmente agire sul termostato modificando la temperatura di mantenimento in base alle esigenze.

Alimento		T. Minima (°C)	T. Massima (°C)
Pasticceria		+2°	+8°
Pasta fresca		+2°	+7°
Macelleria		+2°	+6°
Pesce*		+0°	+4°
Gastronomia	Cibi cotti	+2°	+10°
	Cibi cotti a base di uova, latte o ricoperti con gelatina	+0°	+4°
Latticini		+2°	+4°
Formaggi		+2°	+10°
Salumi		+2°	+10°
Verdura	Intera	+8°	+10°
	4° gamma (tagliata)	+2°	+6°

* Per l'esposizione del pesce fresco è consigliabile disporre sulla griglia uno strato di ghiaccio a scaglie

4.4 Ricambistica

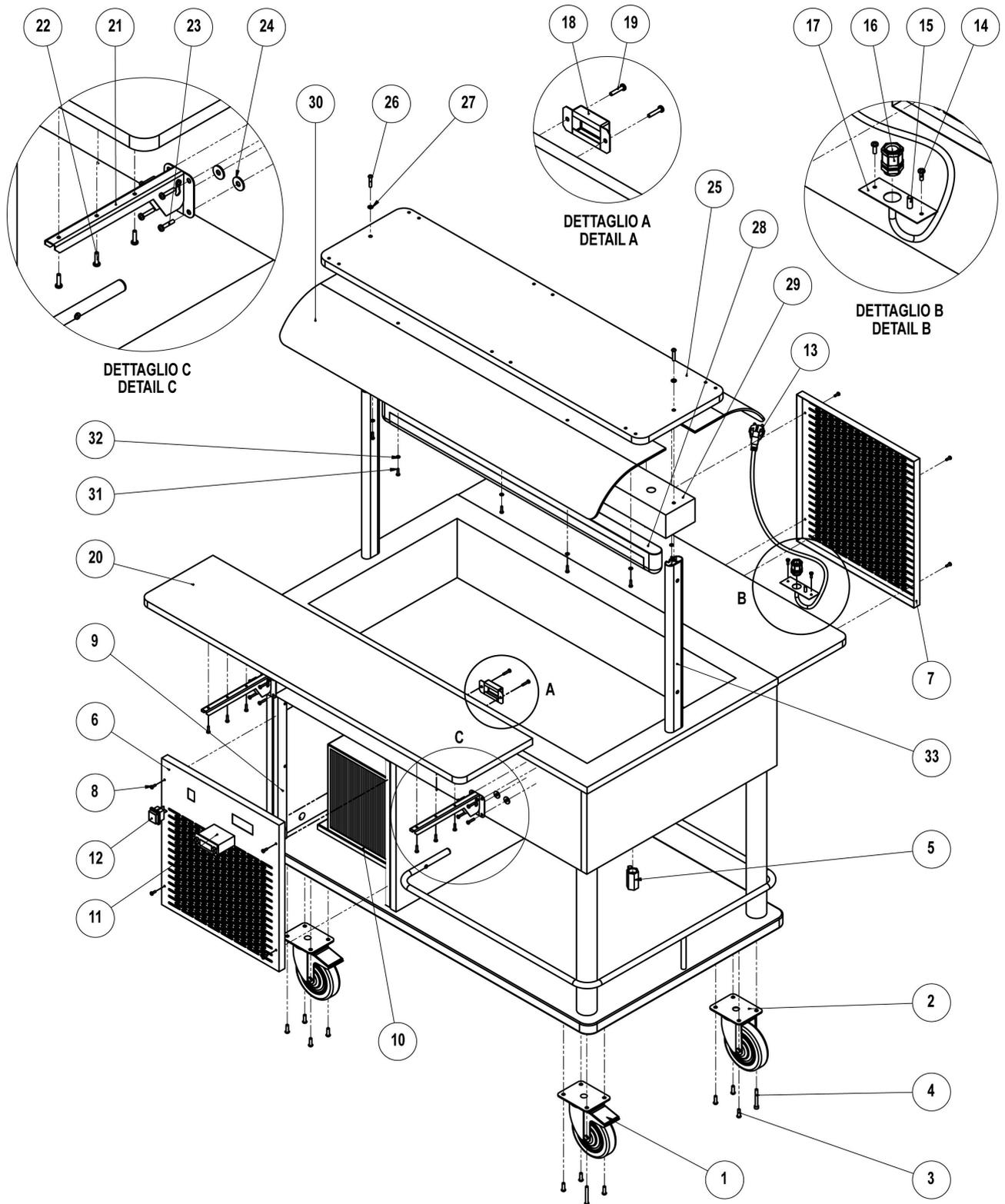
4.4.1 Parte calda



Rif.	Codice	Quantità				Descrizione
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Ruota Ø125 con freno
2	RS	3	3	3	3	Ruota Ø125 standard
3		16	16	16	16	Viti 6x20 Brunite nere
5		1	1	1	1	Rubinetto 1/2"
6		1	1	1	1	Pannello comandi
7		1	1	1	1	Coperchio spia luminosa
8		1	1	1	1	Spia luminosa
9		1	1	1	1	Termostato 30°/90°C
10		1	1	1	1	Manopola termostato
11		4	4	4	4	Viti pannello comandi
12		1	1	1	1	Cavo Schuko (1 solo per tutte e due le parti)
13		1	1	1	1	Pressacavo
14		2	2	2	2	Viti 3,5x12
15		1	1	1	1	Piastrina pressa cavo
16		1	1	1	1	Aggancio messa a terra
17		6	6	6	8	Ribalta portapiatti
18		12	12	12	16	Rondella M6
19		24	24	24	32	Viti 3,5x20
20		18	18	18	24	Viti 3,5x16
21		1	1	1	1	Maniglia sportello
22		2	2	2	2	Viti 3,5x12
23		1	1	1	1	Sportello
24		2	2	2	2	Cerniere sportello
25		2	2	2	2	Viti
26		2	2	2	2	Viti 3,5x16
27		2*	2*	2*	2*	Portapiatti lato lungo
28		2	2	2	2	Tube ovale alzata cromato
29		1*	1*	1*	1*	Top
30		2	2	2	2	Viti 6x40
31		2	2	2	2	Rondella M6
32		1*	1*	1*	1*	Sottotop in acciaio
33		2*	2*	2*	2*	Cupola
34		14	14	14	18	Dado M4
35		14	14	14	18	Rondella frastagliata M4
36		1*	1*	1*	1*	Lampada Neon
37		2	2	2	2	Viti Neon
38		2	2	3	3	Resistenza a striscia 700W
39		2	2	3	3	Feltro Fibraceramica
40		2	2	3	3	Copriresistenza
41		12	12	18	18	Rondella M6
42		12	12	18	18	Dado M6
43		2	2	3	3	Coperchio resistenza fondo zincato
44		12	12	18	18	Viti 6x10

*Indicare sempre il modello di riferimento

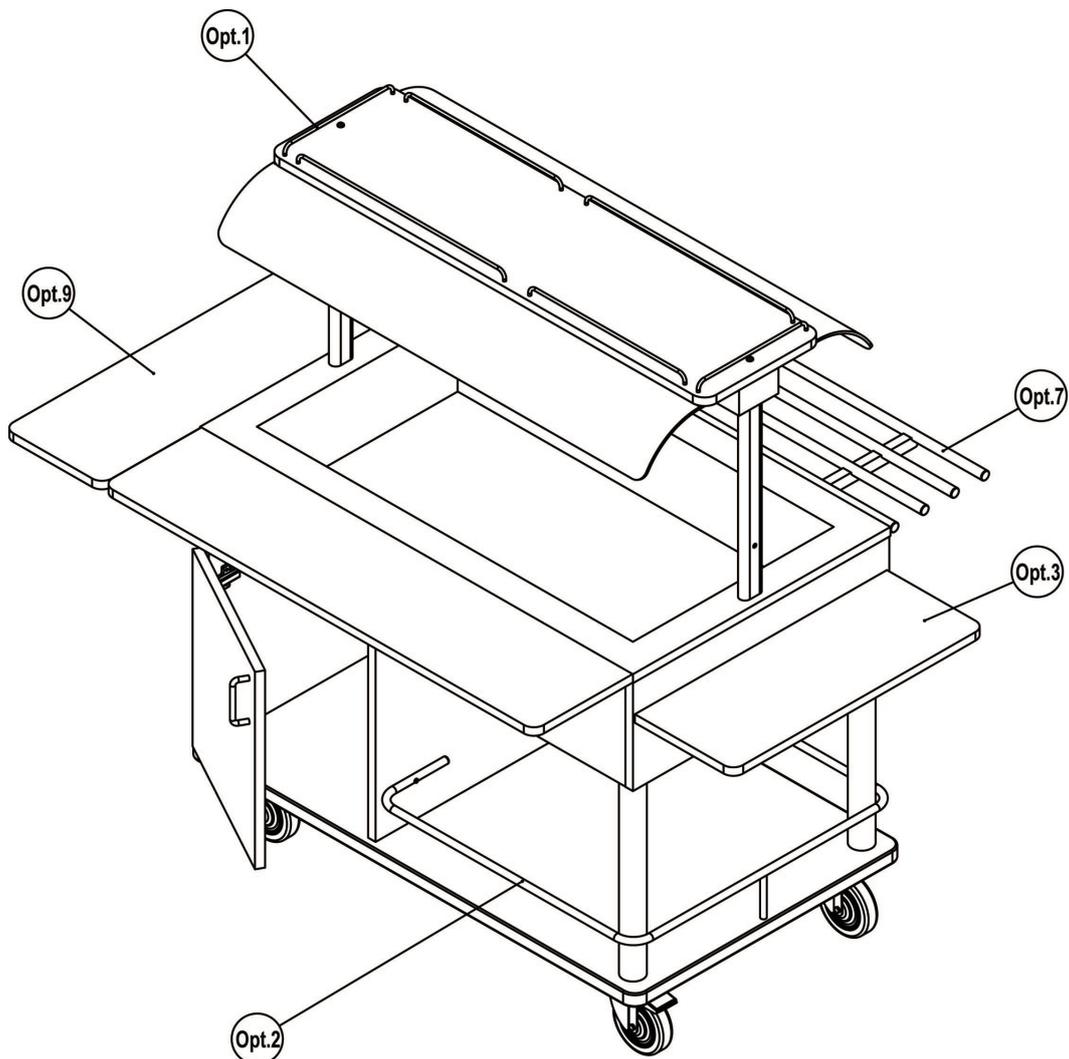
4.4.2 Parte fredda



Rif.	Codice	Quantità*				Descrizione
		Eros MIX 4/1	Eros MIX 5/1A	Eros MIX 5/1B	Eros MIX 6/1	
1	RF	2	2	2	2	Ruota con freno Ø125
2	RS	3	3	3	3	Ruota standard Ø125
3		12	12	12	12	Viti 6x20 brunite nere
5		1	1	1	1	Rubinetto di scarico 1/2"
6		1	1	1	1	Griglia lato comandi
7		1	1	1	1	Griglia lato posteriore
8		8	8	8	8	Viti 3,5x12
9		4	4	4	4	Sostegni per griglia
10		1	1	1	1	Compressore
11		1	1	1	1	Termostato digitale
12		1	1	1	1	Interruttore luminoso
13		1	1	1	1	Cavo schuko (1 solo per tutti e due le parti)
14		2	2	2	2	Viti 3,5x12
15		1	1	1	1	Vite Messa a terra
16		1	1	1	1	Pressacavo
17		1	1	1	1	Staffa pressacavo
18		1	1	1	1	Coperchio sonda
19		2	2	2	2	Viti 4x10
20		2	2	2	2	Portapiatti lato frontale
21		6	6	6	8	Ribalte per portapiatti
22		18	18	18	24	Viti 3,5x16
23		24	24	24	32	Viti 3,5x20
24		12	12	12	16	Rondella M6
25		1	1	1	1	Top in legno
26		2	2	2	2	Viti 6x40
27		2	2	2	2	Rondella M6
28		1*	1*	1*	1*	Lampada neon
29		1*	1*	1*	1*	Sottotop in acciaio
30		2*	2*	2*	2*	Cupola in Plexiglass
31		10	14	14	18	Viti 3,5x16
32		10	14	14	18	Rondella M4

*Indicare sempre il modello di riferimento

4.5 Optionals

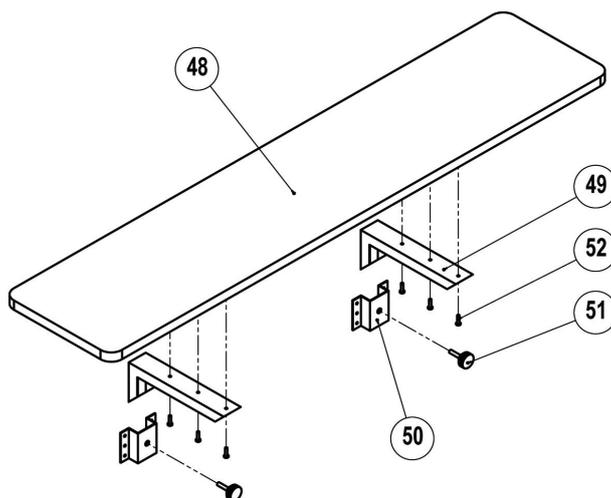


Rif.	Codice	Quantità			Descrizione
		Eros BM 4/1	Eros BM 5/1	Eros BM 6/1	
Opt. 1		1*	1*	1*	Spondine cromate piano superiore
Opt. 3		1-2	1-2	1-2	Portapiatti laterale corto
Opt. 4**		1*	1*	1*	Chiusura vano inferiore
Opt. 7		1-2*	1-2*	1-2*	Portapiatti tubo lato lungo
Opt. 9		1-2	1-2	1-2	Portapiatti laterale lungo

* Indicare sempre il modello di riferimento

**Non illustrato

4.5.1 Optional 9



Optional 9 Mod. EROS			
<i>Rif.</i>	<i>Codice</i>	<i>Quantità</i>	<i>Descrizione</i>
48		1	Piano in legno laminato
49		2	Staffa
50		2	Reggistaffa
51		2	Pomello a vite
52		6	Viti 3,5x16

QUALSIASI MANIPOLAZIONE ESCLUDE AUTOMATICAMENTE LA RESPONSABILITA' DEL PRODUTTORE E FA DECADERE LA GARANZIA

5. Pulizia e manutenzione



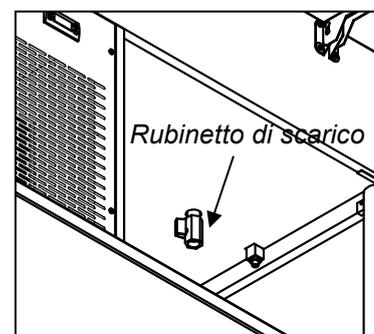
ATTENZIONE:

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.

Una volta svuotata è consigliabile asciugare la vasca con un panno o una spugna.

Le parti in legno laminato possono essere pulite con un panno umido. In caso di macchie particolarmente resistenti utilizzare un panno inumidito con un po' di alcool, non utilizzare mai agenti corrosivi o intaccanti.





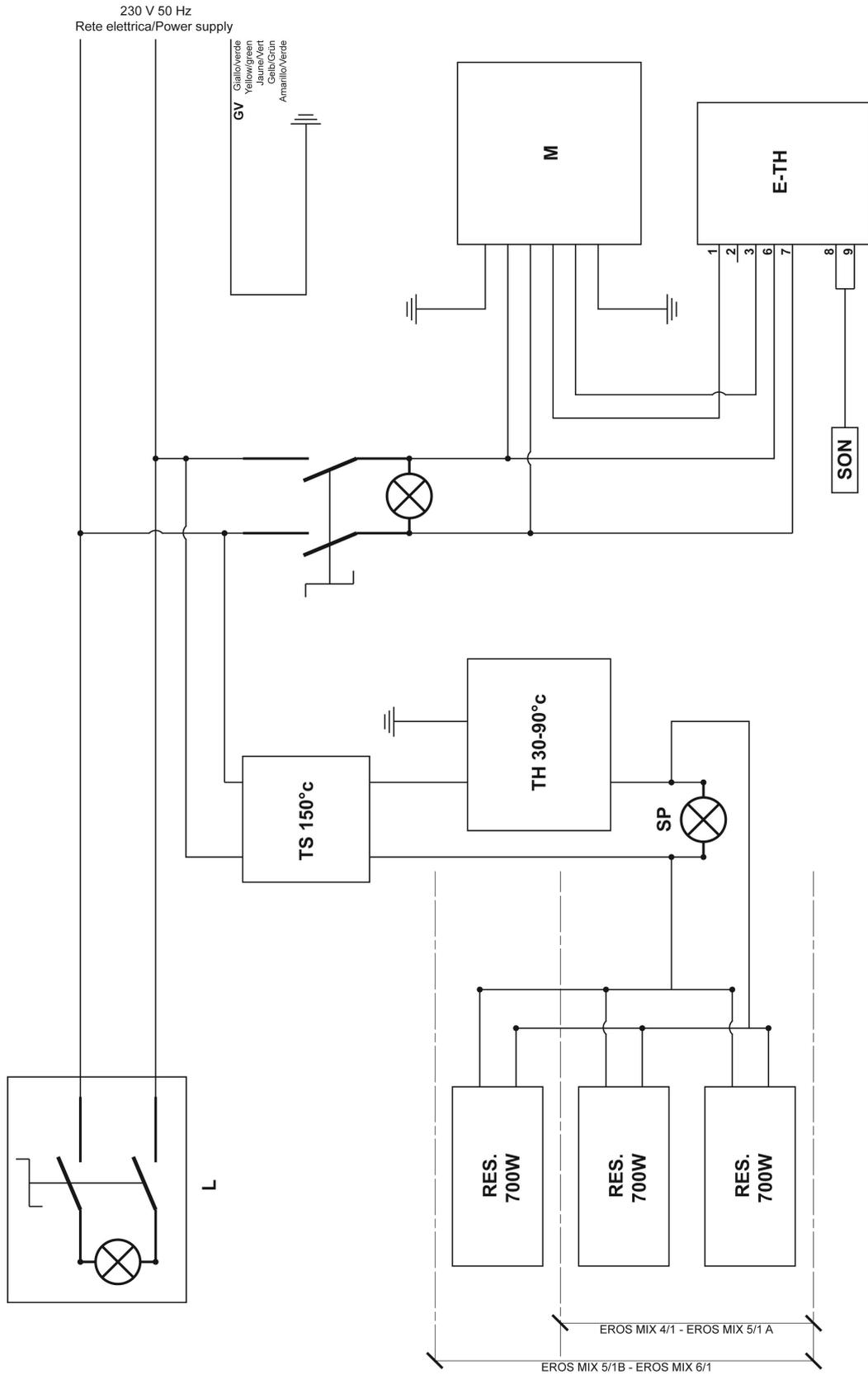
Il costruttore non risponde dei danni derivanti dall'uso di sostanze che danneggino la struttura del carrello.

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

5.1 Guasti

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il carrello non raffredda	Manca corrente	Controllare la presenza di corrente nella rete elettrica
	Insufficienza e/o perdita di gas dall'impianto	Contattare il rivenditore
	Il termostato è rotto	Contattare il rivenditore
	Il cavo di alimentazione è usurato	Sostituire il cavo con uno idoneo
Il carrello non scalda	Manca corrente	Controllare la presenza di corrente nella rete elettrica
	Una o più resistenze sono bruciate	Contattare il rivenditore
	Il termostato è rotto	Contattare il rivenditore
	Il cavo di alimentazione è usurato	Sostituire il cavo con uno idoneo
La lampada al neon non si accende	La lampada è bruciata	Sostituire le lampade con altrettante idonee
	L'interruttore è su "off"	Azionare il pulsante di accensione del neon posto sul suo fianco

5.2 Schema elettrico



Sigla	Descrizione
TH 30°-90°	Termostato 30-90°C
L	Lampada Neon
SP	Spia luminosa
RES 700 W	Resistenza 700 W
E-TH	Termostato digitale
L	Lampada
M	Motore
SON	Sonda

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.*