



EROS R-F  
EROS R-M



DE

FR

EN

IT

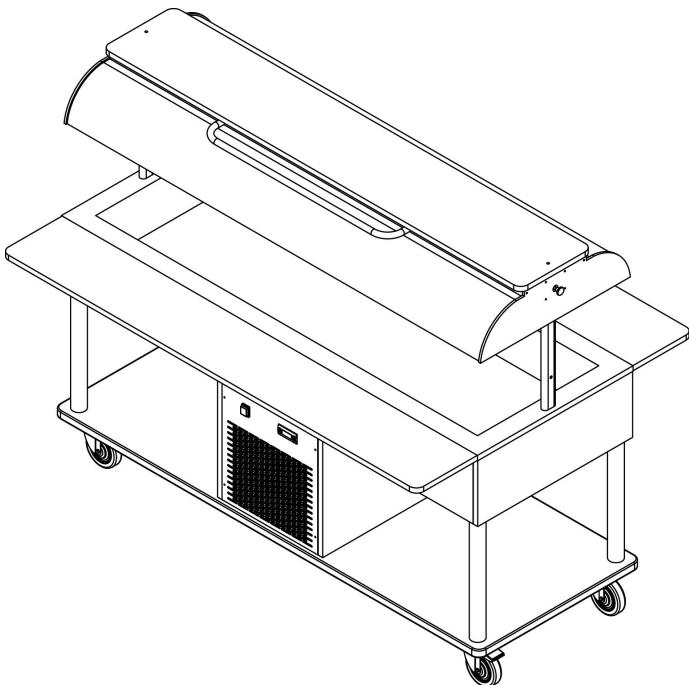
Bedienungsanleitung

Manuel d'instruction

Instruction manual

Manuale d'istruzioni





Artikel:

**EROS 3 R/M - R/F**  
**EROS 4 R/M - R/F**  
**EROS 5 R/M - R/F**  
**EROS 6 R/M - R/F**

## Übersicht

DE

1. Warnhinweise zur Anleitung.....	2
2. Sicherheits- und Warnhinweise für den richtigen Gebrauch.....	2
3. Gewährleistung.....	2
4. Entpacken.....	2
4.1 Inbetriebnahme des Gerätes.....	3
4.2 Technische Eigenschaften.....	4
4.3 Vorschläge zur Verwendung.....	4
4.3.1 Dome-Bewegung.....	5
4.4 Zusatzausstattung.....	6
4.5 Optionals.....	9
4.5.1 Optional 9.....	9
Jegliche Manipulation schließt die Haftung des Herstellers und die Garantie für dieses Produkt automatisch aus.....	9
5. Reinigung und Wartung.....	10
5.1 Fehlerbehebung.....	10
5.2 Schaltpläne.....	11
6. Entsorgung.....	12

# 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 ersetzen 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 Inbetriebnahme des Gerätes**

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! Ausschließlich die Temperatur darf über die Thermostateinstellungen geändert werden. Alle anderen Parameteränderungen können den Betrieb des Kompressors beeinflussen und beeinträchtigen.  
BITTE BEACHTEN SIE DIE BEIGEFÜGTE ANLEITUNG**

## 4.2 Technische Eigenschaften

		<i>Eros 3 R/M - R/F</i>	<i>Eros 4 R/M - R/F</i>	<i>Eros 5 R/M - R/F</i>	<i>Eros 6 R/M - R/F</i>
Power supply		230 V	230 V	230 V	230 V
Compressor power		Classe T 1/4 Hp			
Cooling power		405 W	405 W	405 W	405 W
Compressor sound pressure level (dBA)	1 mt. distance	51	51	51	51
	10 mt. distance	31	31	31	31
Cooling gas		R 452	R 452	R 452	R 452
Gas quantity (Kg)		0,35	0,35	0,38	0,38
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		3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	5 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Tank height (mm)		180	180	180	180
Weight (Kg)		130	180	210	240

## 4.3 Vorschläge zur Verwendung

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 Aufbewahrungstemperatur entsprechend den Anforderungen anpassen.

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°
Aufschmitt		+2°	+10°
Gemüse	Ganz	+8°	+10°
	Auswahl (geschnitten)	+2°	+6°

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

#### 4.3.1 Dome-Bewegung

Das Buffet ist mit einer mobilen Kuppel versehen, die auf dem Tank abgesenkt werden kann. Auf diese Weise werden die Lebensmittel vor dem Service vor Umwelteinflüssen geschützt. Dieser Mechanismus ist besonders nützlich, wenn der Wagen vor dem Service eingerichtet wird.

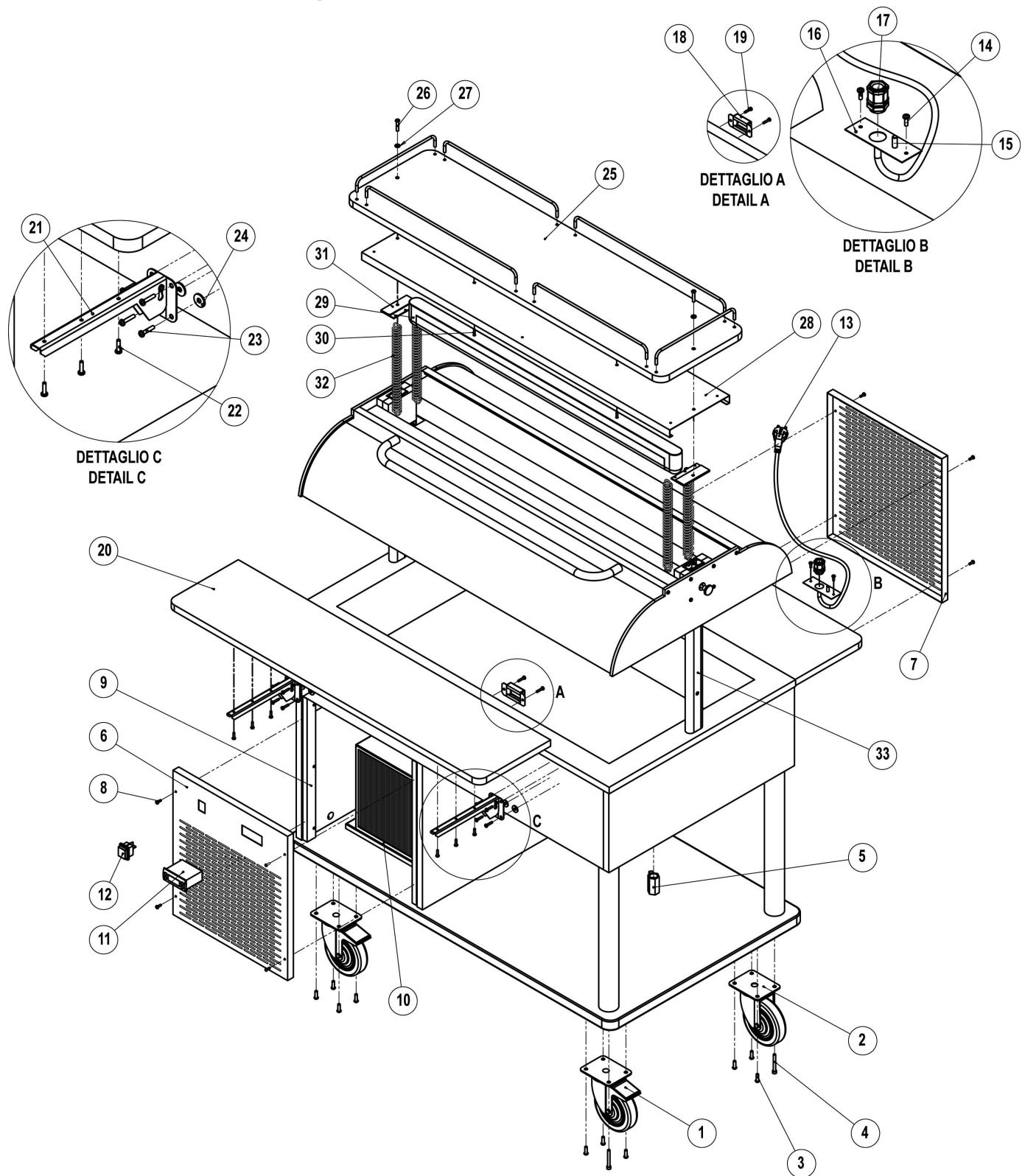
Um die Kuppel abzusenken, ziehen Sie die beiden schwarzen Knöpfe an den Seiten und heben Sie sie aus ihrer Position heraus. Fassen Sie den Griff und senken Sie die Kuppel bis zum Tankrand, wo sie hängen bleibt.

Um die Kuppel anzuheben, entriegeln Sie die Knöpfe und ziehen Sie sie vorsichtig wieder an ihren Platz.

Das obere Fach an der Kuppel bleibt fest.

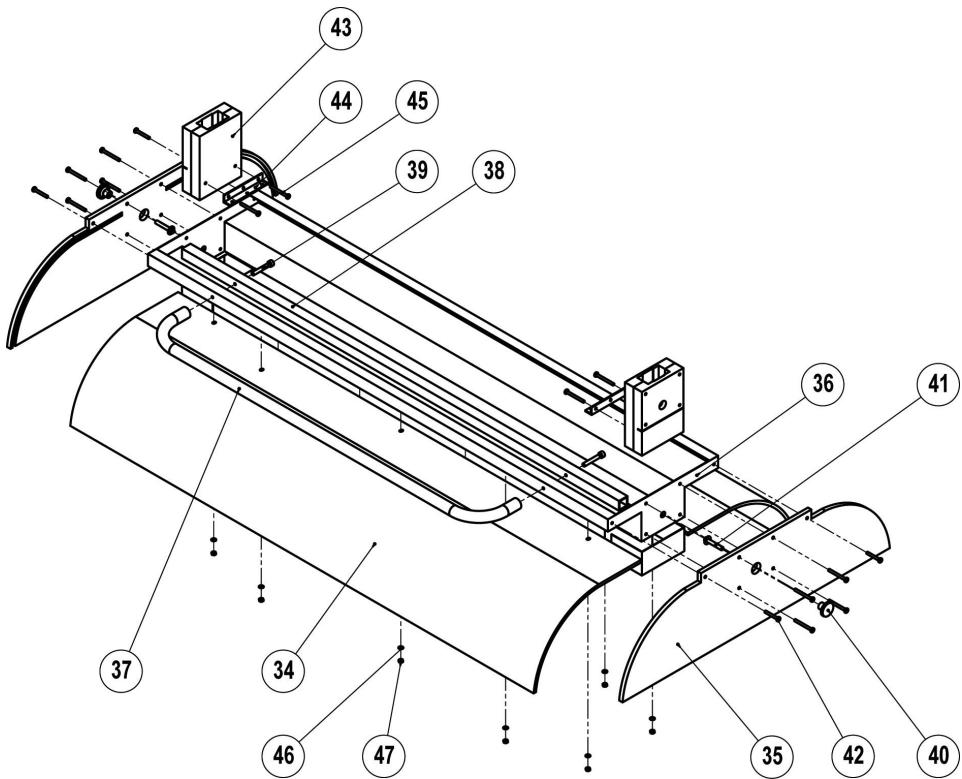
Der Trolley wird mit einem Silikonspray geliefert. Wenn nötig, verwenden Sie die beiden Rohre in kleinen Mengen, um das Gleiten der Kuppel zu verbessern.

#### 4.4 Zusatzausstattung



\*Please, do always mention the model of your reference

Ref.	Code	Anzahl				Description
		Eros 3 R/M - R/F	Eros 4 R/M - R/F	Eros 5 R/M - R/F	Eros 6 R/M - R/F	
1	RF	2	2	2	2	Castor with brake Ø125
2	RS	3	3	3	3	Standard Castor Ø125
3		16	16	16	16	Screws 6x20 black burnished
4		4	4	4	4	Screws 6x50 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
14		2	2	2	2	Screws 3,5x12
15		1	1	1	1	Grounding coupler
16		1	1	1	1	Cable gland plate
17		1	1	1	1	Cable gland
18		1	1	1	1	Probe cover
19		2	2	2	2	Screws 4x10
20		2*	2*	2*	2*	Long side dish holder mod. Eros 3/1
21		6	6	6	8	Tip up for dish holder
22		18	18	18	18	Screws 3,5x16
23		24	24	24	24	Screws 3,5x20
24		12	12	12	12	Washer M6
25		1*	1*	1*	1*	Wooden Top mod. Eros 3/1
26		2	2	2	2	Screws 6x40
27		2	2	2	2	Washer M6
28		1*	1*	1*	1*	Under top steel. Eros 3/1
29		1*	1*	1*	1*	Neon mod. Eros 3/1
30		2	2	2	2	Neon screws
31		2	2	2	2	Upper bracket springs
32		4	4	4	4	Springs
33		2	2	2	2	Chromed oval tube top support



Rif.	Code	Anzahl*				Description
		Eros 3 R/M	Eros 4 R/M	Eros 5 R/M	Eros 6 R/M	
34		2*	2*	2*	2*	Transverse mobile dome mod. Eros 3/1
35		2	2	2	2	Side mobile dome mod. Eros
36		1*	1*	1*	1*	S/Steel Structure
37		1*	1*	1*	2*	Chromed handle mod. Eros
38		1*	1*	1*	1*	Reinforced handle hose mod. Eros 3/1
39		2	2	2	4	Screws 6x40 TS black burnished
40		2	2	2	2	Knobs
41		2	2	2	2	Pins
42		12	12	12	12	Screws 4x30/4x40
43		2	2	2	2	Plastic part
44		2	2	2	2	Lower bracket springs
45		4	4	4	4	Screws 4x40
46		10	10	14	16	Washer indented M4
47		10	10	14	16	Nut M4

\*Please, do always mention the model of your reference.

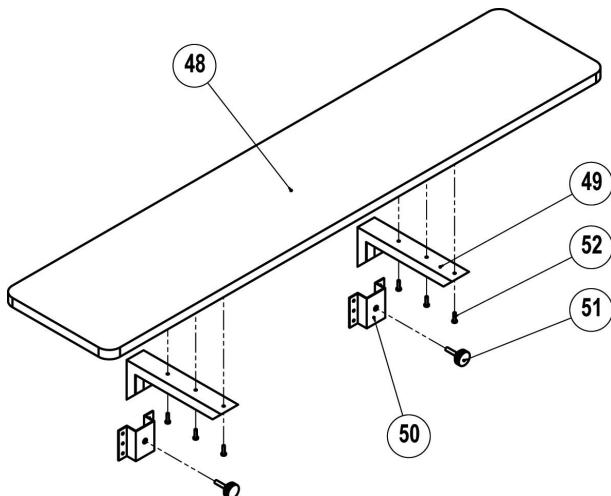
## 4.5 Optionals

Ref.	Anzahl				Description
	Eros 3 R/M - R/F	Eros 4 R/M - R/F	Eros 5 R/M - R/F	Eros 6 R/M - R/F	
Opt. 1	1*	1*	1*	1*	Chromed frames upper shelf
Opt. 2	2*	2*	2*	2*	Chromed lower frame
Opt. 3	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Dish holder short side
Opt. 4	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Lower cabinet closure
Opt. 5	Up to 3x	Up to 4x	Up to 5x	Up to 6x	Grid dim.GN1/1
Opt. 7	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Tube structure long side dish holder
Opt. 9	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Long dish holder short side

Please, do always mention the model of your reference.

\*Not illustrated

### 4.5.1 Optional 9



Optional 9 Mod. EROS

Ref.	Code	Quantity	Description
48		1	Laminate 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

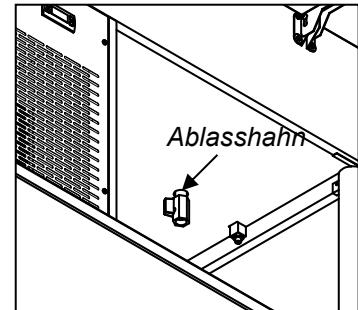


**WARNUNG:**

**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.

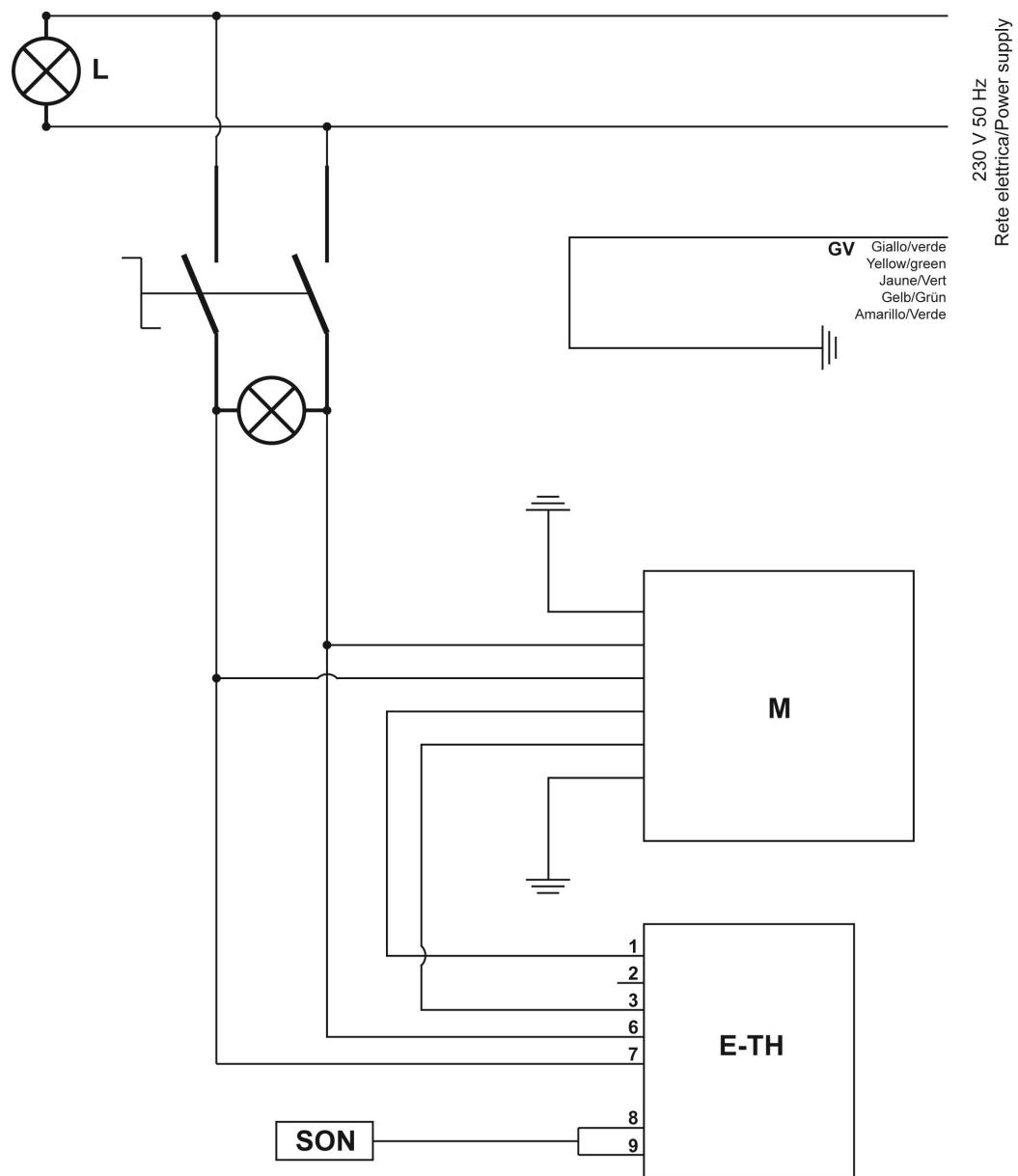
- Das Wasserbecken muss durch den Ablasshahn vom Kondenswasser entleert werden (siehe Bild rechts).
- Stellen Sie einen Eimer unter den Ablasshahn und drehen Sie den Hebel. Stellen Sie sicher, dass er geschlossen ist, sobald das Wasserbecken leer ist.
- Sobald das Wasserbecken leer ist, wird empfohlen, es mit einem Tuch oder Schwamm zu trocknen. Die laminierten Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei harnäckigen Flecken ein feuchtes Tuch mit etwas Alkohol verwenden. Niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Die Plexiglasteile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei harnäckigen Flecken verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem für Plexiglas geeigneten Produkt. Verwenden Sie niemals ätzende Reinigungsmittel.
- Die Hanex-Fläche (nur für "PR"-Modelle) mit einem feuchten Tuch und etwas Alkohol reinigen, niemals ätzende Reinigungsmittel verwenden.



### 5.1 Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Lösungen</b>
Der Wagen kühl 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 Kompressor funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den Fachhändler
Die Luft strömt nicht aus den Bohrungen des Wasserbeckens*	Der Lüfter ist durchgebrannt	Kontaktieren Sie den Fachhändler
	Die Löcher sind blockiert	Nehmen Sie das innere Wasserbecken heraus und reinigen Sie die Löcher von hinten
	Der Verdampfer ist wegen eines Ausfalls des Heizelements für die automatische Abtauung mit Eis blockiert	Kontaktieren Sie den Fachhändler

## 5.2 Schaltpläne



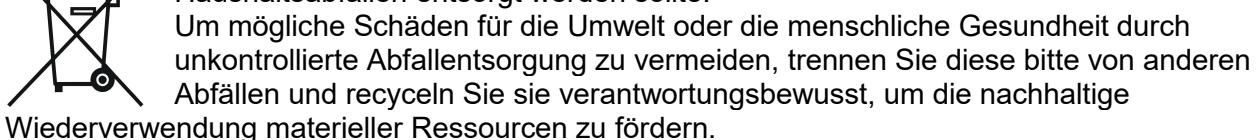
Ref.	Beschreibung
E-TH	Digitaler thermostatt
L	Lampe
M	Kompressor
SON	Sonde

## 6. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden und, wenn möglich, demontiert und die verschiedenen Komponenten unterschieden werden.

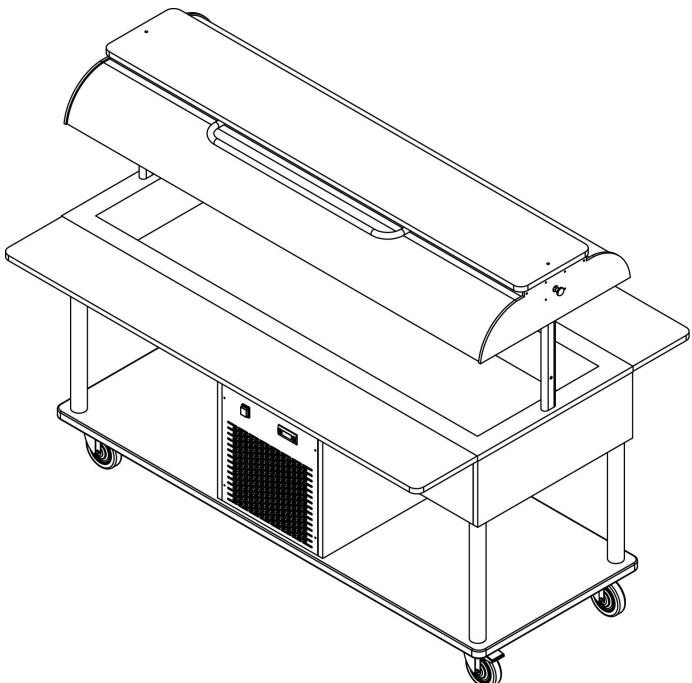
Die Verpackungselemente (Kunststoff, Schaumstoff, Luftpolsterfolie, Styropor, Karton etc.) sind potenzielle Gefahrenquellen und daher von Kindern fernzuhalten und müssen gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt gesammelt und entsorgt werden.

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.



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 3 R/M - R/F**  
**EROS 4 R/M - R/F**  
**EROS 5 R/M - R/F**  
**EROS 6 R/M - R/F**

## **Index**

**FR**

1. Notice sur la documentation.....	2
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.....	4
4.3 Conseils pour l'utilisation.....	4
4.3.1 Ouverture et fermeture de la coupole.....	5
4.4 Pièces de rechange.....	6
4.5 Options.....	9
4.5.1 Option 9.....	9
5. Nettoyage et entretien.....	10
5.1 Pannes.....	10
5.2 Schéma électrique.....	11
6. Recyclage.....	12

## 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.**



## 4.2 Caractéristiques techniques

		<i>Eros 3 R/M - R/F</i>	<i>Eros 4 R/M - R/F</i>	<i>Eros 5 R/M - R/F</i>	<i>Eros 6 R/M - R/F</i>
Alimentation		230 V	230 V	230 V	230 V
Puissance compresseur		Classe T 1/4 Hp			
Puissance frigorifique		405 W	405 W	405 W	405 W
Niveau de pression sonore du compresseur (dBA)	A 1 mt.	51	51	51	51
	A 10 mt.	31	31	31	31
Gaz réfrigérant		R 452	R 452	R 452	R 452
Quantité gaz (Kg)		0,35	0,35	0,38	0,38
Température Min-Max réglable		-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C	-10°/+50°C
Température de service		+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C	+2°/+8°C
Capacité bac		3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	5 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Hauteur bac (mm)		180	180	180	180
Peso (Kg)		130	180	210	240

## 4.3 Conseils pour l'utilisation

Ci-dessous des conseils pour une utilisation optimale du buffet.

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

Il ne s'agit pas d'un réfrigérateur, l'appareil ne doit pas fonctionner en continu. Il s'agit d'un chariot de présentation et de distribution pendant les heures de service (par exemple 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 constamment la température des aliments exposés et éventuellement de changer la température sur le thermostat selon les exigences

<b>Aliment</b>		<b>T. Minimale (°C)</b>	<b>T. Maximale (°C)</b>
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.

#### 4.3.1 Ouverture et fermeture de la coupole

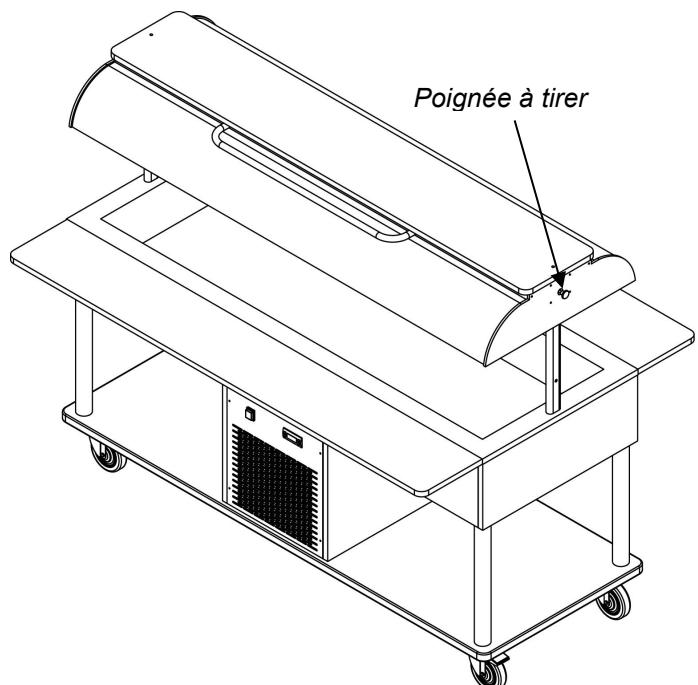
*Pomello da tirare*

Le buffet est doté d'une coupole mobile pour protéger les aliments des facteurs environnants au moment de l'utilisation, très utile au moment de l'installation de tout le contenu peu de temps avant le service.

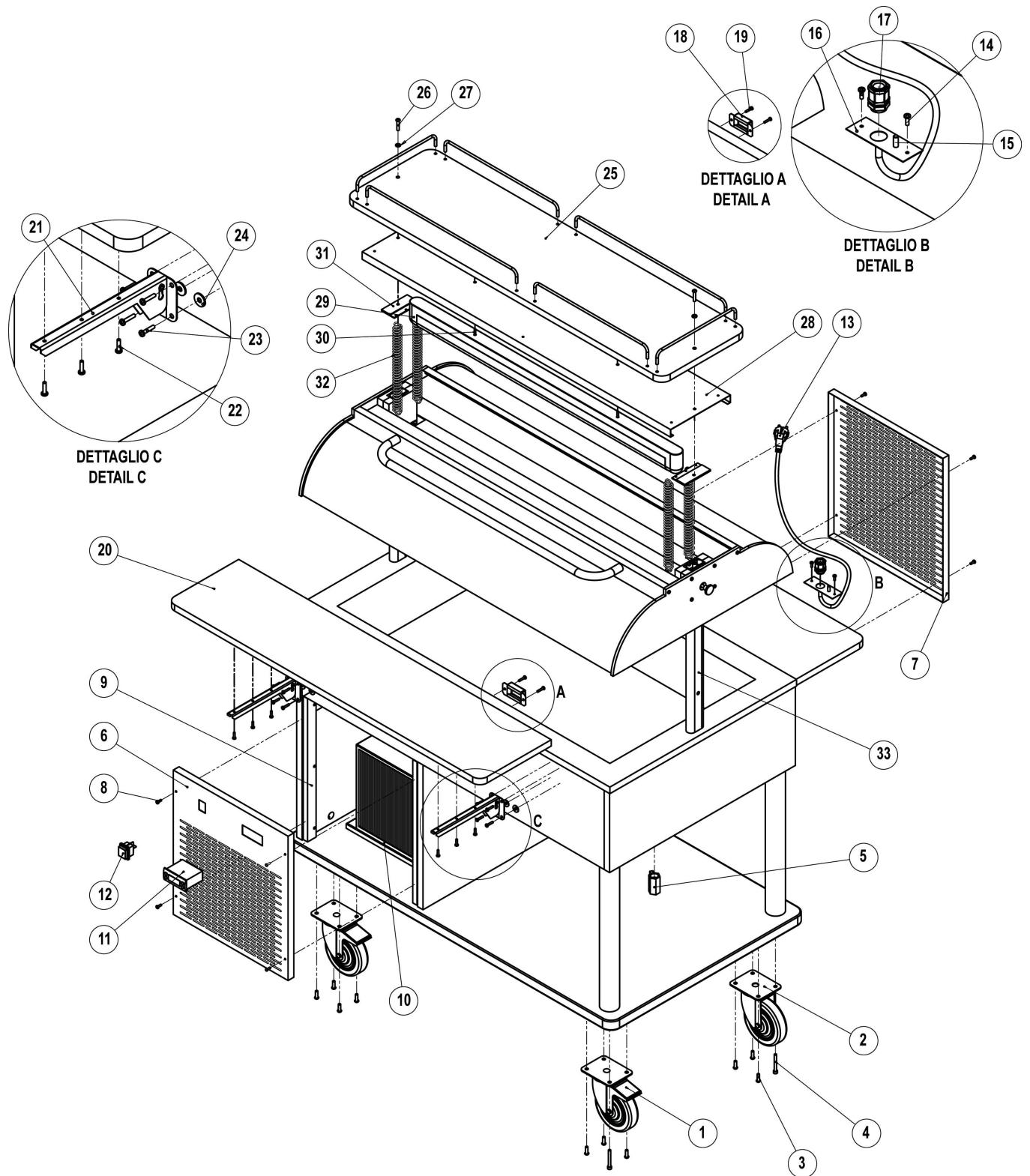
Pour baisser la coupole en plexiglass, tirer sur les deux poignées noires situées sur le côté et les faire sortir, empoigner la poignée et baisser la coupole jusqu'au bord du bac où elle se bloquera. Pour lever la coupole, débloquer les poignées latérales et accompagner la coupole jusqu'à son enclenchement.

#### Le plateau en bois au-dessus de la coupole reste fixe.

Une bombe de silicone en spray est fournie avec le chariot au cas où il y avait des difficultés de coulissage de la coupole le long des deux tubes, vaporiser le silicone en petite quantité le long du tube et faire coulisser plusieurs fois la coupole.

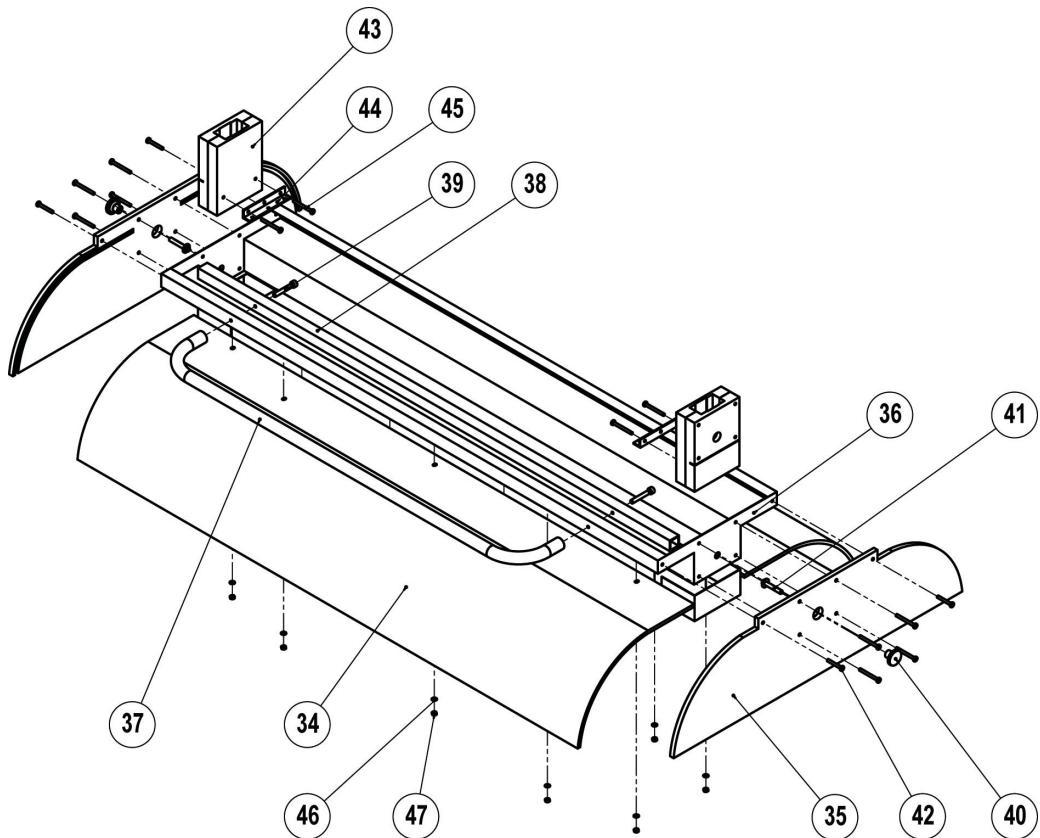


#### 4.4 Pièces de rechange



<b>Réf.</b>	<b>Code</b>	<b>Quantité</b>				<b>Description</b>
		<i>Eros 3 R/M - R/F</i>	<i>Eros 4 R/M - R/F</i>	<i>Eros 5 R/M - R/F</i>	<i>Eros 6 R/M - R/F</i>	
1	RF	2	2	2	2	Roue Ø125 avec frein
2	RS	3	3	3	3	Roue Ø125 standard
3		16	16	16	16	Vis 6x20 brunies noires
4		4	4	4	4	Vis 6x50 brunies noires
5		1	1	1	1	Robinet 1/2"
6		1	1	1	1	Grille tableau de commande
7		1	1	1	1	Grille postérieure
8		8	8	8	8	Vis 3,5x12
9		4	4	4	4	Etrier pour grille
10		1	1	1	1	Compresseur
11		1	1	1	1	Thermostat digital
12		1	1	1	1	Bouton d'allumage
13		1	1	1	1	Câble Schuko
14		2	2	2	2	Vis 3,5x12
15		1	1	1	1	Crochet mise à terre
16		1	1	1	1	Plaquette presse-étoupe
17		1	1	1	1	Presse-étoupe
18		1	1	1	1	Couverture de la sonde
19		2	2	2	2	Vis 4x10
20		2*	2*	2*	2*	Porte-assiettes coté long
21		6	6	6	8	Support rabattable
22		18	18	18	18	Vis 3,5x16
23		24	24	24	24	Vis 3,5x20
24		12	12	12	12	Rondelle M6
25		1*	1*	1*	1*	Top en bois
26		2	2	2	2	Vis 6x40
27		2	2	2	2	Rondelle M6
28		1*	1*	1*	1*	Doublure top en acier
29		1*	1*	1*	1*	Néon
30		2	2	2	2	Vis Néon
31		2	2	2	2	Etrier supérieur ressort
32		4	4	4	4	Ressort
33		2	2	2	2	Tube ovale structure d'appui

\*Toujours indiquer le modèle de référence



Réf.	Code	Quantité				Description
		Eros 3 R/M	Eros 4 R/M	Eros 5 R/M	Eros 6 R/M	
34		2*	2*	2*	2*	Traverse coupole mobile
35		2	2	2	2	Partie latérale coupole mobile
36		1*	1*	1*	1*	Structure Inox
37		1*	1*	1*	2*	Poignée chromée
38		1*	1*	1*	1*	Tube renfort poignée
39		2	2	2	4	Vis 6x40 TS brunies
40		2	2	2	2	Poignées
41		2	2	2	2	Crics
42		12	12	12	12	Vis 4x30/4x40
43		2	2	2	2	Plastique
44		2	2	2	2	Etrier inférieur ressort
45		4	4	4	4	Vis 4x40
46		10	10	14	16	Rondelle cuite M4
47		10	10	14	16	Ecrou M4

\*Toujours indiquer le modèle de référence

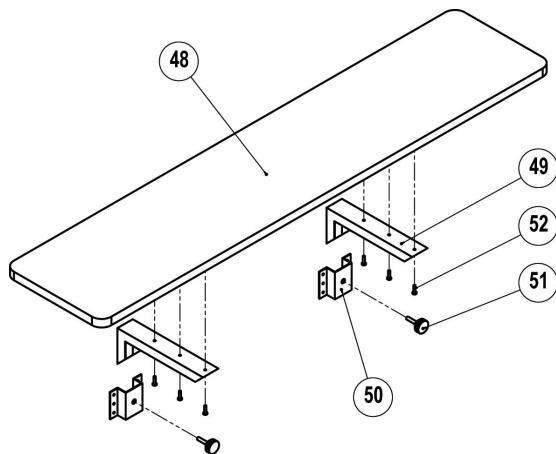
## 4.5 Options

Réf.	Quantité				Description
	Eros 3 R/M - R/F	Eros 4 R/M - R/F	Eros 5 R/M - R/F	Eros 6 R/M - R/F	
Opt. 1	1*	1*	1*	1*	Galerie chromée plateau supérieur
Opt. 2	2*	2*	2*	2*	Galerie inférieure chromée
Opt. 3	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Porte-assiette coté court
Opt. 4**	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Fermeture partie inférieure
Opt. 5	Up to 3x	Up to 4x	Up to 5x	Up to 6x	Grille bac dim. GN1/1
Opt. 7	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Porte assiette tube coté long
Opt. 9	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Porte-assiette long coté courte

Accessoires non illustrés

\*\*Toujours indiquer le modèle de référence

### 4.5.1 Option 9



Option 9 Mod. EROS

Réf.	Code	Quantité	Description
48		1	Plateau en bois laminé
49		2	Etier
50		2	Porte étier
51		2	Poignée à vis
52		6	Vis 3,5x16

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

## 5. Nettoyage et entretien



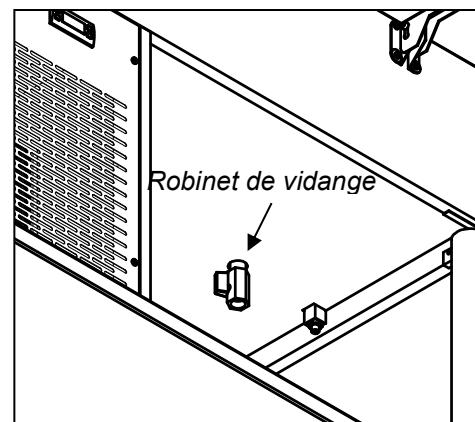
### ATTENTION:

**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.**

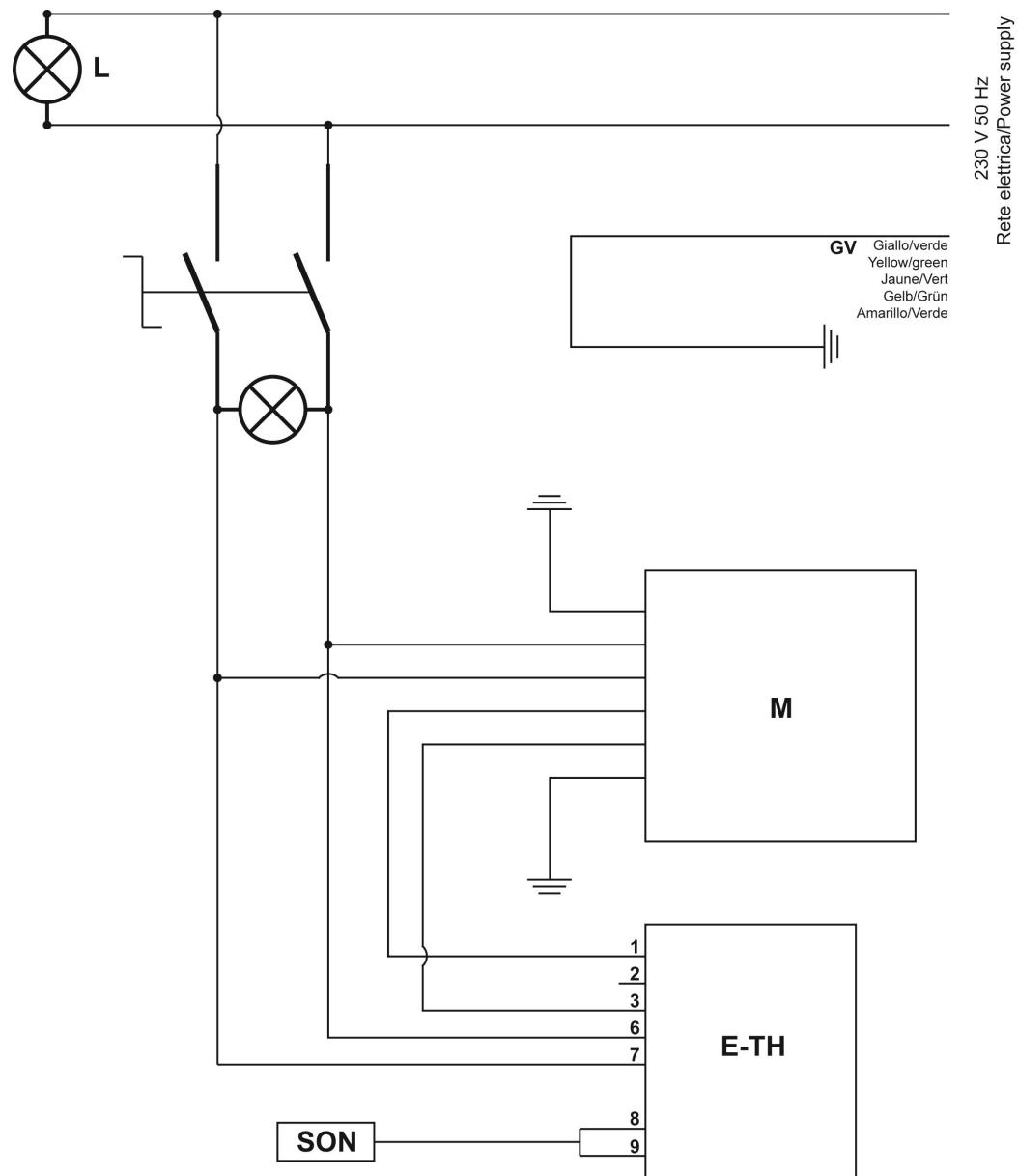


**Le chariot doit toujours être maintenu en position horizontale et ne doit jamais être couché afin d'éviter des problèmes au compresseur.**

### 5.1 Pannes

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solution</b>
La chariot ne refroidit pas	Pas de courant	Contrôler la présence de courant dans le réseau
	Insuffisance et/ou perte de gaz	Contacter le revendeur
	Le thermostat est cassé	Contacter 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 côté

## 5.2 Schéma électrique



<b>Abréviation</b>	<b>Description</b>
TH	Thermostat 30-90°C
L	Lampada
M	Compressore
SON	Sonda

## 6. Recyclage

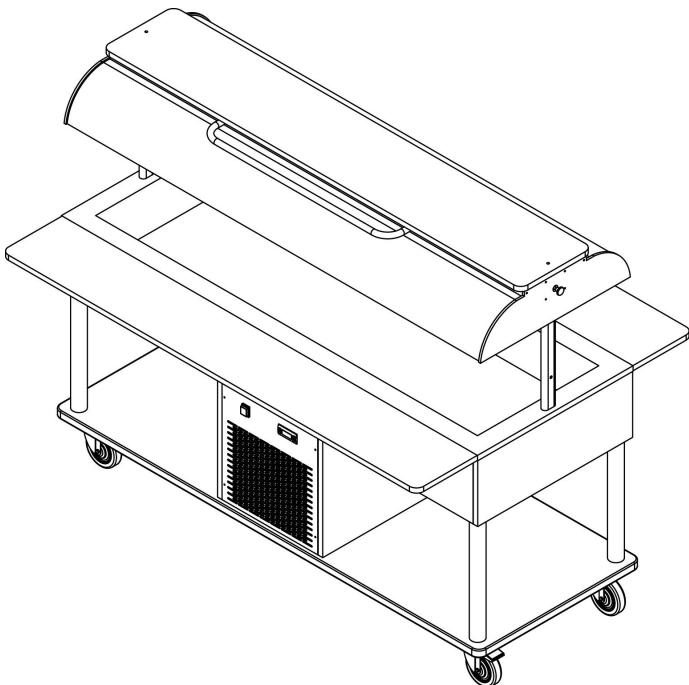
En fin de vie, l'appareil doit être éliminé selon les normes en vigueur et il est nécessaire, dans la mesure du possible, de le démonter et de trier ses différents composants.

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.



Item:

**EROS 3 R/M - R/F**  
**EROS 4 R/M - R/F**  
**EROS 5 R/M - R/F**  
**EROS 6 R/M - R/F**

## **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.....	4
4.3 Use Suggestions.....	4
4.3.1 Dome Motion.....	5
4.4 Spare Parts.....	6
4.5 Optionals.....	9
4.5.1 Optional 9.....	9
5. Cleaning and Maintenance.....	10
5.1 Breakdowns.....	10
5.2 Wiring Diagram.....	11
6. Disposal.....	12

## 1. Instruction Warnings

User has to hold the whole instructions. User must store up this document in case of use. The manufacturer is not responsible of any damage 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 inappropriate to the original destination. The producer is not responsible of any damage 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 warranty 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 explicitly agreed.

## 4. Settings

This item is packed and shipped assembled. The manufacturer declines every responsibility for damages 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**

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

		<i>Eros 3 R/M - R/F</i>	<i>Eros 4 R/M - R/F</i>	<i>Eros 5 R/M - R/F</i>	<i>Eros 6 R/M - R/F</i>
Power supply		230 V	230 V	230 V	230 V
Compressor power		Classe T 1/4 Hp			
Cooling power		405 W	405 W	405 W	405 W
Compressor sound pressure level (dBA)	1 mt. distance	51	51	51	51
	10 mt. distance	31	31	31	31
Cooling gas		R 452	R 452	R 452	R 452
Gas quantity (Kg)		0,35	0,35	0,38	0,38
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		3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	5 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Tank height (mm)		180	180	180	180
Weight (Kg)		130	180	210	240

## 4.3 Use Suggestions

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.

<b>Food</b>		<b>Min.Temp (°C)</b>	<b>Max.Temp (°C)</b>
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.

#### 4.3.1 Dome Motion

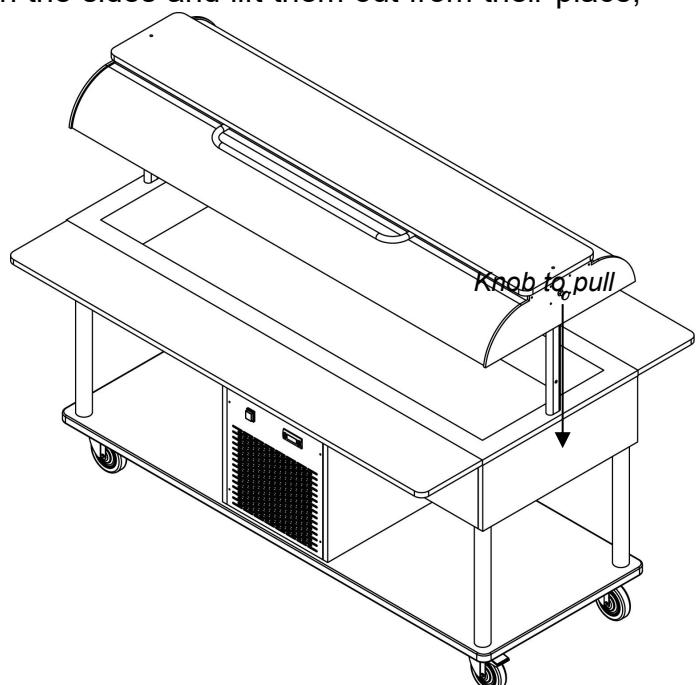
The buffet is provided with a mobile dome which can be lowered down on the tank. In this way the food is preserved against the environmental influences before the service. This mechanism is especially useful when the trolley is set up before the service begins.

To lower the dome, pull the two black knobs on the sides and lift them out from their place, grasp the handle and lower the dome to the tank edge where it will hang.

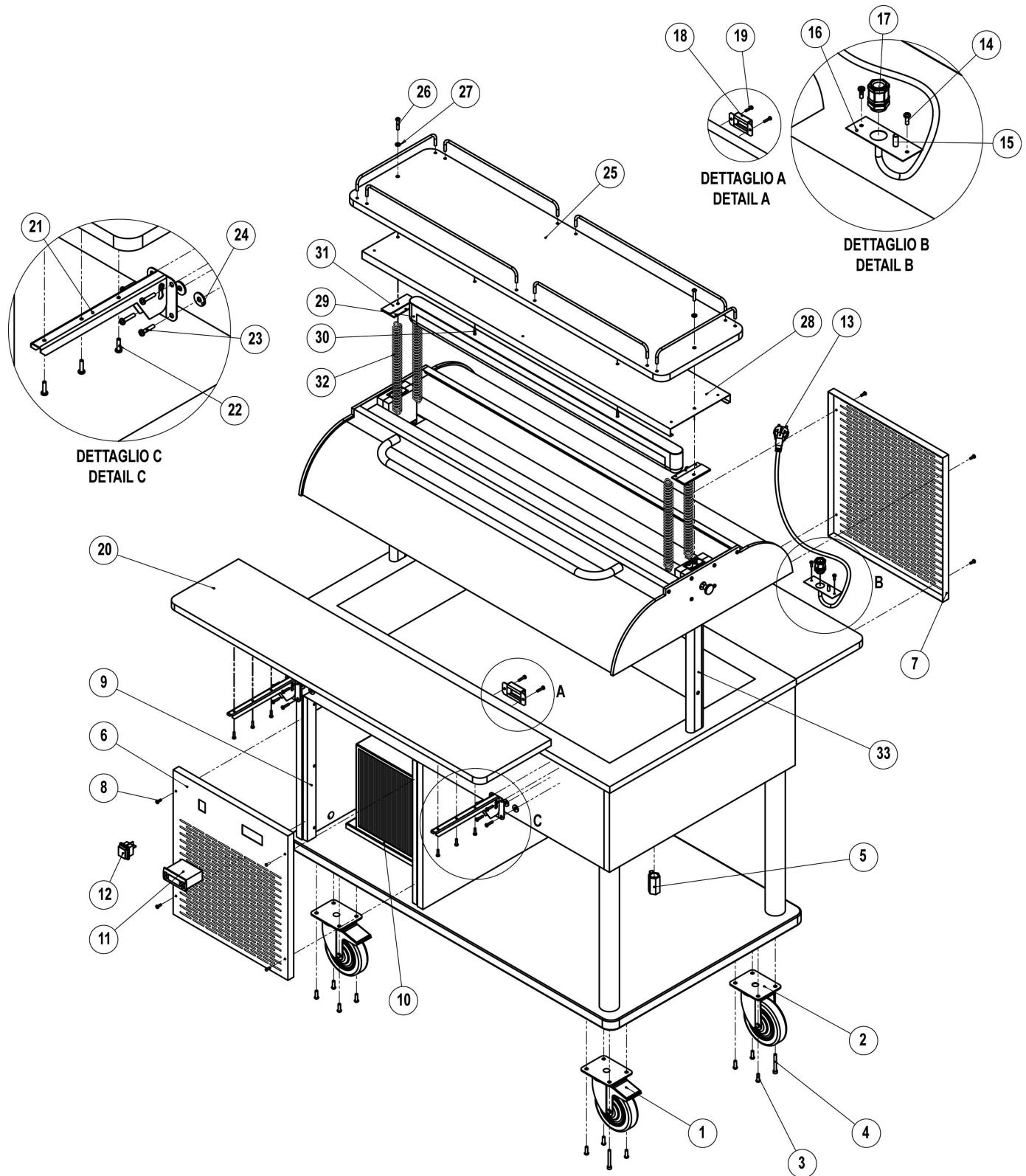
To lift the dome, unlock the knobs and gently pull it up back to its place.

**The upper shelf on the dome remains fix.**

A silicon spray is provided with the trolley, when necessary, use it in small quantities on the two tubes for a better dome sliding.

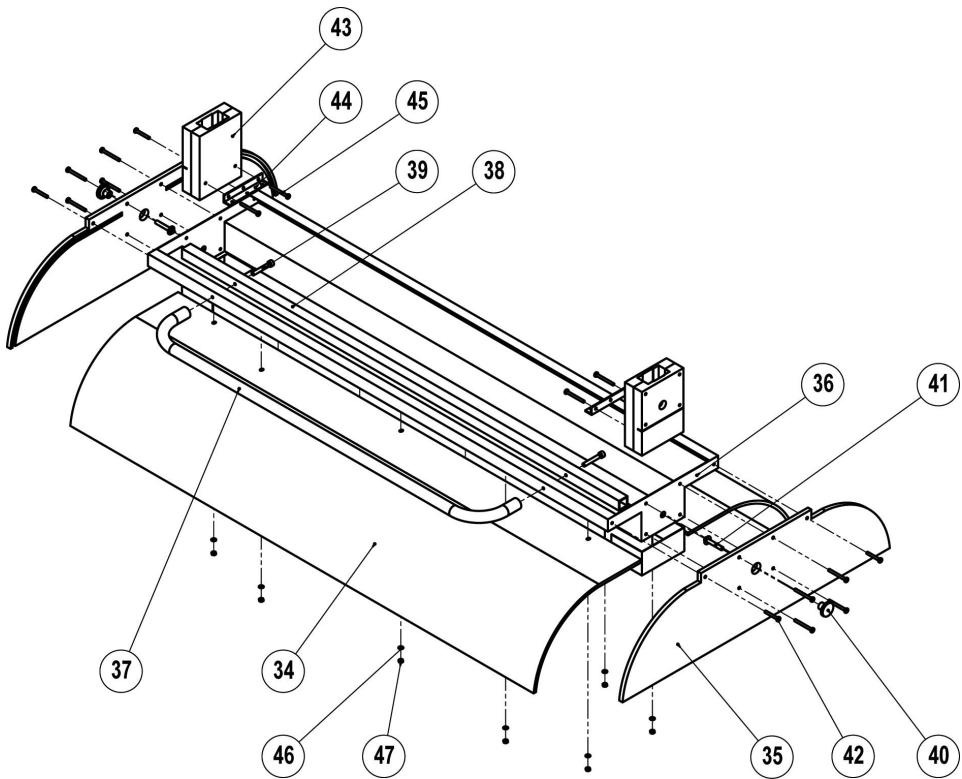


## 4.4 Spare Parts



\*Please, do always mention the model of your reference

Ref.	Code	Quantity*				Description
		Eros 3 R/M - R/F	Eros 4 R/M - R/F	Eros 5 R/M - R/F	Eros 6 R/M - R/F	
1	RF	2	2	2	2	Castor with brake Ø125
2	RS	3	3	3	3	Standard Castor Ø125
3		16	16	16	16	Screws 6x20 black burnished
4		4	4	4	4	Screws 6x50 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
14		2	2	2	2	Screws 3,5x12
15		1	1	1	1	Grounding coupler
16		1	1	1	1	Cable gland plate
17		1	1	1	1	Cable gland
18		1	1	1	1	Probe cover
19		2	2	2	2	Screws 4x10
20		2*	2*	2*	2*	Long side dish holder mod. Eros 3/1
21		6	6	6	8	Tip up for dish holder
22		18	18	18	18	Screws 3,5x16
23		24	24	24	24	Screws 3,5x20
24		12	12	12	12	Washer M6
25		1*	1*	1*	1*	Wooden Top mod. Eros 3/1
26		2	2	2	2	Screws 6x40
27		2	2	2	2	Washer M6
28		1*	1*	1*	1*	Under top steel. Eros 3/1
29		1*	1*	1*	1*	Neon mod. Eros 3/1
30		2	2	2	2	Neon screws
31		2	2	2	2	Upper bracket springs
32		4	4	4	4	Springs
33		2	2	2	2	Chromed oval tube top support



Rif.	Code	Quantity*				Descrizione
		Eros 3 R/M	Eros 4 R/M	Eros 5 R/M	Eros 6 R/M	
34		2*	2*	2*	2*	Transverse mobile dome mod. Eros 3/1
35		2	2	2	2	Side mobile dome mod. Eros
36		1*	1*	1*	1*	S/Steel Structure
37		1*	1*	1*	2*	Chromed handle mod. Eros
38		1*	1*	1*	1*	Reinforced handle hose mod. Eros 3/1
39		2	2	2	4	Screws 6x40 TS black burnished
40		2	2	2	2	Knobs
41		2	2	2	2	Pins
42		12	12	12	12	Screws 4x30/4x40
43		2	2	2	2	Plastic part
44		2	2	2	2	Lower bracket springs
45		4	4	4	4	Screws 4x40
46		10	10	14	16	Washer indented M4
47		10	10	14	16	Nut M4

\*Please, do always mention the model of your reference.

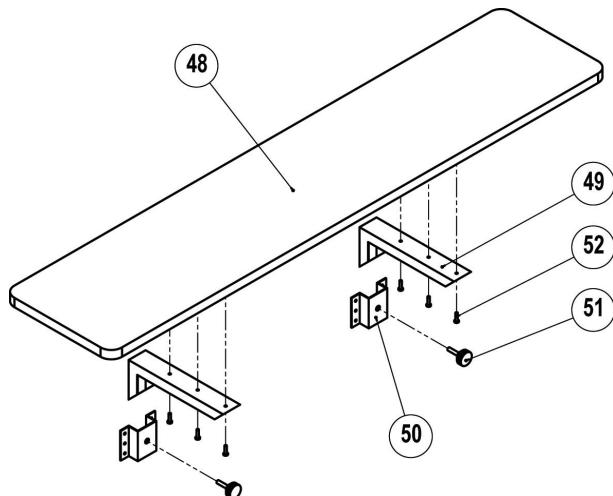
## 4.5 Optionals

Ref.	Quantity				Description
	Eros 3 R/M - R/F	Eros 4 R/M - R/F	Eros 5 R/M - R/F	Eros 6 R/M - R/F	
Opt. 1	1*	1*	1*	1*	Chromed frames upper shelf
Opt. 2	2*	2*	2*	2*	Chromed lower frame
Opt. 3	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Dish holder short side
Opt. 4	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Lower cabinet closure
Opt. 5	Up to 3x	Up to 4x	Up to 5x	Up to 6x	Grid dim.GN1/1
Opt. 7	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Tube structure long side dish holder
Opt. 9	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Long dish holder short side

Please, do always mention the model of your reference.

\*Not illustrated

### 4.5.1 Optional 9



Optional 9 Mod. EROS

Ref.	Code	Quantity	Description
48		1	Laminate 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



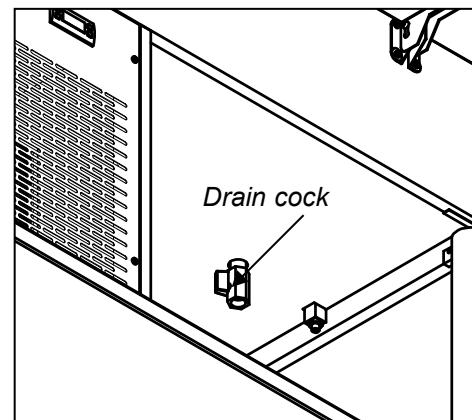
### WARNING:

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.**

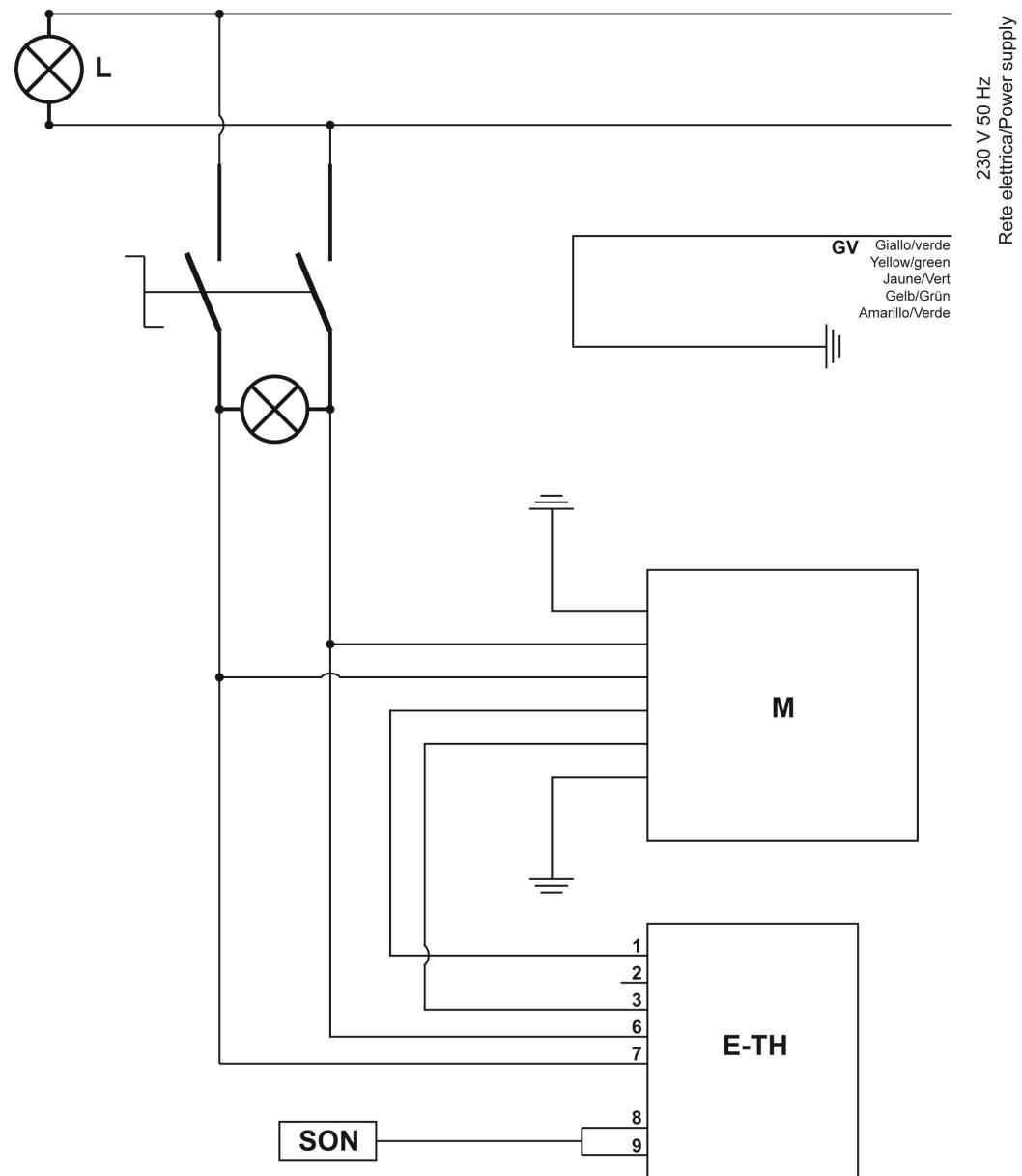


**The trolley must always stand horizontally and shall never be turned to prevent damages on the compressor.**

### 5.1 Breakdowns

Problem	Possible Reasons	Solutions
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 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.

## 5.2 Wiring Diagram



<b>Ref.</b>	<b>Description</b>
E-TH	Digital thermostat
L	Lamp
M	Engine
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..

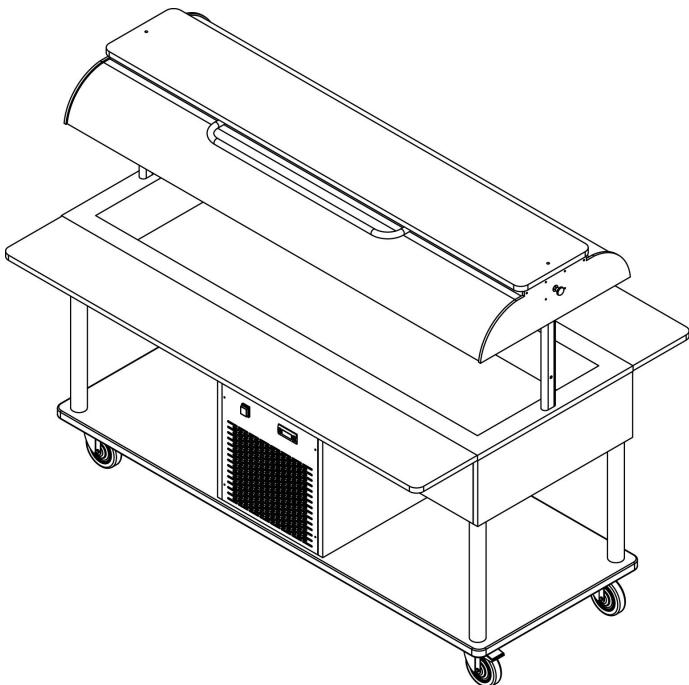
The packing elements (plastic, foam, bubble wrap, styrofoam, cardboard, etc..) must be kept away from children as potential danger and have to be collected and disposed separately according to the local regulations.

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 3 R/M - R/F**  
**EROS 4 R/M - R/F**  
**EROS 5 R/M - R/F**  
**EROS 6 R/M - R/F**

**IT**

## **Indice**

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.....	4
4.3 Consigli per l'utilizzo.....	4
4.3.1 Movimento della cupola.....	5
4.4 Ricambistica.....	6
4.5 Optionals.....	9
4.5.1 Optional 9.....	9
5. Pulizia e manutenzione.....	10
5.1 Guasti.....	10
5.2 Schema Elettrico.....	11
6. Smaltimento.....	12

## **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. 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°15 pag. 6).

#### **4.1 Accensione dell'apparecchio**

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 THERMOSTATO DIGITALE FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI ALLEGATE.**



## 4.2 Caratteristiche tecniche

		<b>Eros 3 R/M - R/F</b>	<b>Eros 4 R/M - R/F</b>	<b>Eros 5 R/M - R/F</b>	<b>Eros 6 R/M - R/F</b>
Alimentazione		230 V	230 V	230 V	230 V
Potenza compressore		Classe T 1/4 Hp			
Potenza frigorifera		405 W	405 W	405 W	405 W
Livello di pressione sonora del compressore (dBA)	A 1 mt.	51	51	51	51
	A 10 mt.	31	31	31	31
Gas refrigerante		R 452	R 452	R 452	R 452
Quantità gas (Kg)		0,35	0,35	0,38	0,38
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		3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	5 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Altezza vasca (mm)		180	180	180	180
Peso (Kg)		130	180	210	240

## 4.3 Consigli per l'utilizzo

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.



Non si tratta di 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.

<b>Alimento</b>		<b>T. Minima (°C)</b>	<b>T. Massima (°C)</b>
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.

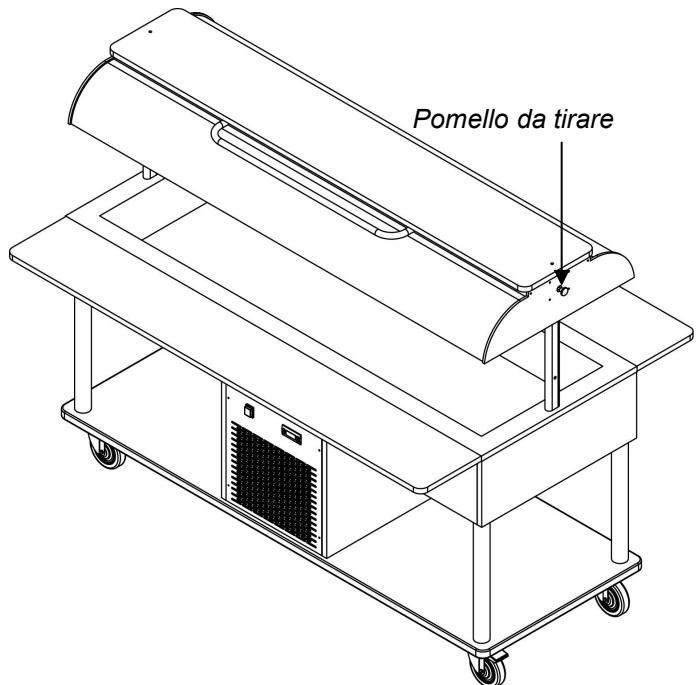
#### 4.3.1 Movimento della cupola

Il buffet è dotato di una cupola mobile per proteggere gli alimenti dall'ambiente circostante fino al momento dell'utilizzo, molto utile nel momento in cui si desideri allestire il carrello con tutto il contenuto un po' prima dell'inizio del servizio.

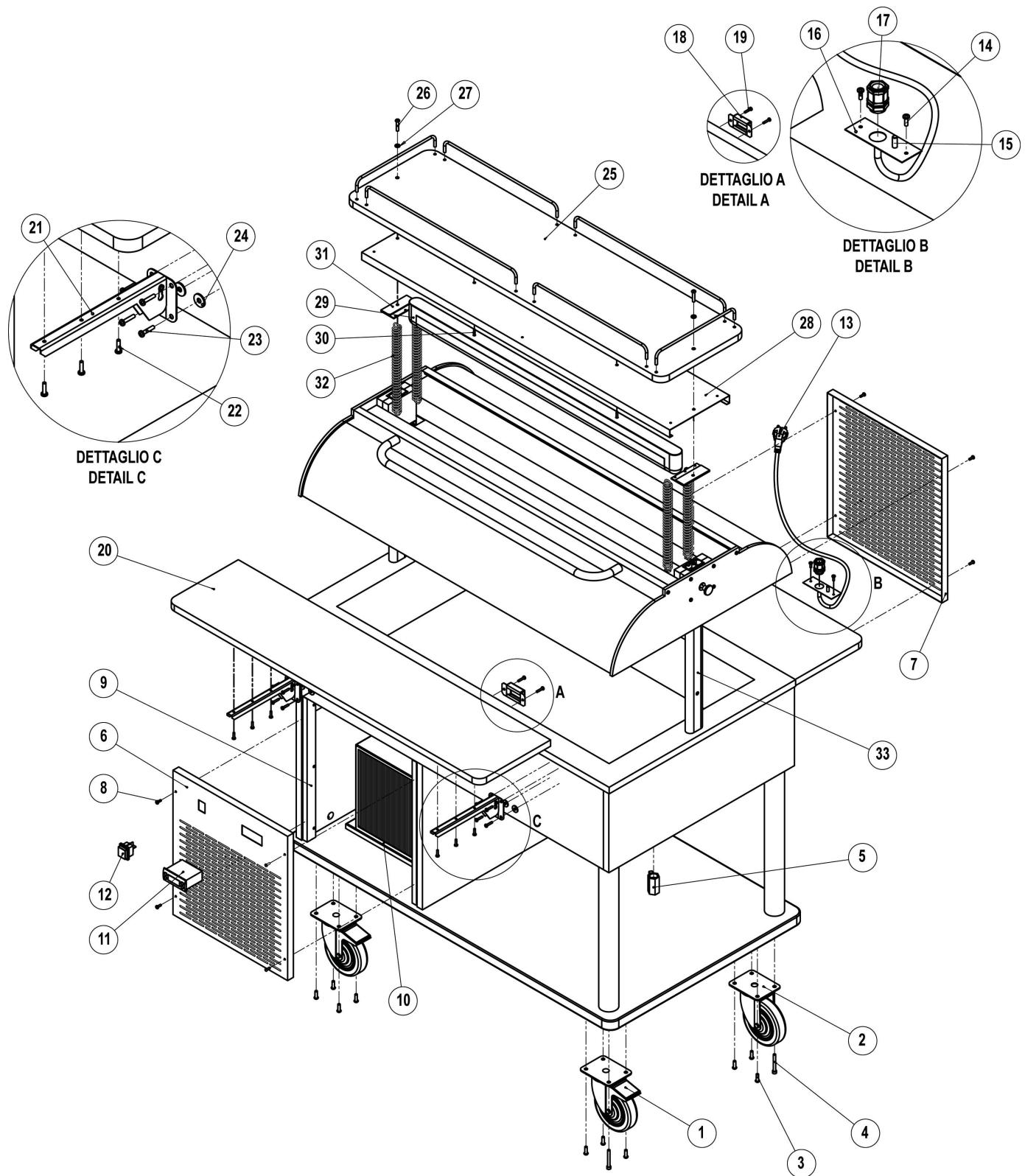
Per abbassare la cupola in plexiglass tirare i due pomelli neri ai lati e farli uscire dalla propria sede, impugnare la maniglia e abbassare la cupola fino al bordo vasca dove si bloccherà. Per alzare la cupola sbloccare i pomelli ed aiutare la cupola a risalire fino al suo riaggancio.

#### Il piano in legno sopra alla cupola resta in ogni caso fisso.

Insieme all'apparecchio viene fornita una bomboletta di silicone spray, dovessero esserci difficoltà di scorrimento della cupola lungo i due tubi spruzzare una piccola quantità di silicone lungo il tubo e far scorrere alcune volte la cupola.

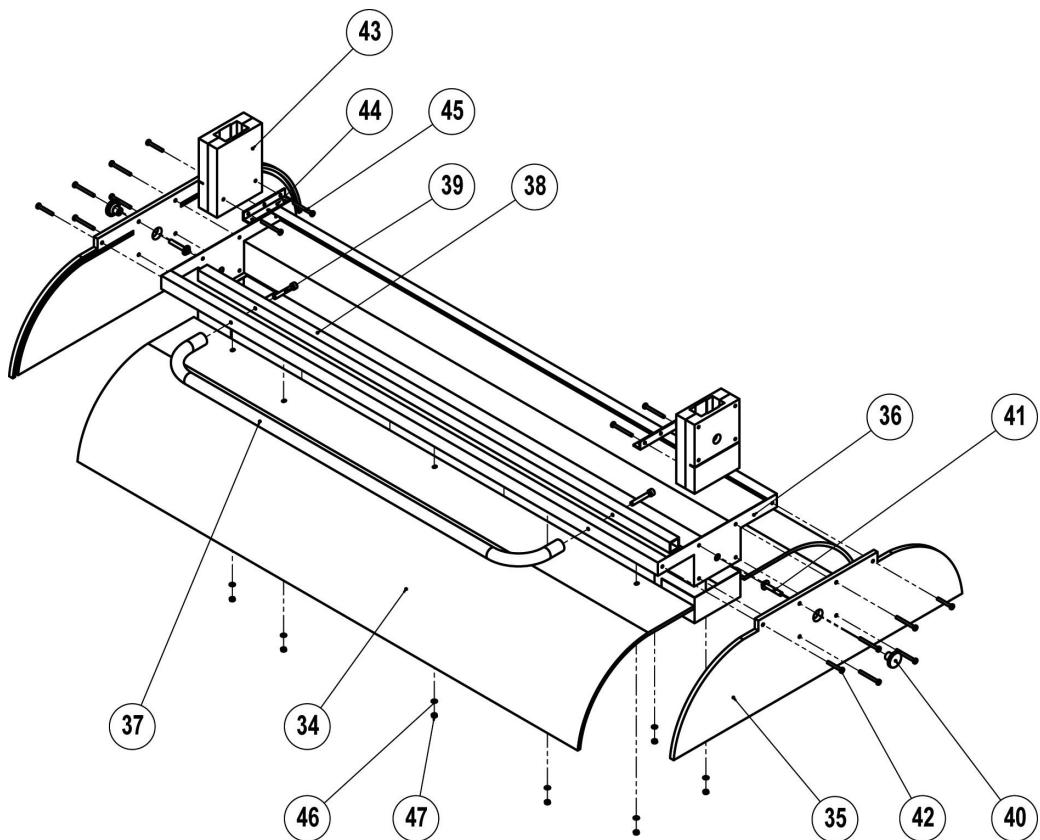


#### 4.4 Ricambistica



<b>Rif.</b>	<b>Codice</b>	<b>Quantità</b>				<b>Descrizione</b>
		<b>Eros 3 R/M - R/F</b>	<b>Eros 4 R/M - R/F</b>	<b>Eros 5 R/M - R/F</b>	<b>Eros 6 R/M - R/F</b>	
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
4		4	4	4	4	Viti 6x50 Brunite nere
5		1	1	1	1	Rubinetto 1/2"
6		1	1	1	1	Griglia pannello comandi
7		1	1	1	1	Griglia posteriore
8		8	8	8	8	Viti 3,5x12
9		4	4	4	4	Staffe per griglia
10		1	1	1	1	Compressore
11		1	1	1	1	Termostato digitale
12		1	1	1	1	Pulsante accensione
13		1	1	1	1	Cavo Schuko
14		2	2	2	2	Viti 3,5x12
15		1	1	1	1	Aggancio messa a terra
16		1	1	1	1	Piastrina pressa cavo
17		1	1	1	1	Pressacavo
18		1	1	1	1	Coprisonda
19		2	2	2	2	Viti 4x10
20		2*	2*	2*	2*	Portapiatti lato lungo
21		6	6	6	8	Ribalta portapiatti
22		18	18	18	18	Viti 3,5x16
23		24	24	24	24	Viti 3,5x20
24		12	12	12	12	Rondella M6
25		1*	1*	1*	1*	Top legno
26		2	2	2	2	Viti 6x40
27		2	2	2	2	Rondella M6
28		1*	1*	1*	1*	Sottotop in acciaio
29		1*	1*	1*	1*	Neon
30		2	2	2	2	Viti Neon
31		2	2	2	2	Staffa superiore molle
32		4	4	4	4	Molle
33		2	2	2	2	Tubo ovale alzata cromato

\*Indicare sempre il modello di riferimento



Rif.	Codice	Quantità				Descrizione
		Eros 3 R/M	Eros 4 R/M	Eros 5 R/M	Eros 6 R/M	
34		2*	2*	2*	2*	Traverso cupola mobile
35		2	2	2	2	Laterale cupola mobile
36		1*	1*	1*	1*	Struttura acciaio Inox
37		1*	1*	1*	2*	Maniglia cromata
38		1*	1*	1*	1*	Tubo rinforzo maniglia
39		2	2	2	4	Viti 6x40 TS brunite
40		2	2	2	2	Pomelli
41		2	2	2	2	Salterelli
42		12	12	12	12	Viti 4x30/4x40
43		2	2	2	2	Plasticone
44		2	2	2	2	Staffa inferiore molle
45		4	4	4	4	Viti 4x40
46		10	10	14	16	Rondella frastagliata M4
47		10	10	14	16	Dado M4

\*Indicare sempre il modello di riferimento

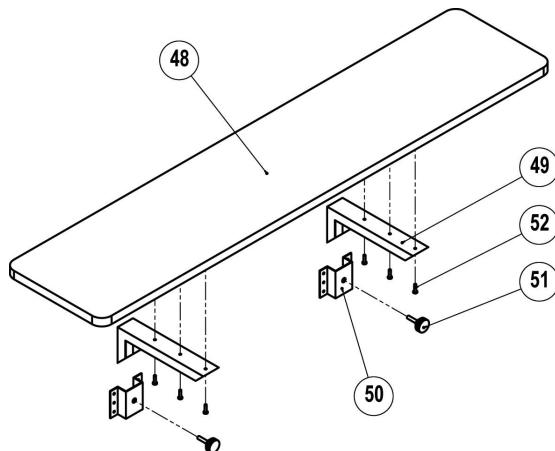
## 4.5 Optionals

Rif.	Quantità				Descrizione
	Eros 3 R/M - R/F	Eros 4 R/M - R/F	Eros 5 R/M - R/F	Eros 6 R/M - R/F	
Opt. 1	1*	1*	1*	1*	Spondine cromate piano superiore
Opt. 2	2*	2*	2*	2*	Spondina inferiore cromata
Opt. 3	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Portapiatti laterale corto
Opt. 4	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Chiusura vano inferiore
Opt. 5	Up to 3x	Up to 4x	Up to 5x	Up to 6x	Griglia vasca dim GN1/1
Opt. 7	1-2*	1-2*	1-2*	1-2*	Portapiatti tubo lato lungo
Opt. 9	1-2*	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**

Rif.	Codice	Quantità	Descrizione
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



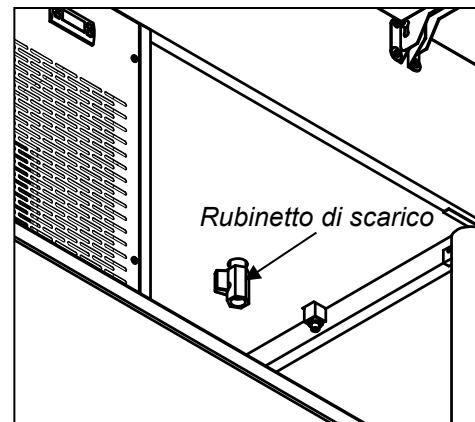
### ATTENZIONE:

**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 dalla condensa 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.**

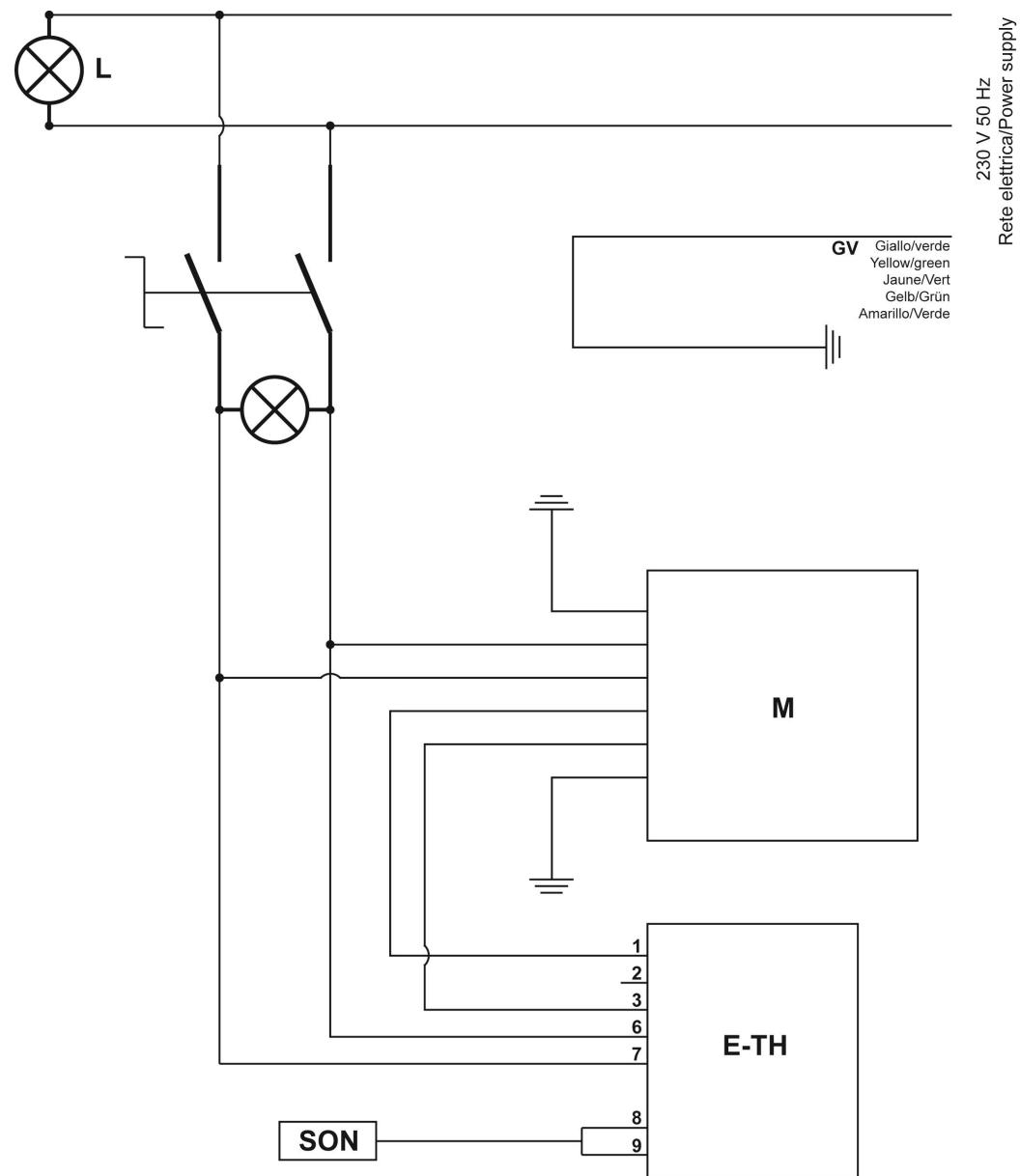


**Il carrello deve sempre essere mantenuto in posizione orizzontale e non va mai coricato, per evitare problemi al compressore.**

### 5.1 Guasti

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzione</b>
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
La lampada al neon non si accende	La lampada è bruciata	Sostituire le lampade con altrettante idonee
	L'interruttore è su "off"	Abbassare la cupola mobile e azionare il pulsante di accensione del neon posto sul suo fianco

## 5.2 Schema Elettrico



<b>Sigla</b>	<b>Descrizione</b>
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 poliuretanica, 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 Küsnacht am Rigi

Tel.: +41 41 785 50 00  
Fax: +41 41 785 50 05

E-Mail: [info@bartscher.ch](mailto: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.