



SOPORTES NEUTROS

ES

Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

NEUTRAL END POSTS

EN

Installation, Use and Maintenance Manual

SUPPORTS NEUTRES

FR

Manuel d'Installation, d'Utilisation et Entretien



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

1. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO
2. ADVERTENCIAS
3. TRANSPORTE
4. INSTALACIÓN
 - 4.1. Colocación soportes
 - 4.2. Colocación pantalla de cristal
 - 4.3. Colocación cristal frontal
5. FUNCIONAMIENTO
 - 5.1. Uso y límites
6. MANTENIMIENTO
 - 6.1. General
 - 6.2. Limpieza
7. RECICLAJE
8. GARANTÍA

1. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Los soportes neutros están diseñados para proteger alimentos en exposición. Es un elemento accesorio preparado para ser colocado en un mueble o buffet.

El conjunto está compuesto de unos soportes y una pantalla de cristal.

2. ADVERTENCIAS

Lea este manual atentamente antes de comenzar la instalación.

Para realizar la instalación correctamente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar solamente recambios suministrados o aprobados por el fabricante.
- Utilizar el equipo sólo para el propósito que ha sido diseñado.
- No debe ser manipulado por niños
- Realizar el mantenimiento solo por personal cualificado.

3. TRANSPORTE

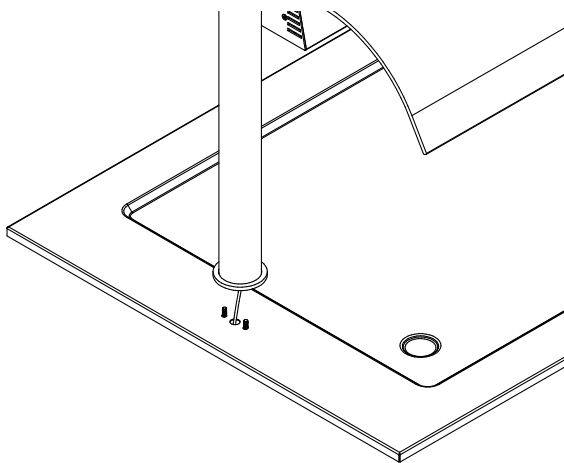
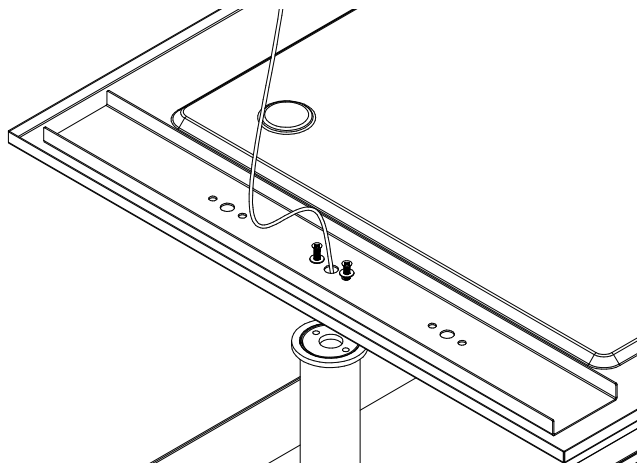
- No volcar, y en caso necesario volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje.
- Realizar el desembalaje sobre un pavimento sólido, llano y estable.
- Retirar el embalaje y envoltorio evitando provocar golpes al equipo.
- Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debido al transporte. En caso de desperfectos provocados durante el transporte se deberá tramitar la reclamación a la empresa de transportes dentro de las 24 horas siguientes a la recepción del equipo o material.

4. INSTALACIÓN

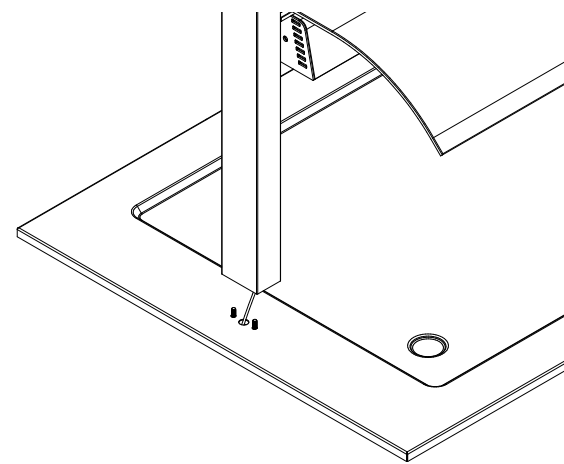
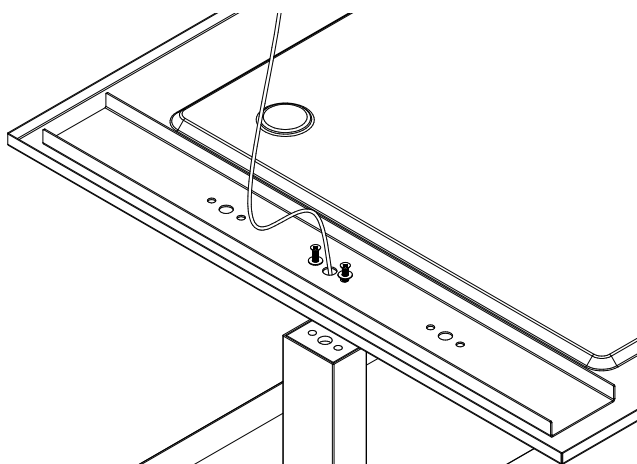
4.1 Colocación soportes.

1. Taladrar los agujeros en la encimera desde abajo según la imagen adjunta.
2. Colocar los soportes y atornillar.

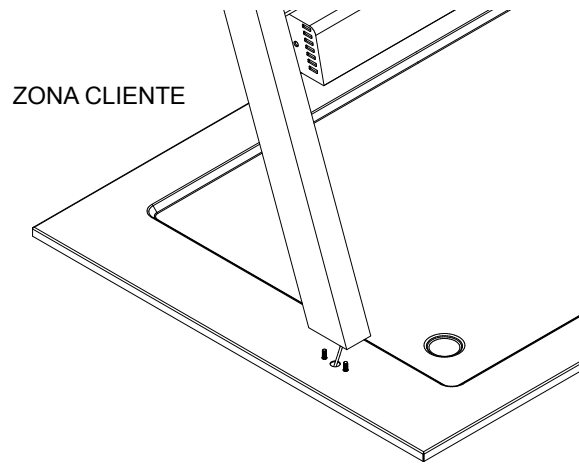
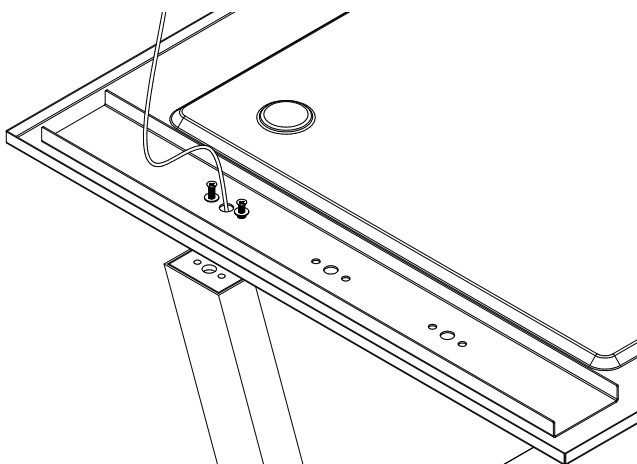
Soportes tubo redondo



Soporte tubo rectangular



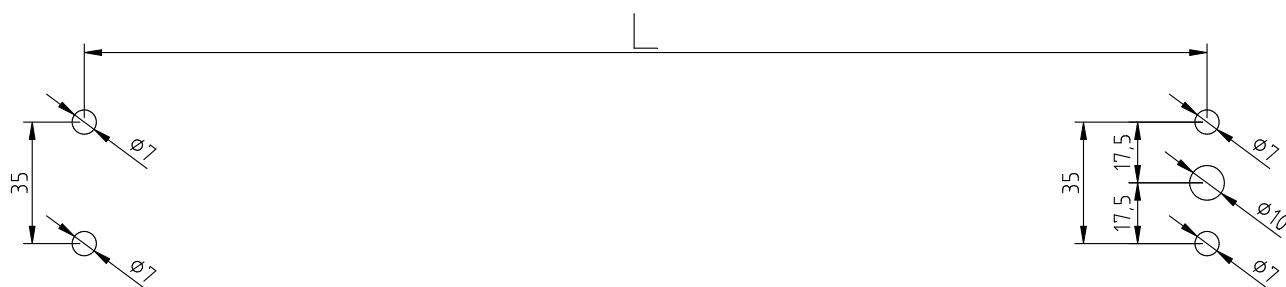
Soportes inclinados



ZONA CLIENTE

ZONA SERVICIO

En caso de colocarse en un cualquier otro mueble o superficie respetar las siguientes medidas para realizar los agujeros de los soportes:

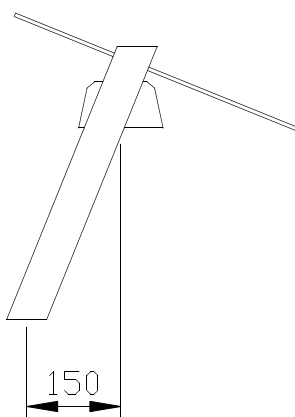


DROP-IN	
Modelo	L
2 - GN	720
3 - GN	1050
4 - GN	1375
5 - GN	1700
6 - GN	2025

SELF-SERVICE	
Modelo	L
3 - GN	1097
4 - GN	1497
5 - GN	1897
6 - GN	2147

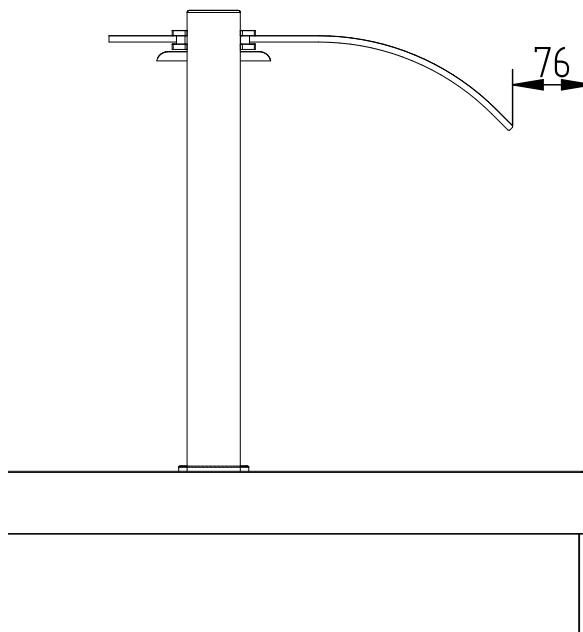
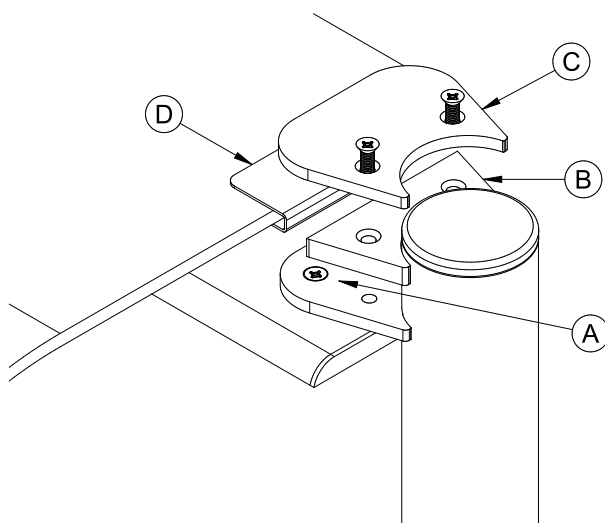
BUFFET	
Modelo	L
3 - GN	1247
4 - GN	1572
5 - GN	1897
6 - GN	2222

En las **pantallas inclinadas** el centro de la pantalla no coincide con el centro del soporte.

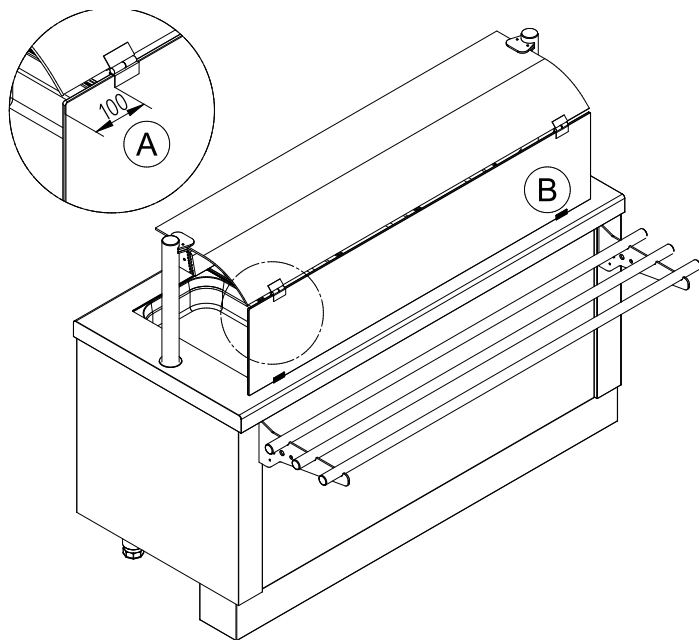


4.2 Colocación pantalla de cristal.

1. Atornillar el soporte a la pieza (A) soldada a la columna.
2. Colocar la pieza de metacrilato negro (B) sobre la pieza (A).
3. Colocar el plástico transparente (D) que abraza al cristal, y colocar con ayuda de otra persona el cristal sobre la pieza (A).
4. Atornillar la pieza (C).
5. Situar el cristal a la distancia indicada.



4.3 Colocación cristal frontal.



1. Atornillar con cuidado las bisagras en la parte superior en posición enfrentada y los soportes en la parte inferior del cristal frontal.
2. Los soportes superiores e inferiores deben quedar a 100mm del lateral del cristal frontal (A).
3. Colocar como referencia el cristal con sus soportes inferiores sobre la encimera en posición vertical para marcar la posición de los agujeros a realizar para los soportes inferiores (B).
4. Fijar los soportes inferiores a la encimera y colocar la segunda parte de las visagras.
5. Colocar y ajustar el cristal fijando los tornillos de las bisagras.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1. Uso y límites

Se recomienda seguir las siguientes recomendaciones para operar con este equipo:

- Este equipo no está preparado para exteriores o localizaciones expuestas al tiempo (lluvia, sol directo, etc)

Antes de la primera puesta en marcha:

- Retirar los plásticos protectores
- Limpiar todo el equipo utilizando una bayeta o esponja suave, agua tibia y jabón neutro.
- Secar todo el equipo.
- No utilizar cepillos u otros productos abrasivos ya que las superficies podrían rayarse
- No utilizar disolventes o detergentes no diluidos.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de las observaciones descritas en el punto anterior.

6. MANTENIMIENTO

6.1. General

Este equipo está diseñado para una máxima durabilidad, con un mínimo mantenimiento. El buen funcionamiento y duración del equipo dependerá en gran medida de un mantenimiento correcto según los procedimientos observados en el manual.

- Evitar absolutamente el uso de productos detergentes abrasivos o corrosivos, así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
- El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contienen cloro y pueden dañar el acero inoxidable.

6.2. Limpieza

Para conservar el equipo y para el mantenimiento operativo de la unidad, se recomienda los siguientes pasos:

- Limpiar la parte exterior, además de limpiar con productos sanitarios la superficie en contacto con la comida.
- Al final del día:
 - Limpiar la superficie con jabón o detergente no abrasivo. Utilizar una espátula de plástico en caso de tener que remover algún resto de comida pegado, o depósitos minerales.
 - Las zonas más complicadas deben ser limpiadas con un cepillo pequeño y jabón neutro.
 - Aclarar con agua caliente para eliminar cualquier residuo de detergente.

7. RECICLAJE

Al final de la vida útil del equipo, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes. El equipo tiene que ser desmontado respetando las leyes vigentes.

Atención especial para evitar riesgos de accidentes asociados con la forma y el peso de cada componente.

Los diferentes componentes (piezas eléctricas, tubos de goma, pasacables, etc.) han sido seleccionados con el objetivo de obtener los mejores resultados en términos de protección del medio ambiente de acuerdo con la legislación vigente.

8. GARANTÍA

La garantía de Eratos cubre durante un año todo defecto de fabricación o vicio oculto del equipo. Consiste en la sustitución de la pieza o piezas defectuosas siempre que no sea debido a un uso, instalación o limpieza inadecuados según lo indicado en el manual.

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

1. EQUIPMENT DESCRIPTION

2. WARNINGS

3. TRANSPORT

4. INSTALLATION

4.1. End posts installation

4.2. Sneeze guard installation

4.3. Front glass installation

5. OPERATION

5.1. Use and limits

5.2. Start up of installation

6. MAINTENANCE

6.1. General

6.2. Cleanness

7. RECYCLING

8. WARRANTY

1. EQUIPMENT DESCRIPTION

The neutral end posts have been designed to protect exposed food. It is an accessory prepared to be attached to a piece of furniture or buffet.

The kit is composed of brackets and protection tempered glass.

2. WARNINGS

Read this manual carefully before starting the installation.

To effect the installation correctly, take into account the following instructions:

- Only use spare parts supplied or approved by the manufacturer.
- Use the equipment only for the purpose it has been designed for.
- Children must not operate the equipment.
- Perform the maintenance only by qualified staff.

3. TRANSPORT

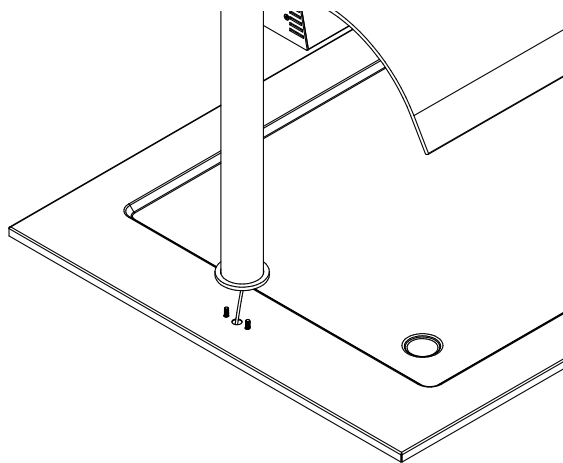
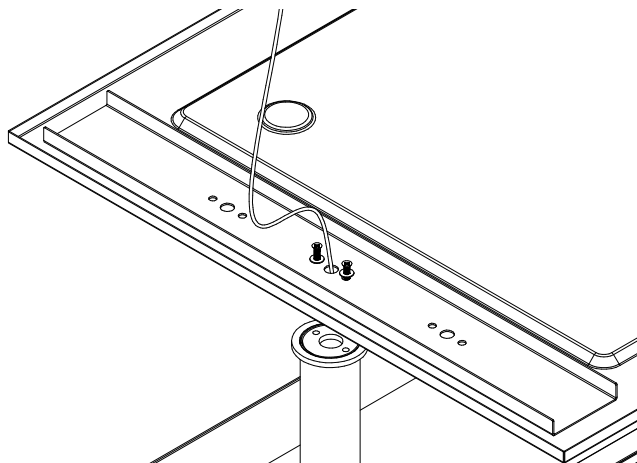
- Do not turn it upside down, but in case it is absolutely necessary, do it on the side indicated in the box.
- Unpack on solid, levelled and stable surface. In order to move it to the installation area, use a cart or pallet forklift; do not drag along the floor.
- Unpack and unwrap it avoiding hitting and thus damaging the equipment.
- Verify there are no defects due to transportation. In case of defects caused during transportation, a claim should be sent to the transportation company within the 24 hs subsequent to the equipment or material reception.

4. INSTALLATION

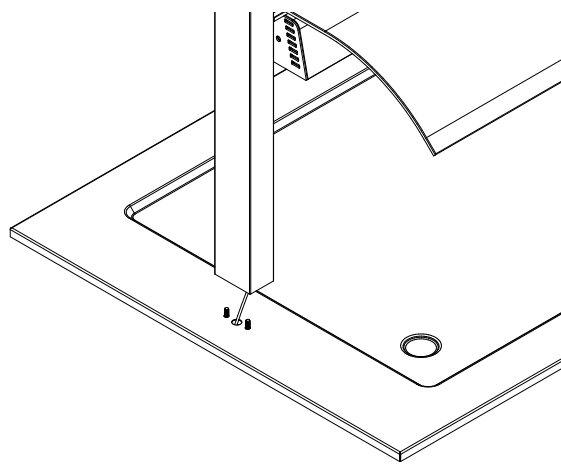
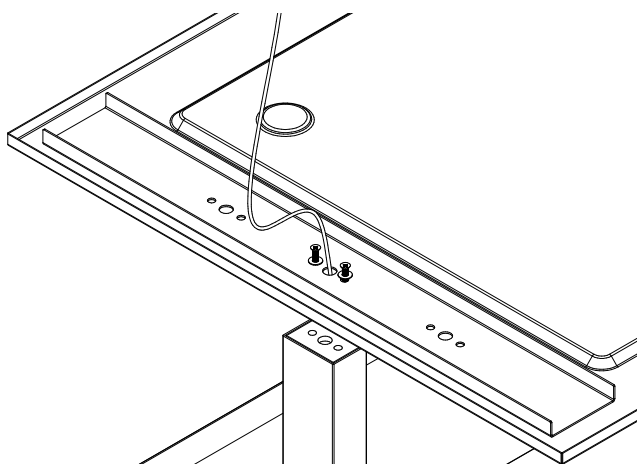
4.1 End posts installation.

1. Drill the holes in the worktop from below as shown in the picture.
2. Insert the end posts and screw in.

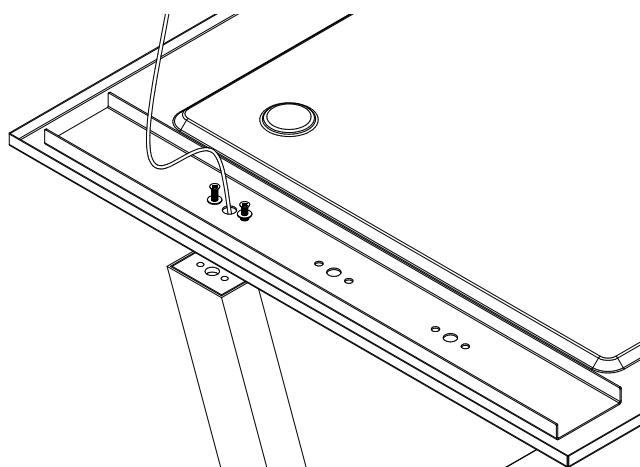
End posts round pipe



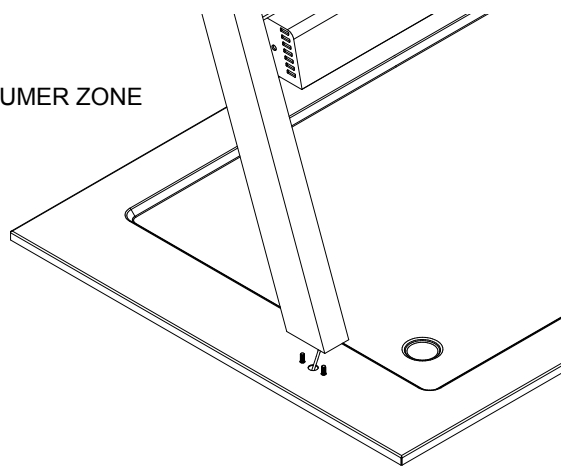
End posts rectangular pipe



End posts inclined

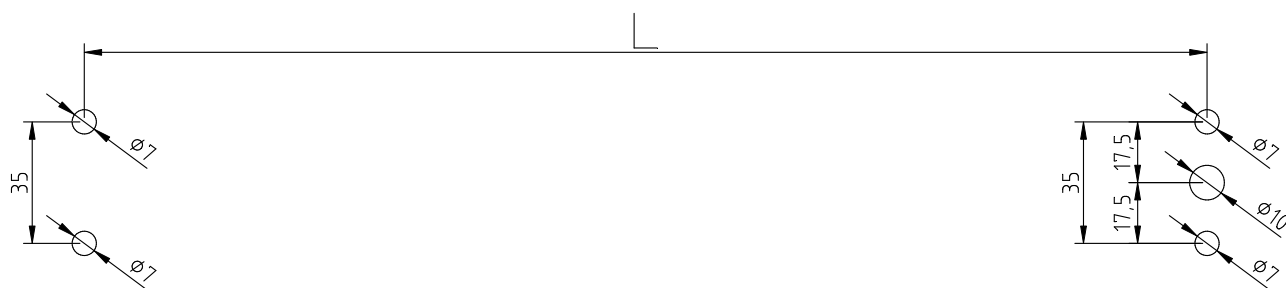


COSTUMER ZONE



SERVICE AREA

If it is placed on any other furniture or surface, follow the steps below to make the holes in the end posts::

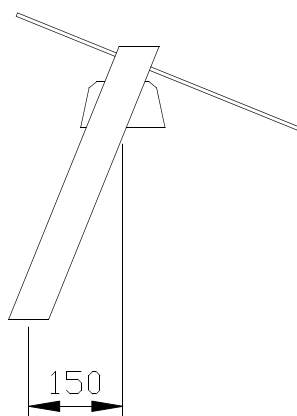


DROP-IN	
Model	L
2 - GN	720
3 - GN	1050
4 - GN	1375
5 - GN	1700
6 - GN	2025

SELF-SERVICE	
Model	L
3 - GN	1097
4 - GN	1497
5 - GN	1897
6 - GN	2147

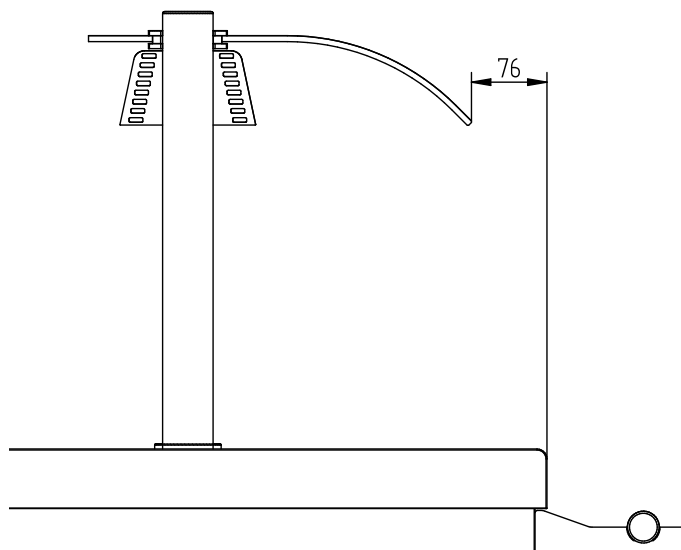
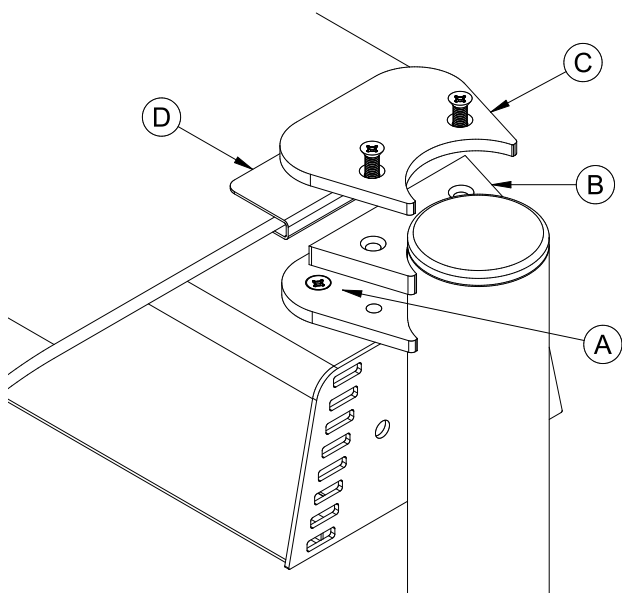
BUFFET	
Model	L
3 - GN	1247
4 - GN	1572
5 - GN	1897
6 - GN	2222

On inclined sneeze guards the center does not match.

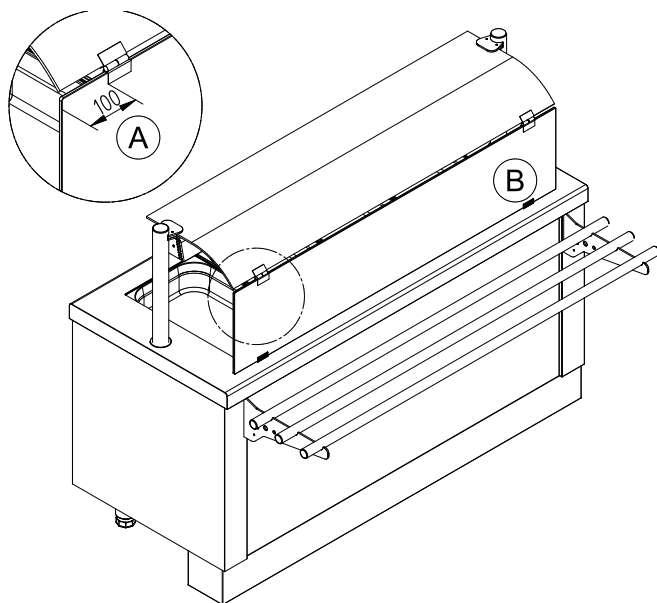


4.2 Sneeze guard installation.

1. Introduce the cable through the hole designed in the tube and screw the strip to piece (A) welded to the end of the posts.
2. Place the black methacrylate piece (B) on piece (A).
3. Place the transparent plastic (D) that surrounds the glass and, with the help of another person, put the glass onto piece (A).
4. Screw piece (C).
5. Place the glass at the indicated distance.



4.3 Front glass installation.



1. Carefully screw the hinges on the upper part facing each other and the brackets on the lower part of the glass.
2. The upper and lower brackets must be at 100 mm from the front glass side (A).
3. As reference, place the glass with its lower brackets on the countertop in vertical position to mark the position of the holes to be made for the lower brackets (B).
4. Fix the lower brackets to the countertop and insert the second part of the hinges.
5. Insert and tighten the glass fixing the screws to the hinges.

5. OPERATION

5.1. Use and limits

It is advisable to respect all the following points in order to operate this piece of equipment:

- This equipment is not suitable to be operated outdoors or areas exposed to climate factors (rain, direct sun, etc.)

Before its first start-up:

- Remove wrapping plastic.
- Clean all the equipment using a piece of cloth or soft sponge, warm water and neutral soap.
- Dry all the equipment.
- Do not use hard brushes or other abrasive products as surfaces can get scratched.
- Do not use solvents or non-diluted detergents.

The user of this equipment will be responsible for the damages caused for not following of the previous recommendations.

6. MAINTENANCE

6.1. General

This equipment has been designed for a maximum durability and high performance with minimum maintenance. The correct performance and duration of the equipment will depend largely on a proper maintenance according to the procedures described in this manual.

- Avoid absolutely all abrasive or corrosive detergents as well as instruments such as steel sponges, spatulas or metallic scrapers.
- The hydrochloric acid and other chemical compounds contain chlorine and might damage the stainless steel.

6.2. Cleanness

For the preservation of the equipment and the operating maintenance of the unit, it is advisable to follow these steps:

- Before connecting the equipment, clean the outer part of the furniture as well as the surface in contact with the food using sanitary products.
- At the end of the day:
 - Clean the surface with soap or non- abrasive detergent. Use a plastic spatula in case of having to remove any stuck food scrap or mineral deposits.
 - The most complicated areas must be cleaned using a small brush and neutral soap.
 - Rinse with hot water to eliminate any detergent residues.

7. RECYCLING

At the end of its working life, the equipment must be disconnected from the mains to proceed to the disassembling of its components. The equipment must be disassembled respecting the current regulations, especially in what the coolant gas is concerned.

Pay close attention to avoid risks associated to the shape and weight of each component.

The different components (electric pieces, rubber tubes, cable guides, etc.) have been selected with the objective of obtaining the best results in terms of the environment according to current laws.

8. WARRANTY

Eratos warranty covers all manufacturing defect or hidden fault of the equipment during a complete year. It consists of the substitution of the faulty piece/s only if it is not due to improper use, inadequate installation or cleaning different from what is stated in the manual.

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET ENTRETIEN

1. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT

2. MISES EN GARDE

3. TRANSPORT

4. INSTALLATION

4.1. Installation du support

4.2. Installation de vitre de protection

4.3. Installation de vitre avant

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Usage et limitations

6. ENTRETIEN

6.1. Général

6.2. Nettoyage

7. RECYCLAGE

8. GARANTIE

1. DESCRIPTION DE L'EQUIPEMENT

Les supports neutres sont conçus pour protéger les aliments exposés. C'est un élément accessoire destiné à être placé dans un meuble ou un buffet.

L'ensemble est composé de supports et d'une vitre de protection en verre trempé.

2. MISES EN GARDE

Lisez attentivement ce manuel avant de commencer l'installation.

Pour effectuer l'installation correctement, gardez à l'esprit les indications suivantes:

- N'utilisez que des pièces de rechange fournies ou approuvées par le fabricant.
- Utiliser l'équipement uniquement dans le but pour lequel il a été conçu.
- Ne doit pas être manipulé par des enfants.
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié.

3. TRANSPORT

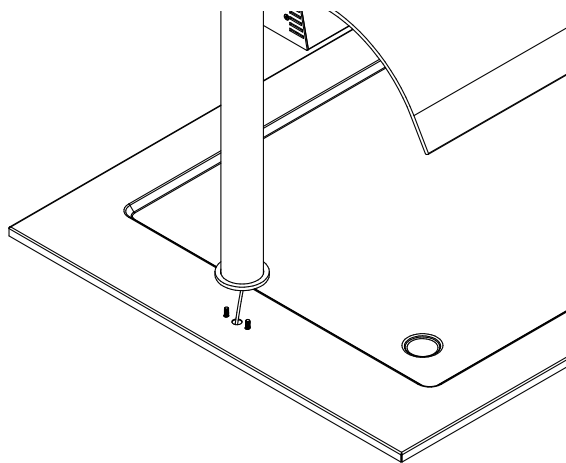
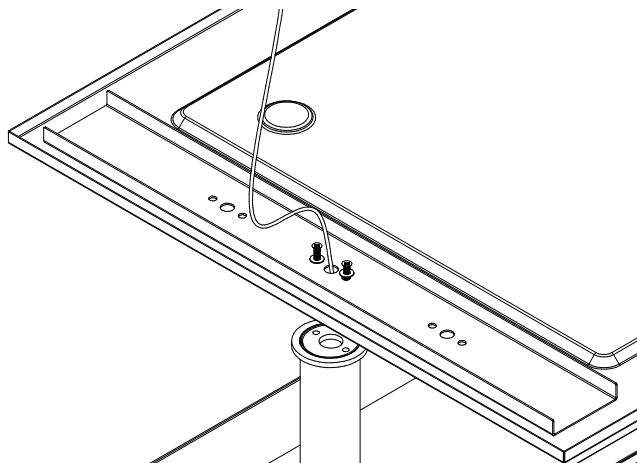
- Ne pas renverser et, si nécessaire, renverser le côté qui sera indiqué sur l'emballage.
- Effectuer le déballage sur un revêtement solide, plat et stable.
- Retirer les emballages en évitant de provoquer des chocs sur l'équipement.
- Vérifier qu'il n'y a pas de dommages sur votre équipement en raison du transport. En cas de dommages causés pendant le transport, la réclamation devra être transmise à l'entreprise de transport dans les 24 heures suivant la réception de l'équipement ou du matériel.

4. INSTALLATION

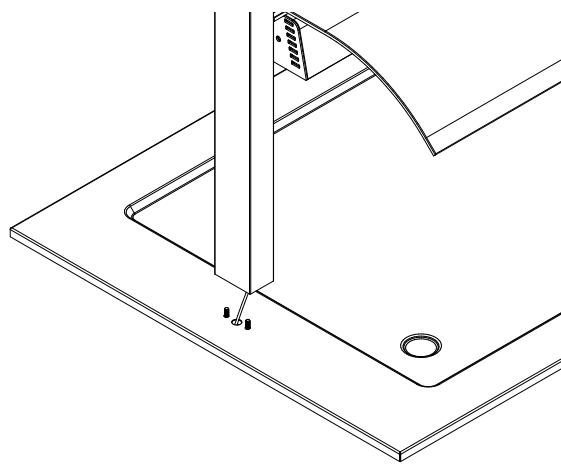
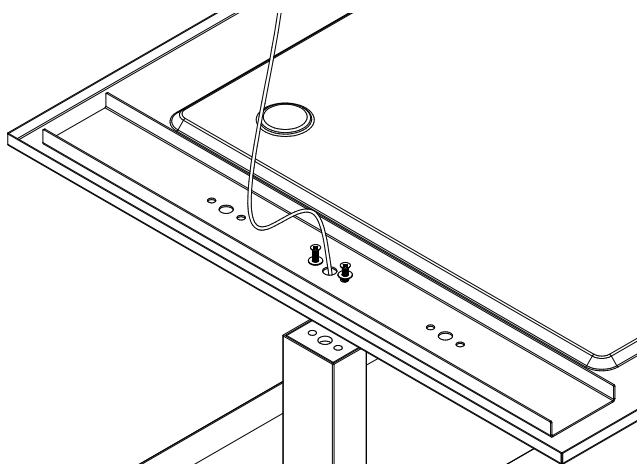
4.1 Installation du support.

1. Percez les trous dans le plan de travail par en dessous, comme l'indique l'image.
2. Placer les supports et vissez.

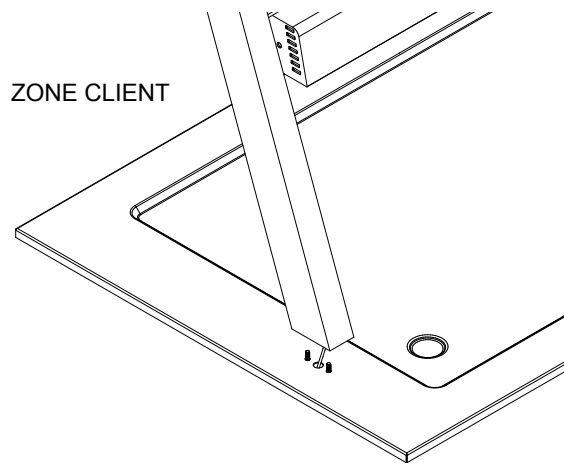
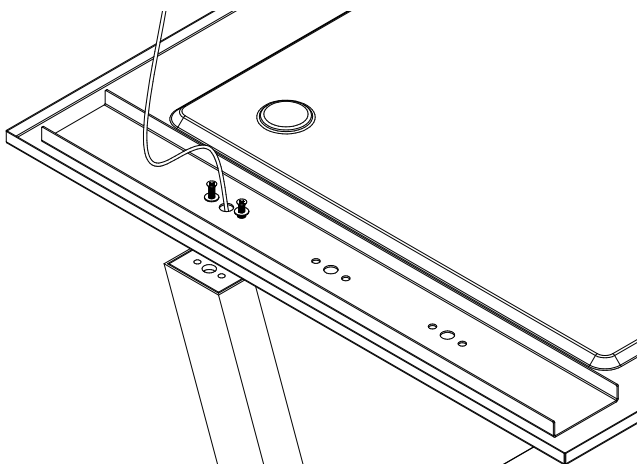
Support en tube rond



Support en tube carré



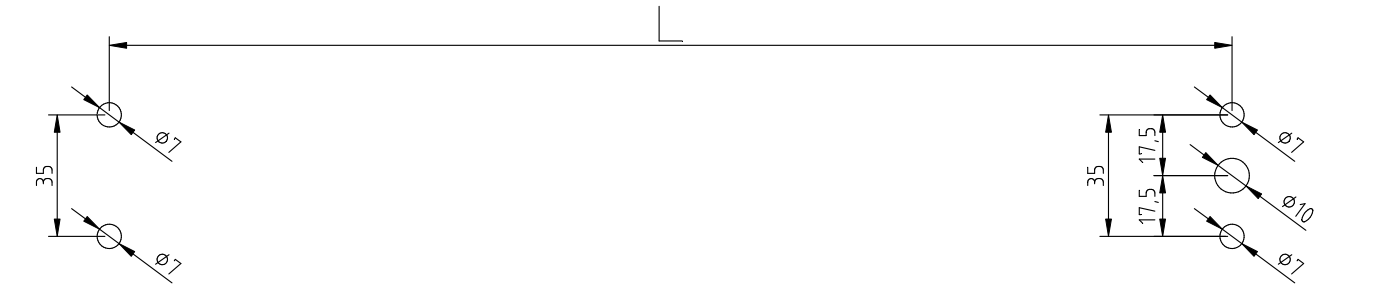
Support incliné



ZONE CLIENT

ZONE DE SERVICE

Pour autres meubles:

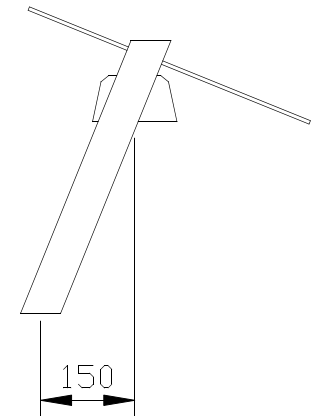


DROP-IN	
Modèle	L
2 - GN	720
3 - GN	1050
4 - GN	1375
5 - GN	1700
6 - GN	2025

SELF-SERVICE	
Modèle	L
3 - GN	1097
4 - GN	1497
5 - GN	1897
6 - GN	2147

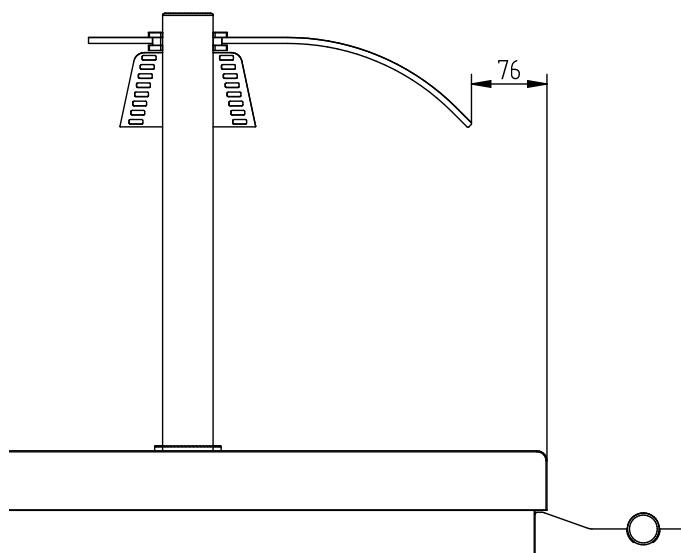
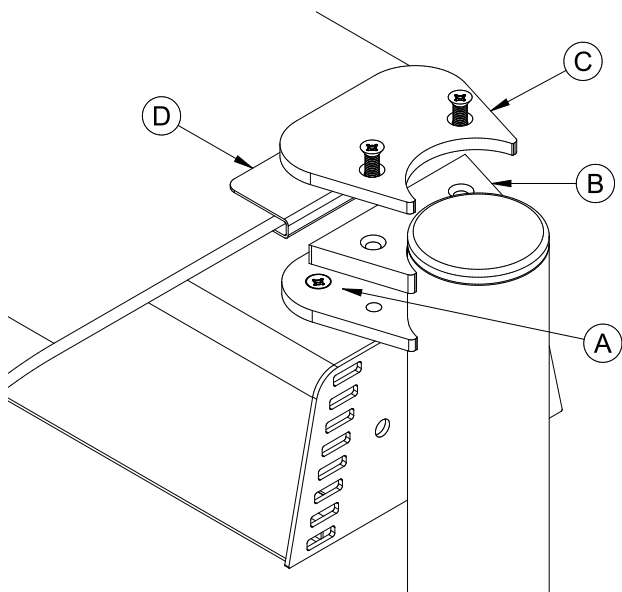
BUFFET	
Modèle	L
3 - GN	1247
4 - GN	1572
5 - GN	1897
6 - GN	2222

Support incliné:

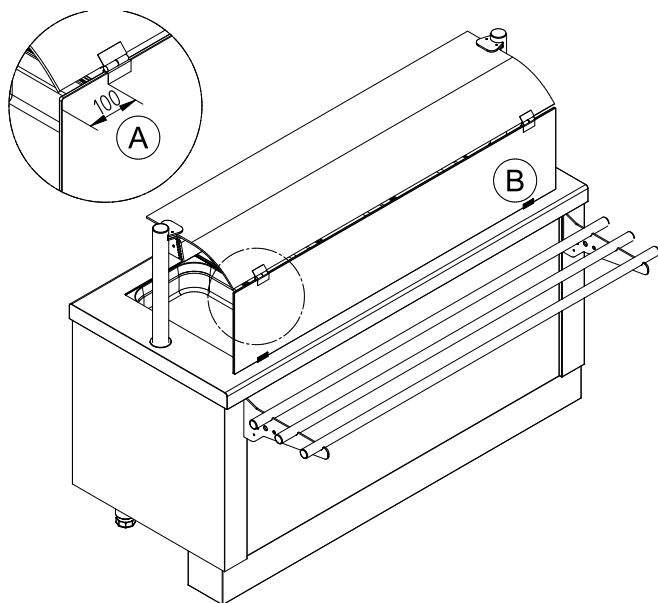


4.2 Installation de vitre de protection.

1. Visser le support sur la partie (A) soudée à la colonne.
2. Placer le morceau de méthacrylate noir (B) sur la pièce (A).
3. Placer le plastique transparent (D) pour qu'il entoure la vitre et placer la vitre sur la pièce (A) avec l'aide d'une autre personne.
4. Visser la pièce (C).
5. Placer la vitre à la distance indiquée.



4.3 Vitre avant.



1. Visser avec précaution les charnières sur la partie supérieure en position opposée et les supports sur la partie inférieure de la vitre frontale.
2. Les supports supérieurs et inférieurs doivent rester à 100 mm du côté de la vitre avant (A).
3. Placer comme référence la vitre avec ses supports inférieurs sur le plan de travail en position verticale pour marquer la position des trous à réaliser pour les supports inférieurs (B).
4. Fixer les supports inférieurs au plan de travail et placer la deuxième partie des charnières..
5. Placer et ajuster la vitre en fixant les vis des charnières..

5. FONCTIONNEMENT

5.1. Usages et limitations

Il est recommandé de suivre les indications suivantes pour utiliser cet équipement.

- Cet équipement n'est pas fait pour les extérieurs, ni les lieux exposés aux intempéries (pluie, soleil direct, etc.)

Avant la première mise en service:

- Retirer les plastiques de protection.
- Nettoyer tout l'équipement en utilisant un chiffon ou une éponge, de l'eau tiède et du savon neutre.
- Sécher tout l'équipement.
- Ne pas utiliser de brosses ni d'autres produits abrasifs car les surfaces pourraient se rayer.
- Ne pas utiliser de solvants ou de détergents non dilués.

L'utilisateur de cet équipement sera responsable des dommages causés par non-respect des observations décrites au point précédent.

6. ENTRETIEN

6.1. Général

Cet équipement est conçu pour une durabilité, avec un entretien minimum. Le bon fonctionnement et la durée de l'équipement dépendra dans une large mesure d'un entretien correct selon les procédures observées dans le manuel.

- Évitez absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs ainsi que d'instruments tels que des éponges en acier, des spatules ou des grattoirs métalliques.
- L'acide chlorhydrique et d'autres composants chimiques contiennent du chlore et peuvent endommager l'acier inoxydable.

6.2. Nettoyage

Pour conserver l'équipement et pour l'entretien opérationnel de l'unité, les étapes suivantes sont recommandées:

- Nettoyer la partie extérieur, en plus de nettoyer avec des produits sanitaires la surface en contact avec la nourriture.
- À la fin de la journée:
 - Nettoyer la surface avec du savon ou du détergent non abrasif. Utiliser une spatule en plastique dans le cas où il soit nécessaire de retirer tout reste de nourriture ou de dépôts minéraux collés.
 - Les zones les plus compliquées doivent être nettoyées avec une petite brosse et du savon neutre.
 - Rincer à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de détergent.

7. RECYCLAGE

À la fin de la vie utile de l'équipement, il devra être déconnecté du réseau électrique pour procéder au démontage de ses composants. L'équipement doit être démonté conformément aux lois en vigueur.

Une attention particulière est requise pour éviter les risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Les différents composants (pièces électriques, tubes en caoutchouc, passe-câbles, etc.) ont été sélectionnés dans le but d'obtenir les meilleurs résultats en termes de protection de l'environnement conformément à la législation en vigueur.

8. GARANTIE

La garantie de l'équipement et des pièces qui le composent sont garanties pour une année à compter de la date de vente, et consiste en un remplacement (en port dû) de la ou des pièces défectueuses, à condition que cela ne soit pas dû à une mauvaise utilisation de celles-ci.

Il ne sera pas considéré sous garantie, même dans les délais prévus, des pannes ou des pièces détériorées qui se produisent en soumettant le meuble à des conditions autres que celles établies dans ce manuel.



Manufacturas Inoxidables ERATOS S.L.
Ctra. Nac. 331 Km. 80,500 Málaga-Córdoba
14900. Lucena. (Córdoba)
Tel: 0034 957 513 274
Fax: 0034 957 514 635

info@eratos.es

www.eratos.es