



DOCUMENT EN ESPAGNOL

TRADUCTION EN COURS

MANUAL INSTRUCCIONES ELEMENTOS FRIOS DROP-IN



INDICE GENERAL

1.- INFORMACION GENERAL.....	pag. 1
2.- DESCRIPCIÓN DEL APARATO	pag. 2
3.- INSTALACIÓN	pag. 2
3.1 UBICACIÓN DEL APARATO	pag. 2
3.2 CONEXIÓN ELECTRICA	pag. 2
3.3 PUESTA EN MARCHA	pag. 2
3.4 ESQUEMAS INSTALACIÓN	pag. 3
3.4.1 INSTALACIÓN ELEMENTOS CON CUBA O PISTA REFRIGERADA	pag. 3
3.4.2 COLOCACIÓN PANTALLAS	pag. 4
4.-FUNCIONAMIENTO Y USO	pag. 7
4.1 MANTENIMIENTO	pag. 7
4.2 PRECAUCIONES	pag. 7
4.3 RECOMENDACIONES	pag. 7
5.-RECAMBOS, ESQUEMAS ELÉCTRICOS, ACCESORIOS	pag. 10
5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ELEMENTOS DROP-IN.....	pag. 10
5.2 ESQUEMA ELÉCTRICO	pag. 11
5.3 RECAMBOS	pag. 12
5.4 ACCESORIOS	pag. 14

1.- INFORMACION GENERAL

ADVERTENCIAS:

Para su verificación antes de poner el equipo en marcha debe tener en cuenta las siguientes comprobaciones:

- No alterar las placas de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No quitar o modificar los elementos de seguridad.
- No tocar el equipo teniendo las manos y pies mojados o húmedos.
- No tocar el equipo estando descalzo.
- No tirar del cable para desenchufar la unidad.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar la unidad de la red eléctrica, apagando antes el interruptor general y después el enchufe.
- El equipo, no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con el riesgo de incendio.
- Evítese el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- No debe ser manipulado por niños, personas con disminución de capacidades mentales, sensoriales o psíquicas. Personas, que por falta de experiencia o conocimiento, necesiten recibir supervisión o instrucciones.
- Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
- Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debidos al transporte. El fabricante no se responsabiliza de los daños sufridos durante el mismo o provocados por un almacenamiento incorrecto.
- Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
- Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
- Comprobación de la existencia completa de las dotaciones interiores y adjuntas.

2.- DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato refrigerado está compuesto de una cuba o pista fría y dedicado a la conservación y exposición en frío de alimentos.

La unidad condensadora (en el caso de llevar grupo incorporado) esta alojada en la parte inferior y dispone de un grupo de mando y control de la cuba y de la superficie plana (pista) o cuba, que puede ser instalado en la posición más conveniente para el usuario, o sobre el mueble donde vaya a ser encastrado. La unidad condensadora es parcialmente extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza.

MATRICULA.



La identificación del mueble, modelo y número de serie, se realiza a través de los datos presentes en la matrícula o ficha técnica que aparece en todos los productos. Además de datos identificadores del mueble, aparecen datos relativos al gas refrigerante y tensión eléctrica a la cual deberá ser conectado el equipo.

3.- INSTALACIÓN

3.1 UBICACIÓN DEL APARATO:

Colocar el aparato en un local ventilado, alejado de fuentes de calor y asegurar una buena ventilación en la zona del compresor. El aparato refrigerado esta fabricado para ser utilizado en un ambiente con una temperatura máxima de 32º C. Si la temperatura del ambiente es superior, entonces la temperatura interna puede resentirse, con la consiguiente posibilidad de mal funcionamiento o daño al aparato.

3.2 CONEXIÓN ELECTRICA:

Antes de conectar el elemento refrigerado a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

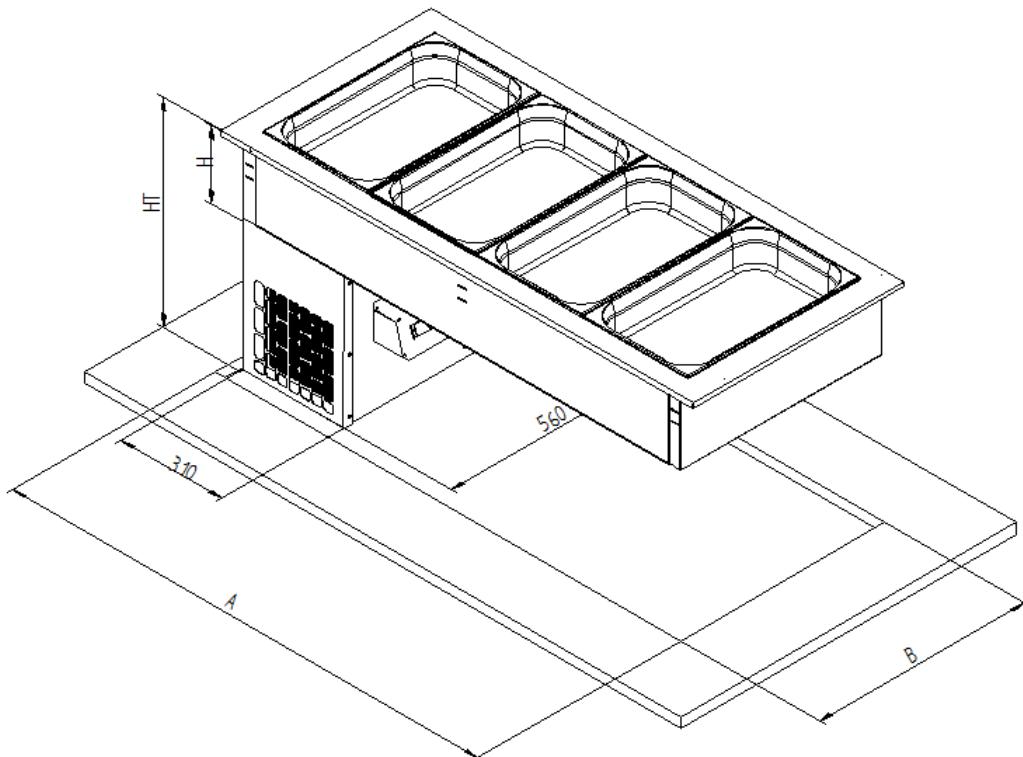
3.3 PUESTA EN MARCHA

- Una vez limpia la superficie de la cuba/placa fría, enchufar a la red eléctrica y poner el interruptor en **On** o en **I**, el interruptor ha de estar iluminado.
- La temperatura del termostato indica la temperatura en el interior de la cuba.
- A los tres minutos después del encender el interruptor, el led compresor en marcha ha de iluminarse permanentemente,
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, irá bajando hasta el valor de régimen.
- Es necesario que el aparato funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.

3.4 ESQUEMAS INSTALACION

3.4.1 INSTALACIÓN ELEMENTOS CON CUBA O PISTA REFRIGERADA.

DIMENSIONES Y MEDIDAS DE ENCASTRE



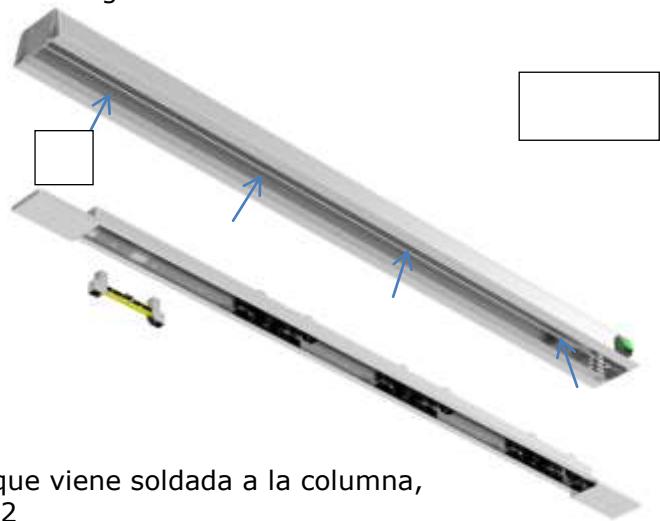
MODELO	MEDIDAS ENCASTRE			
	A(mm)	B(mm)	H(mm)	HT(mm)
PF3G-GI	1095	625	60	460
PF4G-GI	1420	625	60	460
PF5G-GI	1745	625	60	460
PF3G	1095	625	60	460
PF4G	1420	625	60	460
PF5G	1745	625	60	460
CF2G-6-GI	795	625	130	530
CF3G-6-GI	1095	625	130	530
CF4G-6-GI	1420	625	130	530
CF5G-6-GI	1745	625	130	530
CF2G-15-GI	795	625	210	610
CF3G-15-GI	1095	625	210	610
CF4G-15-GI	1420	625	210	610
CF5G-15-GI	1745	625	210	610
CF2G-6	795	625	130	530
CF3G-6	1095	625	130	530
CF4G-6	1420	625	130	530
CF5G-6	1745	625	130	530
CF2G-15	795	625	210	610
CF3G-15	1095	625	210	610
CF4G-15	1420	625	210	610
CF5G-15	1745	625	210	610

3.4.2 COLOCACIÓN PANTALLAS

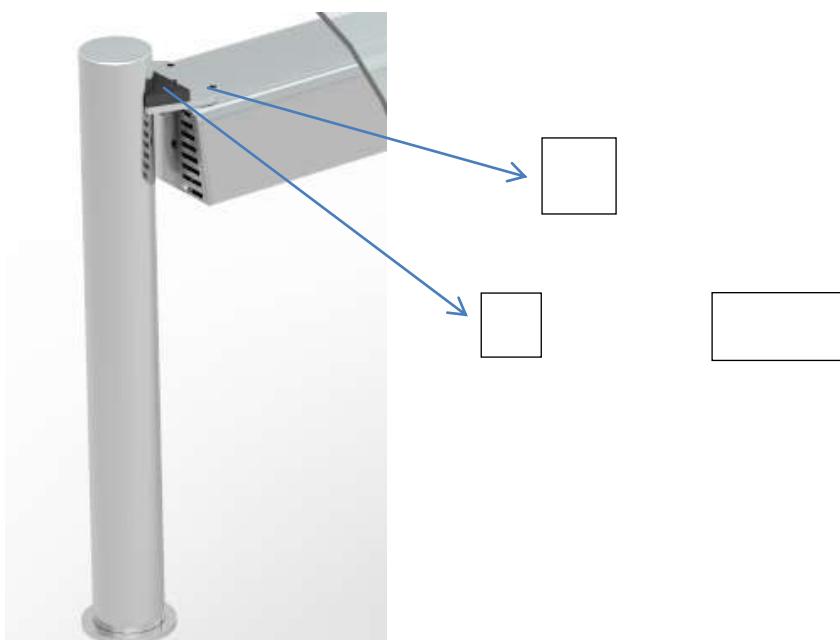
PASOS PARA MONTAR LA PANTALLA

Una vez desembalada la pantalla, seguimos los siguientes pasos para su instalación:

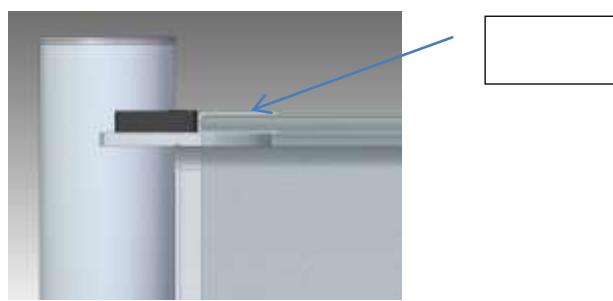
- 1 Colocamos los halógenos, o los fluorescentes (en el caso de pantallas solamente de luz). Si necesitásemos acceder a las conexiones eléctricas de estos, tan solo quitaremos la parte interior de la pantalla, aflojando los tornillos indicados con el Punto (A). de la fig.1



- 2 Atornillamos la pantalla a la pieza que viene soldada a la columna, marcada con el Punto (B) de la fig.2



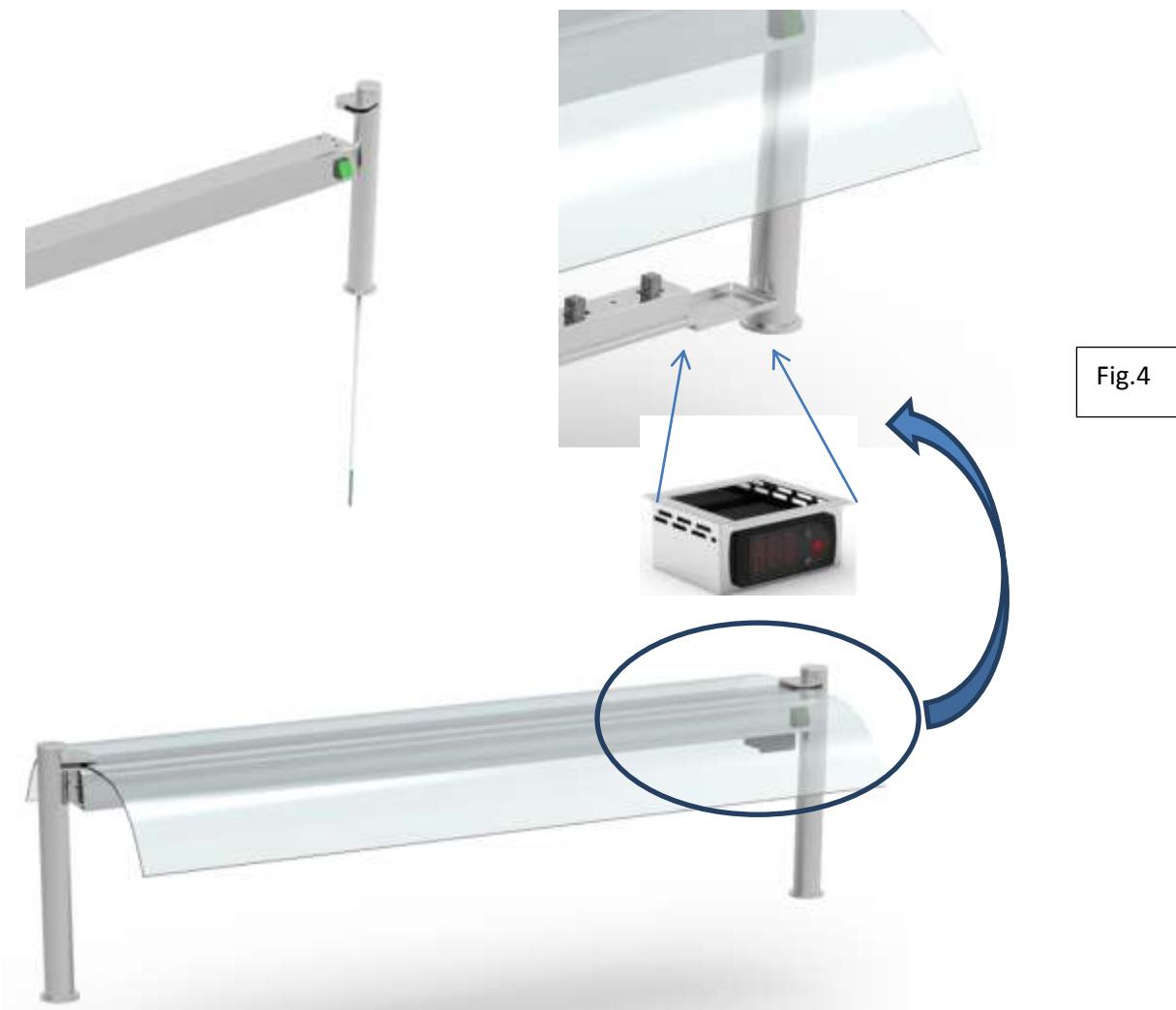
- 3 Una vez atornillada la pantalla a la pieza B, sobre esta procedemos a colocar un plástico transparente que abrace el cristal, y que se suministra con la pantalla. Fig.3



- 3 Sobre esta atornillamos la pieza negra de nylon(piezaC), y dejamos para el final(paso 6)la (pieza E) tras colocar el cristal.



- 4 Procedemos a realizar la conexión eléctrica de la pantalla al mueble donde vaya instalada: conectamos los cables a la entrada del interruptor (a las patillas faston del interruptor bipolar) En caso de que la pantalla lleve termostato incorporado, este ira montado de fábrica; si por el contrario se pide aparte se suministrara con dicho kit el cableado correspondiente y el esquema eléctrico; el montaje del kit termostato se realiza en la posición que se indica en la fig.4



4.- FUNCIONAMIENTO Y USO

El aparato que usted ha adquirido está concebido para la conservación y exposición de bebidas y alimentos a temperatura fría.

Le aconsejamos no colocar alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del aparato.

Aunque sea posible seleccionar o reprogramar la temperatura mediante la manipulación del termostato no se aconseja, pues esto puede provocar el mal funcionamiento del equipo alterando la finalidad para el que fue programado, por tanto esta operación no debe realizarse nunca.

El cuadro de mandos que se suministra con el aparato puede ser colocada en la ubicación deseada por el usuario final o colocado en el mueble donde vaya a ser encastrado el aparato.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de la observación descrita en el punto anterior.

4.1 RECOMENDACIONES

- Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en la superficie de la cuba/pista.
- Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica.
- Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura.
 - Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no estén alterados

4.2 PRECAUCIONES

- En caso de avería, no está permitido acercarse al aparato descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

4.3 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del aparato siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico.

LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO:

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a colocar el interruptor general en posición OFF o 0 y desconectar el aparato de la toma de corriente.

Los aparatos con cuba van provistos de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.

Se procede a la retirada del embalaje dejando al equipo libre de todo recubrimiento y envoltorio evitando no provocar golpes al equipo.

PRIMERA LIMPIEZA.

Primero retire el film protector del acero ya precortado, utilizando algún objeto no punzante. La primera limpieza se debe realizar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, **NO USAR DETERGENTES O PRODUCTOS ABRASIVOS**, teniendo especial cuidado con no mojar las partes eléctricas.

Evitar absolutamente el uso de herramientas o elementos que puedan rayar o dañar el equipo.

La limpieza de la parte exterior del mueble, que recomendamos sea realizada a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo.

En caso de una formación de restos de cal sobre el fondo de la cuba, limpiar con una solución eliminándolos, pero siempre enjuagando bien la cuba y secándola después.

Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

ATENCIÓN

Para limpiar el ACERO INOXIDABLE no deben utilizarse esponjas de hierro, níquel, ni siquiera dejarlas apoyadas en las superficies, pues los depósitos ferrosos pueden pegarse y provocar la formación de herrumbre por contaminación, comprometiendo el estado de higiene.

• CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar, por lo tanto antes de solicitar la intervención de un técnico especializado, le recomendamos que haga las siguientes comprobaciones:

○ **El aparato no funciona**

- Comprobar que esté enchufado correctamente.
- Comprobar que a la toma llega corriente.

○ **La temperatura interna es demasiado elevada**

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la rejilla grupo no está obstruida.
- Para comprobar que el punto de corte del termostato pulse la tecla "set" una vez y suéltelo.



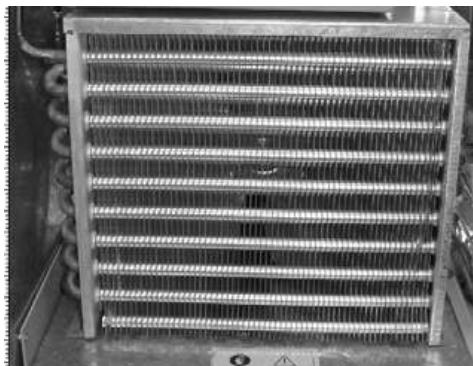
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.

○ **En caso de ruidos extraños o excesivos**

- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del aparato

○ **Comprobar que el condensador está limpio:**

Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.



Condensador limpio

- **MANTENIMIENTO ESPECIAL**

- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su aparato.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si el cable flexible o manguera de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.

5.- RECAMBIOS, ESQUEMAS ELÉCTRICOS, OPCIONES

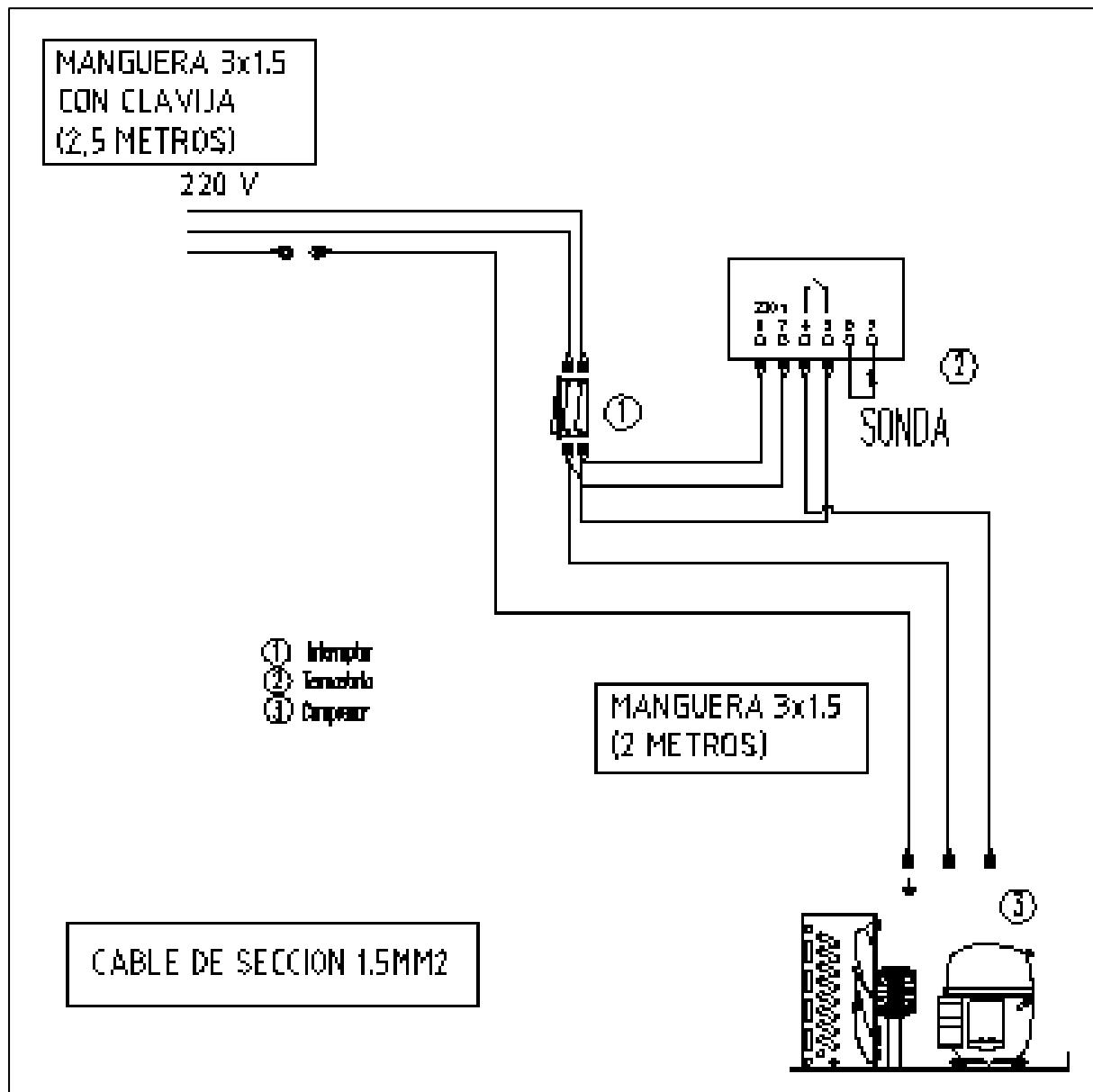
5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ELEMENTOS REFRIGERADOS DROP-IN

DATOS TÉCNICOS	ELEMENTOS CUBA/PISTA REFRIGERADOS																						
	PF3G-GI	PF4G-GI	PF5G-GI	PF6G	PF4G	PF5G	CF2G-6-GI	CF3G-6-GI	CF4G-6-GI	CF5G-6-GI	CF2G-15-G	CF3G-15-G	CF4G-15-G	CF5G-15-G	CF2G-6	CF3G-6	CF4G-6	CF5G-6	CF2G-15	CF3G-15	CF4G-15	CF5G-15	
GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	GRUPO	
PISTA FRÍA	PISTA FRÍA	PISTA FRÍA	PISTA FRÍA	PISTA FRÍA	PISTA FRÍA	PISTA FRÍA	CUBA FRÍA																
DIMENSIONES EXTERNAS(mm)																							
Longitud	1120	1445	1770	1120	1445	1770	790	1120	1445	1770	790	1120	1445	1770	790	1120	1445	1770	790	1120	1445	1770	1445
Profundidad	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646
Altura	465	465	465	65	65	65	535	535	535	615	615	615	615	615	615	135	135	135	135	215	215	215	215
MEDIDAS DE ENCASTRÉ(mm)																							
Largo	1095	1420	1745	1095	1420	1745	765	1095	1420	1745	765	1095	1420	1745	765	1095	1420	1745	765	1095	1420	1745	1095
Ancho	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625
Dimensiones A: Cuba/B: Pista (mm)	B	B	B	B	B	B	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Longitud	955	1280	1605	955	1280	1605	630	960	1285	1610	630	960	1285	1610	630	960	1285	1610	630	960	1285	1610	1285
Profundidad	505	505	505	505	505	505	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
Altura	9	9	9	9	9	9	73	73	73	73	73	73	73	73	158	158	158	158	73	73	73	158	158
CAPACIDAD CUBA GN-1/1	3GN	4GN	5GN	3GN	4GN	5GN	2GN-65	3GN-65	4GN-65	5GN-65	2GN-150	3GN-150	4GN-150	5GN-150	2GN-65	3GN-65	4GN-65	5GN-65	2GN-150	3GN-150	4GN-150	5GN-150	
TIPO GAS REFRIGERANTE	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	
DESCARCHE AUTOMÁTICO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
POTENCIA TOTAL W	250	300	300	300	300	300	180	250	300	300	180	250	300	300	180	250	300	300	180	250	300	300	300
TENSIÓN ALIMENTACIÓN 230V~1N	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
TEMPERATURA CUBA/PISTA(°C)	-4/+4	-4/+4	-4/+4	-4/+4	-4/+4	-4/+4	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10	-4/+10

5.2 ESQUEMA ELÉCTRICO

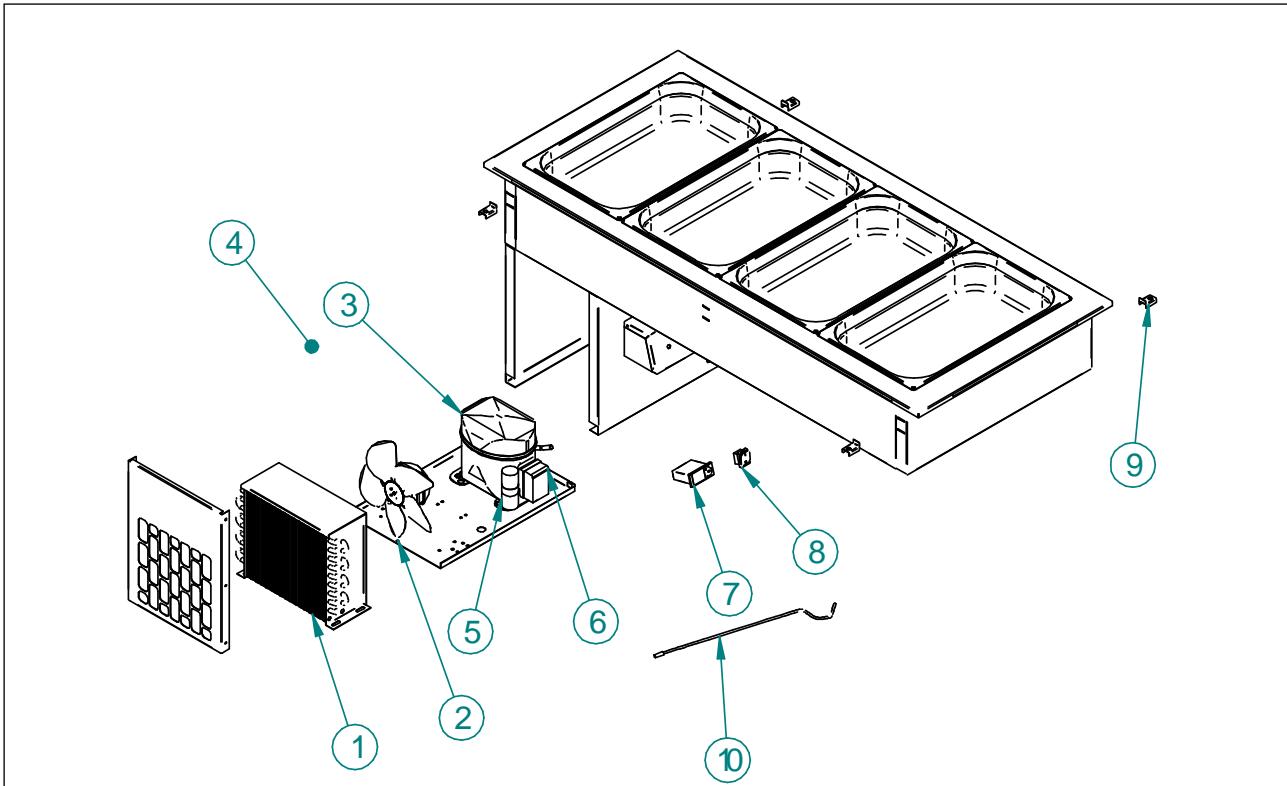
ESQUEMA ELECTRICO PISTAS/CUBAS REFRIGERADAS

Fig.1

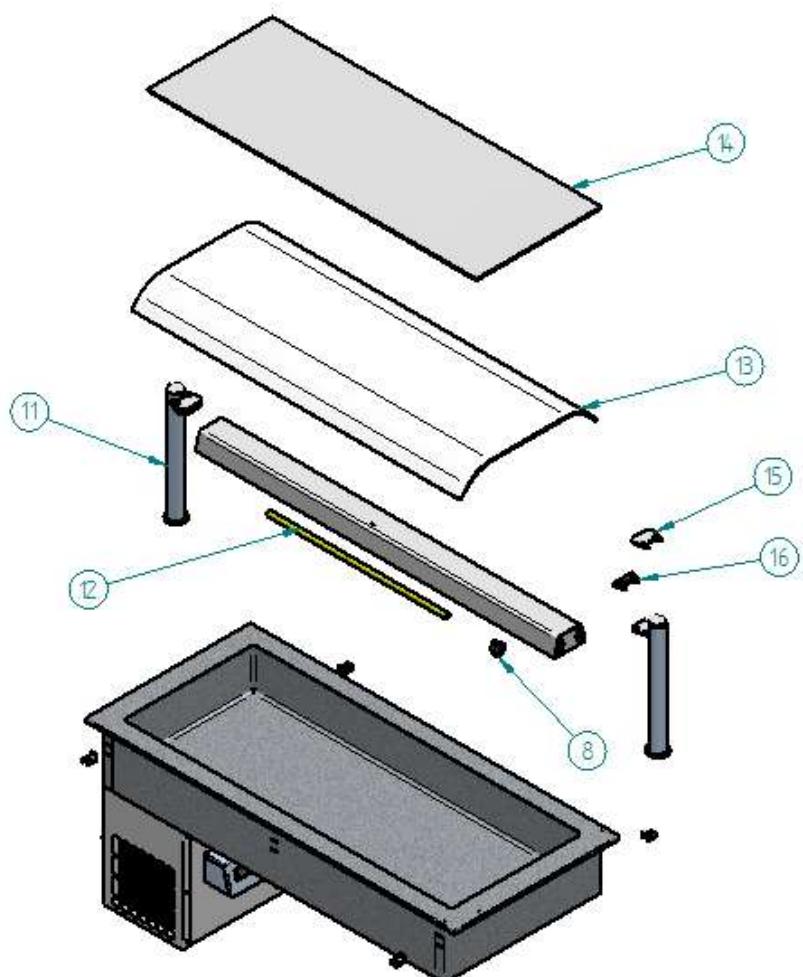


5.3 RECAMBIOS

Nº	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	OPCIONES															
			CF4G-15	CF2G-15	CF3G-6	CF4G-6	CF2G-6	CF3G-6	CF4G-6-GI	CF2G-6-GI	CF3G-6-GI	CF4G-6-GI	CF5G-6-GI	CF4G-15-GI	CF2G-15-GI	CF3G-6-GI	CF4G-15-GI	CF5G-6-GI
1	29020003	CONDENSADOR 8x3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	29020001	CONDENSADOR 7x3																
2	21050016	VENTILADOR 5W DIAM.200mm,22° PATA H-73	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	21050015	VENTILADOR 5W DIAM.172mm,22° PATA H-39																
3	21010003	COMPRESOR FR-8.5G	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	21010001	COMPRESOR TL-5G																
4	29030003	UNIDAD CONDENSADORA COMPLETA FR-8.5G	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	29030001	UNIDAD CONDENSADORA COMPLETA TL-5G																
5	21010007	CONDENSADOR DE ARRANQUE FR-80MICROF.117U5015	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	21010006	CONDENSADOR DE ARRANQUE TL-5 60MICROF.																
6	21010010	RELE DE ARRANQUE COMPRESOR FR-8.5G 117U6015	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	21010008	RELE DE ARRANQUE TL-5 117U6000																
7	21350001	TERMOSTATO REFRIG.CAREL PYC01RNS15+SONDA 2.5MT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	21130008	INTERRUPTOR DOS POSICIONES VERDE CON FUELLE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	76070001	SOPORTE APRIETE CUBA ENCASTRE	4	4	6	4	4	6	4	4	4	6	4	4	6	4	4	6
10	21350003	SONDA NT015HP00 SENSOR NTC IP67 50G 1.5MT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	76070008	PATA SOPORTE SIMPLE PANTALLA BUFFET (COMPLETA)																
12	21290001	REGLETA ELECTRONICA 8W 240V,50HZ(T5)																
12	21290010	REGLETA ELECTRONICA 14W 240V,50HZ(T5)																
12	231290011	REGLETA ELECTRONICA 21W 240V,50HZ(T5)																
12	21290012	REGLETA ELECTRONICA 28W 240V,50HZ(T5)																
13	77110009	CRISTAL PANTALLA DROP-IN 2GN DIM. 647x570x133 mm																
13	77110010	CRISTAL PANTALLA DROP-IN 3GN DIM. 977x570x133 mm																
13	77110011	CRISTAL PANTALLA DROP-IN 4GN DIM. 1302x570x133 mm																
13	77110012	CRISTAL PANTALLA DROP-IN 5GN DIM. 1627x570x133 mm																
14	77110013	CRISTAL RECTO PANTALLA DROP-IN 2GN DIM. 633x490x16																
14	77110014	CRISTAL RECTO PANTALLA DROP-IN 3GN DIM. 963x490x16																
14	77110015	CRISTAL RECTO PANTALLA DROP-IN 4GN DIM. 1288x490x16																
14	77110016	CRISTAL RECTO PANTALLA DROP-IN 5GN DIM. 1613x490x16																
15	76070012	SOPORTE SUPERIOR CRISTAL PANTALLA BUFFET																
16	76070014	SOPORTE INT.CRISTAL PANTALLA BUFFET																



OPCIONES



5.4 ACCESORIOS

- KIT TERMÓMETRO DIGITAL
 - Permite mostrar al público la temperatura del elemento drop-in situado inferiormente.
 - Fácilmente instalable en los soporte de luz
 - Se conecta directamente al elemento drop.in
 - Dimensiones: 96x72x44



- DISPENSADORES DE PAN, CUBIERTOS Y VASOS
 - Dos sistemas de sujeción posibles: Pies regulables o atornillados a encimera(ambos incluidos de serie).



Dispensador de vasos SDVS: 730X700X665



Dispensador de pan, cubiertos y vasos SDPS: 730X700X665

- DISPENSADORES ENCASTRABLES DE PLATOS
 - Aptos para platos de 210 a 280 mm de diámetro.
 - Los modelos calientes incluyen interruptor de marcha luminoso y resistencia eléctrica regulable por termostato analógico.
 - Tapa de material plástico para un mejor aislamiento térmico.



Dispensador de platos neutro: DPN



Dispensador de platos caliente: DPC



Manufacturas inoxidables ERATOS, S.L.

P.I. Pilar de la Dehesa, parcela 65

Apdo. correos 218

14900 Lucena (Córdoba)

CIF: B-14900732

Tlfno: 957 513 274

Fax: 957 514 635

Email: comercial@eratos.es

www.eratos.es

GARANTIA

El aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

Para cualquier duda durante el montaje, contacte con el servicio de atención al cliente de ERATOS.