BOZZO

www.bozzo.cl

Líder en Equipamiento desde 1974

MANUAL DE ÚSO

VITRINA SALSERA

VRX1400

UBICACIÓN

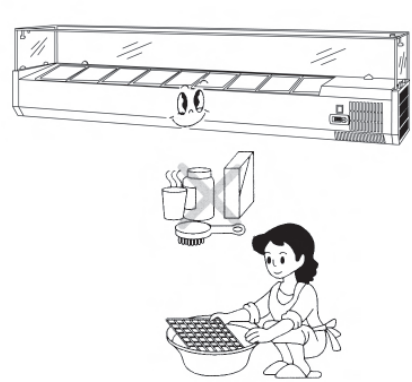
San Pablo 4512, Santiago Chile
cerca de metro
GRUTA DE LOURDES

HORARIO DE ATENCIÓN

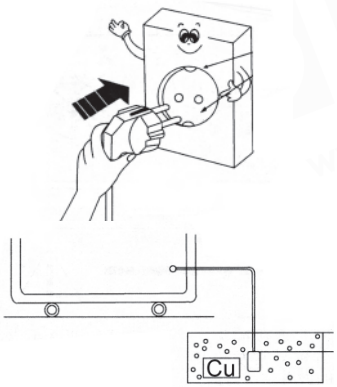
Lunes a Viernes: 08:30 a 18:30 horas
Bodega cerrada: 13:00 a 14:00 horas

LIMPIEZA INICIAL

Antes de usar, deben limpiarse todas las partes del gabinete. Para las paredes y todas las partes internas, use un detergente anti-bacterial. Para las piezas de plástico use un paño humedecido. Secar con un paño suave y limpio. Use poco o nada de agua. No utilice disolventes o detergentes fuertes o abrasivos. Durante la limpieza, no se acerque a las partes que podrían cortar (evaporador, condensador, etc.) y use siempre guantes protectores.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



Compruebe que el suministro cumpla con los requisitos enumerados en la etiqueta de fábrica y que cuente con una protección contra caídas o un interruptor automático con una conexión a tierra eficiente. En caso de que no haya una característica de seguridad eléctrica, debe presentarla una persona del campo de juego. Por medio de un interruptor omnipolar como se indica en las normas de seguridad con un espacio mínimo de contacto de 3 mm.

Cuando el gabinete deba instalarse a cierta distancia de la fuente eléctrica, asegúrese de que cumpla con las regulaciones locales. El gabinete suplementado con unidades de condensación integrales está provisto de un enchufe apropiado instalado con un neutro y tierra; el cable de alimentación debe estar bien estirado (evite el laminado y la superposición). No debe estar expuesto a la posibilidad de daños por parte de terceros. No debe estar en contacto con líquidos, agua o fuentes de calor. En caso de daños deberá ser reemplazado por personal cualificado. Evite siempre el uso de reductores o adaptadores.

POSIBLE USO

No utilice el equipo para almacenar suministros médicos, las temperaturas ambiente operativas óptimas están entre + 10°C / + 32°C. Las posibles aplicaciones se muestran bajas: ensalada (- + 10°C): refrigeración, preparación y venta de ensaladas, frutas. Verduras y platos fríos.

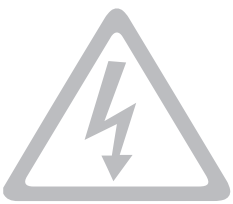
AJUSTA TEMPERATURA

Al presionar el botón SET de un segundo, es posible leer la temperatura programada. Para cambiar la temperatura, presione SET y presione el interruptor hacia arriba o hacia abajo para aumentar o disminuir, respectivamente, la temperatura preestablecida inicialmente, hasta que la temperatura deseada y la nueva hayan sido logrado Confirme este valor presionando el botón SET. El panel de control electrónico que opera el equipo se comprende entre -2°C ~ + 10°C.

ENCENDIDO

Estos dispositivos se activan mediante uno o dos interruptores y un panel de control electrónico. Las operaciones al usuario son.

Encienda el interruptor, al mismo tiempo el panel electrónico se iluminará y mostrará la temperatura actual con el gabinete y la luz piloto del compresor, en caso de interrupción de la fuente de alimentación, el compresor normalmente se reiniciará con un ligero retraso.



VISUALIZACIÓN DE CÓDIGOS

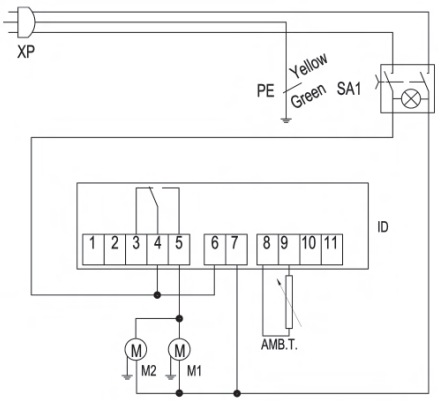
El panel de control electrónico muestra un eventual mal funcionamiento al visualizar los códigos de alarma aquí enumerados. Alarma del panel de control electrónico Vitrina sobremesa: EO intermitente intervención correctiva.

Si la pantalla visualiza uno o más de los códigos de alarma mencionados anteriormente, tome nota de ellos, apague el panel de control electrónico y enciéndalo después de unos segundos. Si el / los código / s se visualizan nuevamente, llame a la asistencia técnica e informe el / los código (s) notado (s)

TEMPORIZADOR DE DESCONGELADO

El panel de control electrónico se descongela automáticamente 4 veces en 24 horas, su temporizador se restablecerá a la hora de la primera puesta en marcha inicial. Para modificar la hora de inicio del ciclo de descongelación al tiempo deseado, presione el botón adecuado (DEF o nieve que gotea) durante más de 5 segundos, el ciclo de descongelación comenzará inmediatamente y el siguiente comenzará después de 6 horas. Durante la descongelación se apagará un led o (DEF).

CIRCUITO VITRINA



ID: Controlador de microordenador

SA1 : Interruptor de corriente

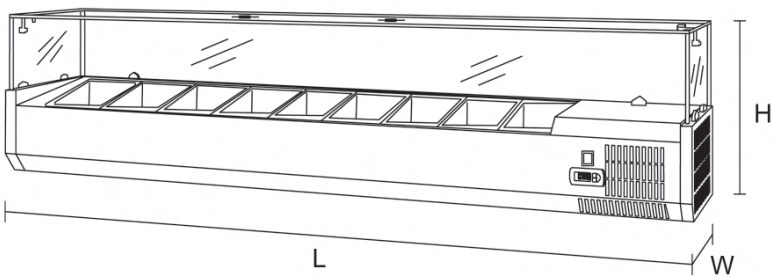
ROOM: Sonda de temperatura del Gabinete

XP: Enchufe

M2: Ventilador del Condensador

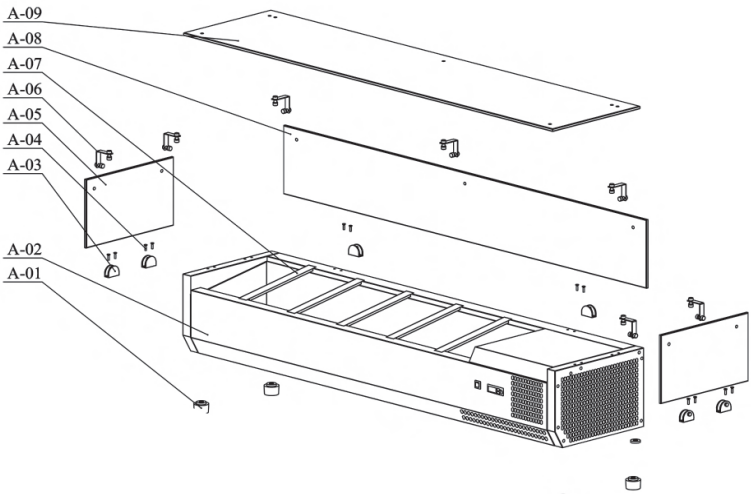
M1: Compresor

DIMENSIONES



PARAMETROS TÉCNICOS

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE (v)	FRECUENCIA	POTENCIA	RANGO DE TEMPERATURA	REFRIGERANTE	DIMENSIONES	PESO
ESL3861	VRX1400	230	50Hz	170	+2~+8	R134a	1400x335x430	41



Nro. Serie	Descripción	Cantidad
A-09	Placa Superior de Vidrios	1
A-08	Placa de Vidrio Trasera	1
A-07	Longitud de la rejilla	5
A-06	Conector de Vidrio	7
A-05	Placa de Vidrio Izquierda y derecha	2
A-04	M4 x 12 Tornillo de base plana acero Inox	12
A-03	Conector de Vidrio	6
A-02	Cuerpo de refrigerador	1
A-01	Patas	4

Políticas de Servicio Técnico Bozzo S.A.

- Los productos comercializados por Bozzo S.A. tienen un periodo de garantía de 6 meses **(La garantía no cubre Traslado).**
- Acreditar la fecha de compra con documento (Boleta/Factura) emitido por Bozzo S.A.
- Los productos de tamaño inferior a 1mt³ serán recepcionados en Servicio Técnico destinado por Bozzo S.A.
- Los productos de tamaño superior a 1mt³ serán revisados en dependencias indicadas por el cliente.
- Nuestro servicio técnico se encuentra ubicado San Pablo 4512, Quinta Normal, Santiago.
- Para comunicarse con nuestro servicio técnico enviar un mail al **st@bozzo.cl**
- El horario de funcionamiento de servicio técnico es de lunes a viernes de 8:30 a 13:00 y de 14:00 a 18:30 horas.
- El plazo de respuesta para el diagnóstico de los equipos recepcionados será de 48 hrs. Hábiles.

Cobertura de Garantías

- Funcionamiento y operación a productos sin modificaciones.
- La reparación de los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto.
- Repuestos y mano de obra serán sin costo para el cliente.

Exclusiones de la Garantía

- **Daños causados por maltrato, golpes, caídas, accidentes, ralladuras, descoloramiento, desordenes públicos, transporte y bodegaje inadecuado o trato incorrecto como también los daños por catástrofes naturales, temblores, terremotos, maremotos, inundaciones, anegaciones, relámpagos, humedad, ambientes de polvo excesivo, etc.**

- **Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen uso en condiciones anormales, como también defectos de instalaciones eléctricas.**

- **Uso impropio, distinto del uso indicado en el manual de usuario.**

- **Desgaste de partes y/o piezas mecánicas, eléctricas, metálicas, plásticas y de caucho por el uso habitual del producto.**

- **Modificaciones o reparaciones realizadas por personal no competente.**

- **Vidrios / Iluminación / Abolladuras / Máquinas intervenidas por personal ajeno a Bozzo S.A. Accesorios.**

- **El cliente será responsable por los daños producidos por el transporte de los productos realizados por el mismo o por algún transporte externo a Bozzo S.A.**

Cliente bloqueados en nuestro sistema, deben regularizar su situación antes de pasar a servicio técnico.

BOZZO S.A. no se hace responsable por equipos abandonados en nuestras bodegas, en tal caso, se cobraran los costos de almacenaje correspondiente a 2 U.F Semanal a contar de los 15 dias desde la fecha de recepción del producto

IMPORTANTE

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Mantener despejadas las rejillas de ventilación de la envolvente del artefacto o del mueble de encastramiento.
- ADVERTENCIA: No utilizar artefactos eléctricos en el interior de los compartimientos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

UBICACIÓN

San Pablo 4512, Santiago Chile

cerca de metro
Gruta de Lourdes

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes

08:30 a 18:30 horas

E-mail: info@bozzo.cl

¡VISÍTANOS!

www.bozzo.cl

BOZZO
www.bozzo.cl
Líder en Equipamiento desde 1974