

#### ARMADO, CUIDADO Y MANTENCIÓN DE SU HORNO SEMI INDUSTRIAL

Le recomendamos leer cuidadosamente este manual de usuario antes de utilizar su Horno Semi Industrial Bosca.

Manual V3  
06.2023





# ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>4</b>
1.1. ASPECTOS GENERALES .....	4
1.2. DIMENSIONES GENERALES .....	4
1.3. PARTES Y PIEZAS INCLUIDAS .....	4
<b>2. ARMADO</b> .....	<b>6</b>
2.1. DESEMBALAJE .....	6
2.2. ARMADO ATRIL .....	6
2.3. FIJACIÓN MANILLA .....	7
2.4. MONTAJE SOBRE ATRIL .....	7
2.5. SUGERENCIA PANADERÍA .....	7
<b>3. INSTALACIÓN</b> .....	<b>8</b>
3.1. DESCRIPCIÓN .....	8
3.2. GENERALIDADES .....	8
3.3. UBICACIÓN, ASENTAMIENTO Y DISTANCIAS LIBRES .....	8
3.4. ASENTAMIENTO .....	8
3.5. DISTANCIAS LIBRES DE SEGURIDAD .....	8
3.6. RED DE GAS .....	9
3.7. VOLUMEN DEL RECINTO .....	9
3.8. VENTILACIÓN .....	9
3.9. EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN .....	10
<b>4. PUESTA EN MARCHA</b> .....	<b>10</b>
4.1. VERIFICACIÓN DE FUGAS .....	10
4.2. VERIFICACIÓN DEL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL ARTEFACTO .....	10
<b>5. CONVERSIÓN</b> .....	<b>10</b>
<b>6. SEGURIDAD EN EL FUNCIONAMIENTO</b> .....	<b>12</b>
<b>7. CUIDADO Y MANTENCIÓN</b> .....	<b>13</b>
<b>8. INSTRUCCIONES DE USO</b> .....	<b>13</b>
8.1. ENCENDIDO DEL ARTEFACTO .....	14
8.2. RECOMENDACIONES PARA EL BUEN USO .....	14
8.3. PREVENCIÓN DE RIESGOS, ACCIONES ANTE EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS .....	15
<b>9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	<b>15</b>
<b>10. SERVICIO TÉCNICO BOSCA</b> .....	<b>15</b>
<b>TIENDAS:</b> .....	<b>16</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

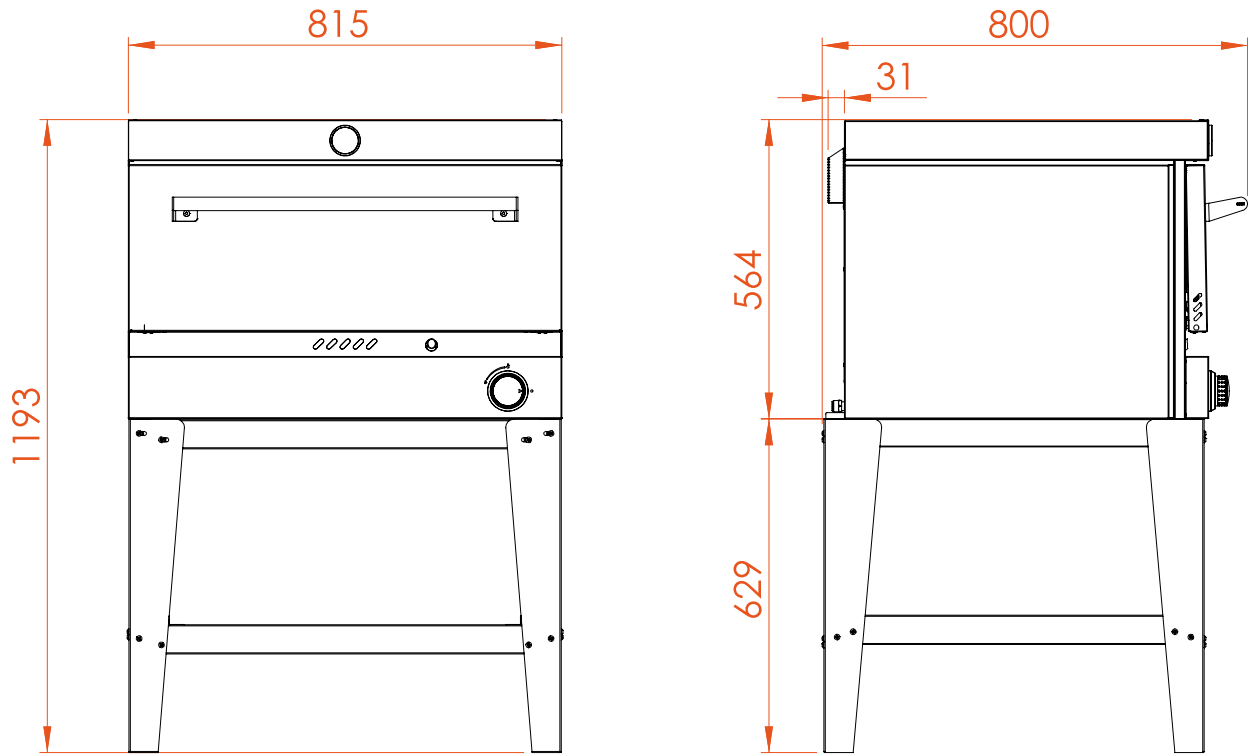
### 1.1. Aspectos Generales

Queremos felicitarlo por elegir un Horno Bosca. Al escoger uno de nuestros productos, Ud. cuenta con el respaldo, garantía y experiencia de más de 30 años.

En la fabricación de nuestros productos Bosca, sólo se utilizan materias primas de primera calidad y lo último en diseño y tecnología, lo que, sumado a la experiencia de nuestros trabajadores, tienen como resultado un producto que cumple los más altos estándares internacionales.

Adicionalmente, nuestros Servicios de Pre y Post Venta cuentan con personal técnico altamente calificado para prestar la ayuda que Ud. requiera.

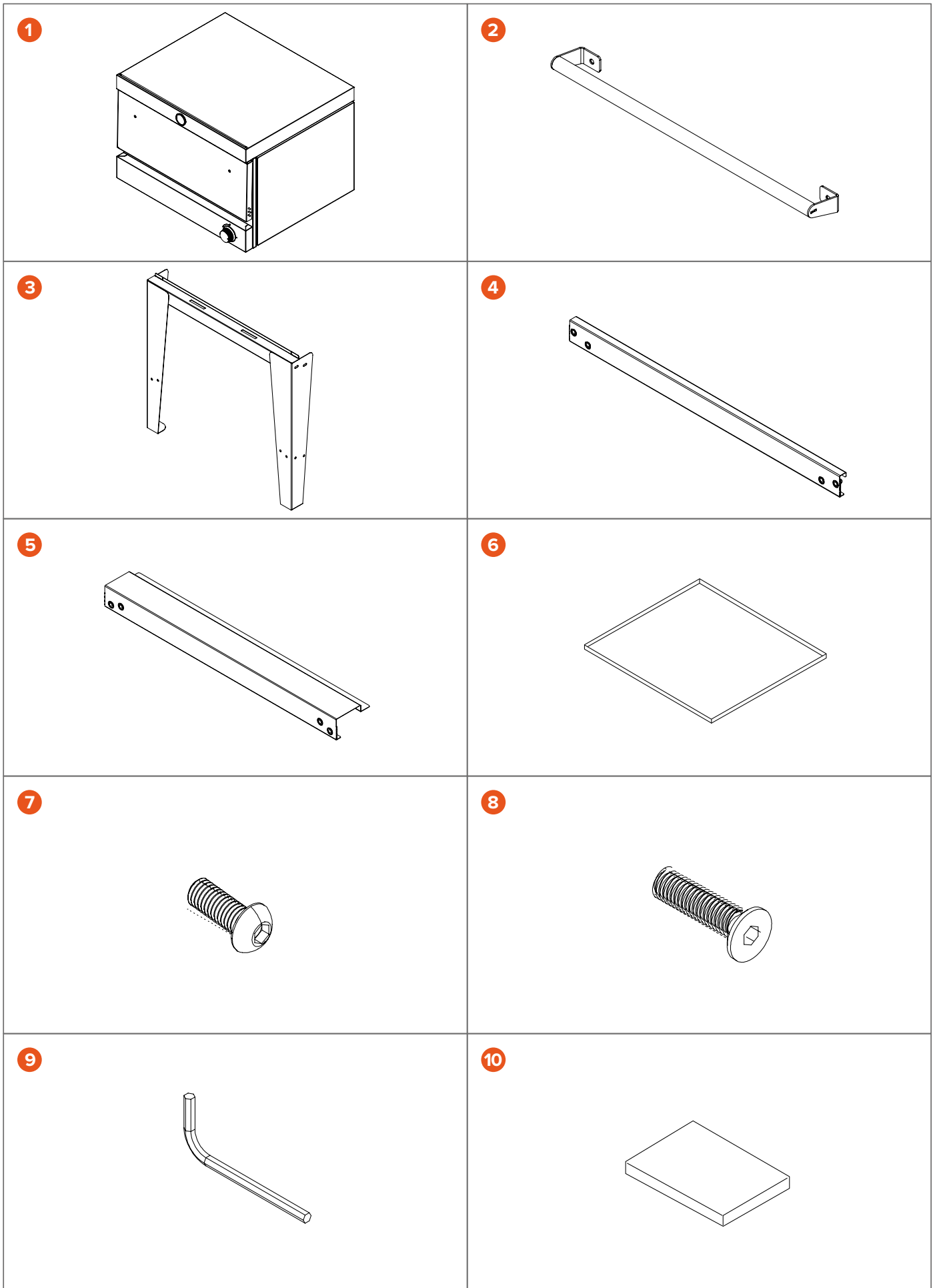
### 1.2. Dimensiones Generales



Medidas en milímetros  
\*Imagen referencial

### 1.3. Partes y Piezas incluidas

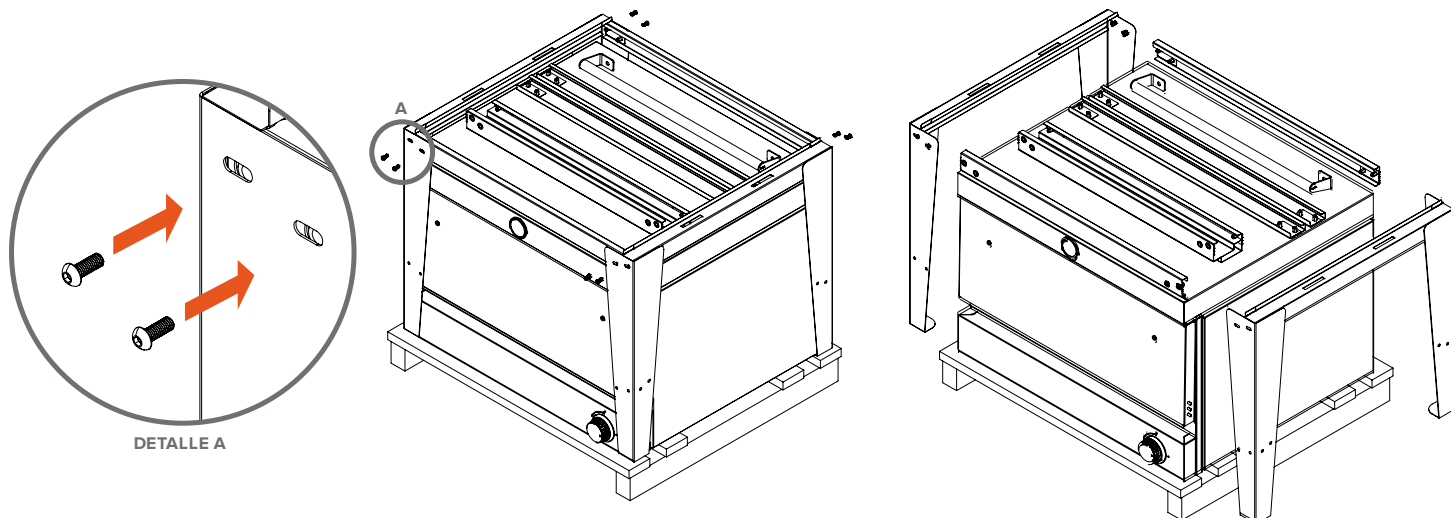
PARTES Y ACCESORIOS	CANTIDAD
1 Cuerpo	1 unidad
2 Manilla	1 unidad
3 Lateral atril	2 unidades
4 Travesaño	4 unidades
5 Corredera	2 unidades
6 Bandeja	2 unidades
7 Perno Button M6x16 Zincado	24 unidades
8 Perno Parker Cabeza Plana M6x25 Inox	2 unidades
9 Llave Allen N°4	1 unidad
10 Ladrillo Refractario	6 unidades



## 2. ARMADO

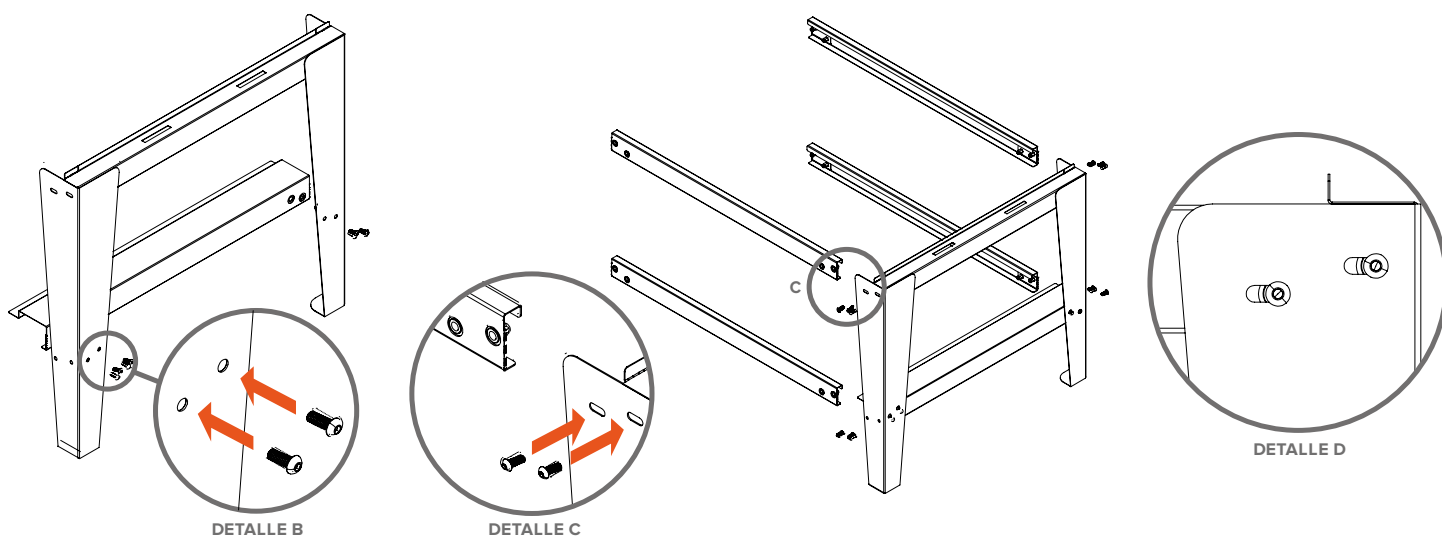
### 2.1. Desembalaje

Desmontar los Lateral Atril del embalaje, sacando los 8 Pernos Button M6 señalados en el detalle A. Luego separar todos los componentes con cuidado de no rayar las piezas inoxidable ni las pintadas.

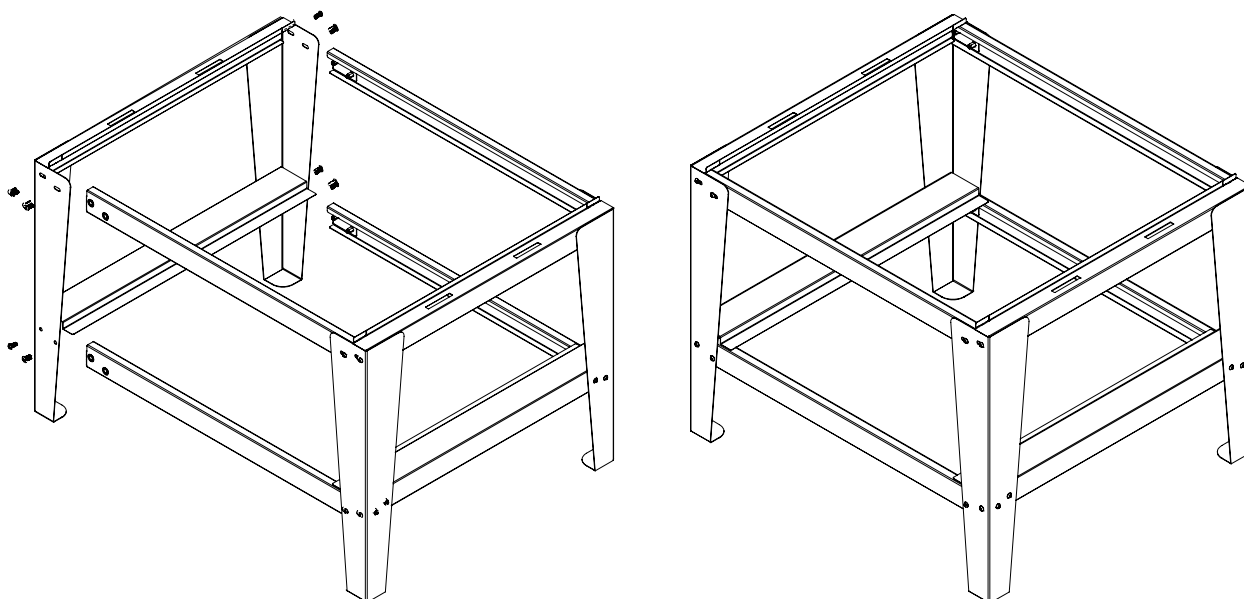


### 2.2. Armado Atril

Montar un Lateral Atril junto con una Corredera, utilizando 4 Pernos Button M6, como indica el detalle B. Luego montar los 4 travesaños al Lateral Atril previamente ensamblado, utilizando 8 Pernos Button M6. Durante este paso, se debe tener el cuidado de que los pernos queden posicionados hacia el exterior del Atril (como muestra el detalle D), ya que de lo contrario no se podrá montar el horno sobre éste.

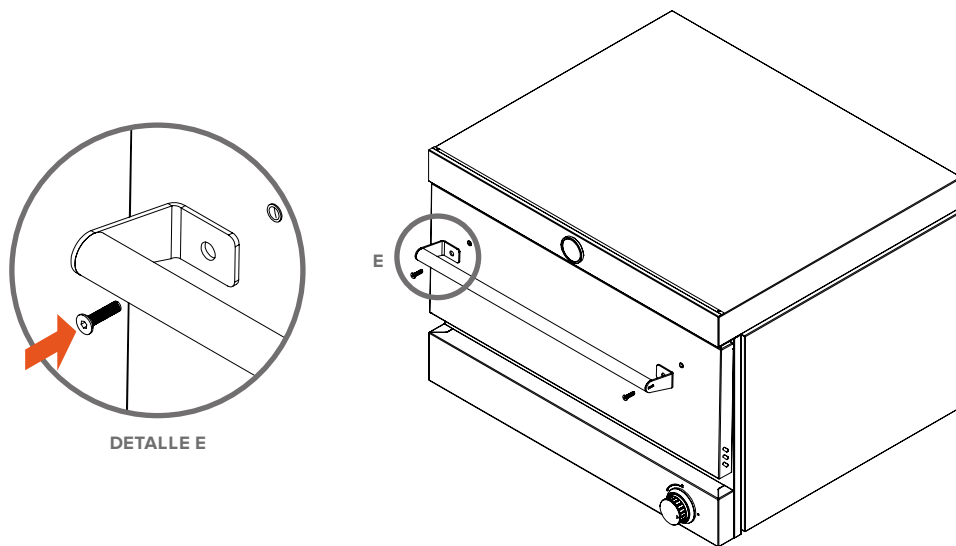


Finalmente posicionar el segundo Lateral Atril y fijarlo a los travesaños con los 8 Pernos Button M6, siguiendo la misma instrucción de montar los pernos de tal forma que queden lo más hacia el exterior posible del Atril. Para terminar, asegúrese de que los pernos hayan quedado bien montados.



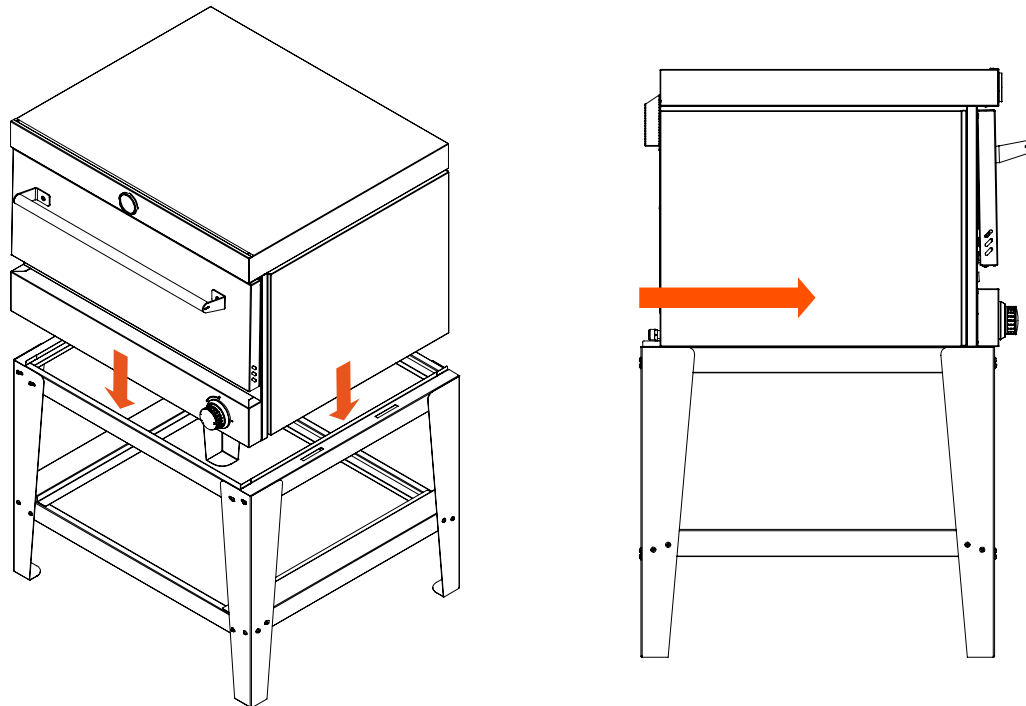
### 2.3. Fijación Manilla

Montar la manilla a la puerta, utilizando los 2 Pernos Parker cabeza plana M6 como indica el detalle.



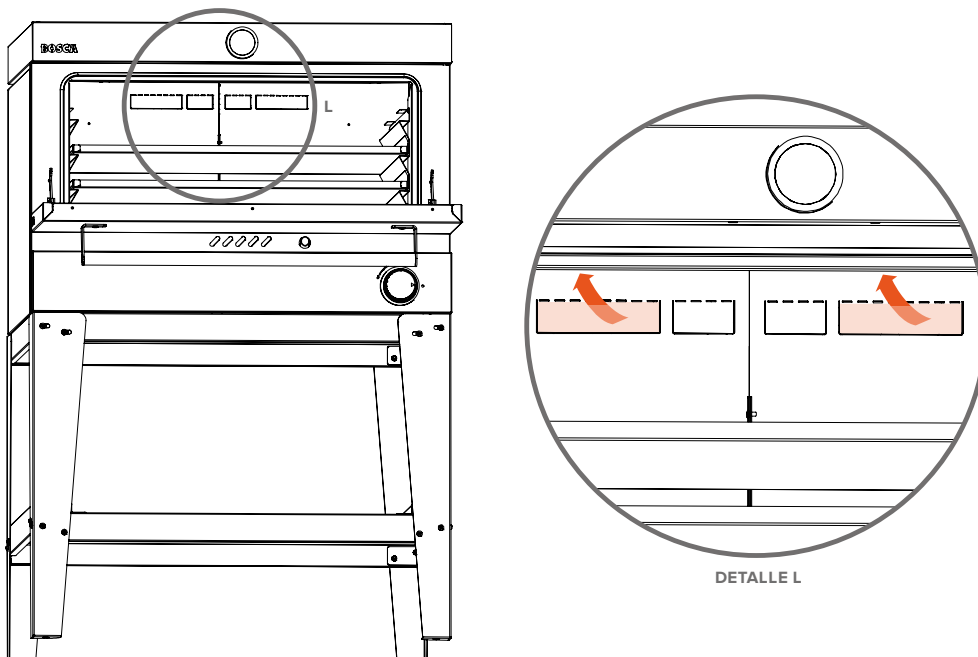
### 2.4. Montaje sobre Atril

Una vez esté armado el atril, montar el Horno sobre éste, calzando el horno en el atril entre las pestañas laterales y llevar el horno hacia adelante, el horno tiene un tope interno que lo posicionará como la imagen de la derecha.



### 2.5. Sugerencia Panadería

Si requiere mayor ventilación para pastelería, se recomienda abrir las ventilaciones adicionales ubicadas en el interior del horno: doble las pestañas hacia afuera como la siguiente imagen.



## 3. INSTALACIÓN

### 3.1. Descripción

Los hornos semi industriales de panadería artesanal son artefactos de uso colectivo que utilizan combustibles gaseosos que comprenden una o más cámaras cerradas incorporando guías, parrillas o soportes a distintas alturas en las cuales se pueden colocar bandejas para la cocción de pan, bollería o pastelería; la cámara es calentada por uno o más quemadores ubicados dentro del espacio del horno en el que circulan los productos de la combustión que son evacuados por convección natural y que están diseñados para ser utilizados en grandes cocinas de restaurantes, hoteles y otros lugares que tienen relación con operaciones de cocción.

Este artefacto está en conformidad con las normas UNE-EN 203-1:2005-1+A1:2008 / UNE-EN 203-3:2009 / NCh 3139 of. 2008 y con las directivas nacionales de la Resolución Exenta N°527/85 y sus modificaciones de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (S.E.C.), del Ministerio de Economía. En consecuencia, han sido ensayados y aprobados en cuanto a diseño, construcción y funcionamiento por un Organismo de Certificación autorizado por la S.E.C. y acreditado por el Instituto Nacional de Normalización I.N.N.

Responsables de la instalación, modificación, mantenimiento, reparación y retiro del producto: La instalación, modificación, mantenimiento, reparación y retiro del producto será responsabilidad de un instalador autorizado por la S.E.C., quien se registrará en su trabajo a las disposiciones normativas, reglamentarias y legales vigentes; y a las instrucciones de este manual, lo que sea más riguroso y exigente. Además, será responsable de la puesta en servicio del artefacto. Por otra parte, la mantención periódica y la reparación del artefacto también podrán ser responsabilidad del servicio técnico autorizado por BOSCA. ***La mantención periódica del artefacto deberá realizarse al menos cada seis meses.***

### 3.2. Generalidades

La instalación y puesta en servicio de este artefacto deberán ser realizadas exclusivamente por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (S.E.C). Para la instalación de este artefacto se deben seguir fielmente las disposiciones aplicables del decreto N°66 del Ministerio de Economía "Reglamento de Instalaciones interiores de gas" y todas las disposiciones e instrucciones de este manual.

Un artefacto para uso con gases licuados de petróleo no puede instalarse en un recinto o local que este bajo el nivel de la tierra.

### 3.3. Ubicación, asentamiento y distancias libres

El artefacto debe ubicarse convenientemente en relación con otros aparatos o servicios (lavaderos, espacios de trabajos, etc.) considerando los requerimientos del usuario. Debe evitarse la ubicación del artefacto adyacente a puertas o ventanas que se abren para evitar los efectos del viento o que restrinjan el uso de puertas, otros muebles de cocina o utensilios, o material combustible como cortinas. Debe existir un espacio libre o zona de trabajo de 100cm. alrededor del artefacto y este espacio se dejará en uno o más costados dependiendo si se trata de una instalación isla, batería de artefactos o rincón del local.

### 3.4. Asentamiento

La base y/o piso en que se instale el artefacto debe estar diseñado para soportar el peso del artefacto totalmente cargado; además de estar bien nivelados. Para artefactos que se asientan sobre patas que proporcionan un espacio abierto no menor de 46 cm., pueden montarse sobre un piso combustible sin protección especial, siempre que haya al menos un deflector de plancha metálica entre el quemador y el piso. Para artefactos que se asientan sobre patas que proporcionan un espacio abierto no menor a 20 cm., pueden montarse sobre un piso combustible, siempre que el piso debajo del artefacto se encuentre protegido por una placa aislante de espesor no menor a 0.5 mm. La protección especificada deberá extenderse no menos de 15cm. fuera de los lados del equipo.

Los muros y pisos deben ser accesibles para la limpieza. Debe proporcionarse facilidades de drenaje para remover el agua durante las operaciones de limpieza general del local que contiene el artefacto.

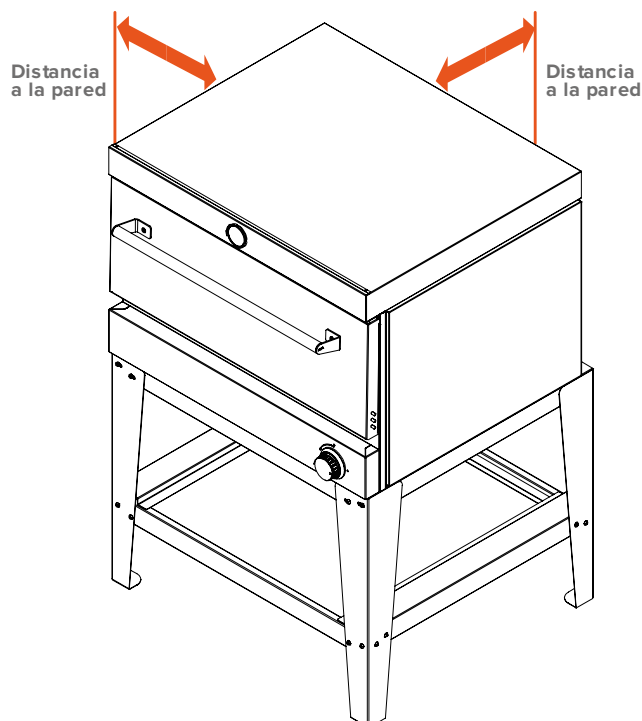
### 3.5. Distancias libres de seguridad

La distancia a la que debe ser instalado el artefacto respecto a las paredes adyacentes dependerá del tipo de material que estén contruidos y se deberán respetar las siguientes instrucciones:

- Para paredes de material no combustible la distancia debe ser igual o superior a 15 cm.
- Para paredes de material combustible la distancia debe ser igual o superior a 45 cm.



**Nota:** La distancia a una pared de material combustible puede reducirse a 15 cm., siempre que la pared o material se proteja con una plancha metálica de un espesor no menor que 0.4 mm., sujeta con separadores no combustibles que se encuentren instalados con una separación de intervalos horizontales y verticales no menores a 0.6 m. y habilitando un espacio libre de 3.6 cm. = 36 mm. A dicha pared o material. Dicha protección se extenderá como mínimo 30 cm, más allá de la parte posterior, lados, parte superior y cualquier otra parte del artefacto. El espacio entre la plancha metálica, la pared o el material combustible deberá estar abierto de ambos lados, en la parte superior e inferior, para permitir la circulación del aire. El espacio libre vertical entre la parte superior del artefacto y cualquier material combustible debe ser igual o superior a 1.2 m.=120 cm.



En todo caso, como precaución contra incendio, deberá comprobarse que la temperatura del material combustible en el entorno del artefacto en funcionamiento normal no excede de 65°C.

### 3.6. Red de gas



**ADVERTENCIA:**

LA RED DE GAS, TUBERÍAS Y ACCESORIOS DEBERÁN DISEÑARSE, CALCULARSE E INSTALARSE CORRECTAMENTE DE ACUERDO A LO DISPUESTO EN EL REFERIDO DS N°66.

La conexión de gas del artefacto se debe hacer con tubería y accesorios metálicos certificados para el uso previsto. La instalación deberá contar con una válvula de paso o de corte inmediatamente antes del inicio de la tubería flexible, agua arriba, del equipo. Además, se debe instalar una llave de paso de corte total manual del suministro de gas al local o recinto, ubicada en el exterior del local o a su salida en una posición fácilmente accesible. La red de gas debe ser resistente o estar protegida contra la corrosión causada por el agua y los agentes químicos de limpieza.

### 3.7. Volumen del recinto

El (los) artefacto (s) debe (n) ubicarse en un recinto que tenga un volumen mínimo que resulta del cálculo por la siguiente formula:

$$\text{VOLUMEN MÍNIMO (m3)} = \sum \text{CONSUMOS TÉRMICOS NOMINALES (Mcal/h)}$$

De los artefactos no conectados instalados en el local

**En ningún caso el volumen será inferior a 11 m3**

### 3.8. Ventilación

Todas las cocinas deben ser adecuadamente ventiladas para suministrar aire para la combustión, para la remoción de los productos de la combustión, para limitar a un nivel aceptable la concentración de los productos de la combustión dentro de los recintos ( $\leq 0.5\% \text{ CO}_2$ ), y para prevenir el sobrecalentamiento del (os) artefacto (s) y su entorno.

En los locales deben existir dos aberturas de ventilación, una inferior ubicada a 30 cm. sobre el nivel del piso y otra superior ubicada al menos a 1.75 m sobre el nivel del piso, cada una de las cuales debe tener una superficie efectiva libre mínima de 150 cm<sup>2</sup> cuando la suma de los consumos térmicos de los artefactos no conectados instalados en el local es inferior o igual a 70 kW. Para valores mayores a 70 kW, la sección en cm<sup>2</sup>, de las aberturas deberá tener una superficie efectiva mínima igual a cinco veces la suma de los consumos térmicos de los artefactos no conectados instalados en el local, en Mcal/h. Esta superficie deberá sumarse a la exigida en la norma NCh2423/2 para el resto de los aparatos conectados existentes en el local.

Las aberturas de ventilación superior e inferior pueden subdividirse en varias aberturas situadas en el mismo o distinto muro, siempre que la suma total de las superficies efectivas libres mínimas sea igual a la exigida o superior.

Las ventilaciones de aire deben ser dimensionalmente estables, resistentes a la corrosión, no deben integrar materiales que contengan asbesto y deben estar diseñadas de modo que prevengan la entrada de una bola de Ø10 mm., pero que permitan la entrada de una bola de Ø5 mm.



**ADVERTENCIA:**

NUNCA TAPE U OBSTRUYA TOTAL O PARCIALMENTE LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN.

Para locales que contienen artefactos para cocinar de uso colectivo, el suministro de aire exterior recomendado mínimo es 20.0 L/s por m<sup>2</sup> de área del piso del recinto en que están instalados los artefactos. También se puede calcular el suministro de aire exterior necesario para limitar a un nivel  $\leq 0.5\%$  CO<sub>2</sub> V/V en el ambiente, en base a la suma de los consumos térmicos de los artefactos instalados que están funcionando en el local y las personas que están trabajando, asumiendo que se prohíbe fumar dentro del local, considerando que el aire fresco requerido para la respiración es de 5 L/s por persona y el suministro de aire requerido para los artefactos es de 5.4 L/s por kW para gas natural y 6.6 L/s por kW para gases licuado de petróleo.

### 3.9. Evacuación de los productos de la combustión

En el caso que la suma de los consumos térmicos de los artefactos instalados en el local sea superior a 30 kW, el sistema de evacuación de los productos de la combustión tendrá su inicio en una campana colocada sobre el artefacto y que desemboque tan directamente como sea posible al exterior del inmueble mediante un sistema de conductos de mínimo  $\varnothing 127$  mm. ( $\varnothing 5''$ ) según:

- a) Un conducto individual que de directamente al exterior a través del techo o muro lateral procurando que la distancia vertical entre la base de la campana o del sistema de conductos y el orificio terminal de salida sea superior a 2.5m.
- b) Conexión a una chimenea general del inmueble.

Los sistemas de conductos no deben pasar a través de muros o tabiques cortafuegos y no deben estar interconectados con cualquier otro sistema de ventilación o evacuación. Para la evacuación de los productos de la combustión y vapores cargados con grasa, se recomienda usar un sistema de extracción mecánica, con campana y filtro para remoción de grasa.

Cuando a efecto de la evacuación de los productos de la combustión se instalen campanas, la proyección en la planta del (los) artefacto (s) debe (n) extenderse al menos 150mm. por sobre los lados accesibles del aparato, con el borde inferior a una altura de aproximadamente 2m y conformando una estructura rígida y estable.

La eventual utilización de extractores mecánicos individuales incorporados al sistema de evacuación deberá realizarse asegurando que cuando el extractor esté detenido, quede una sección libre de paso de a lo menos 100 cm<sup>2</sup> bien sea a través del propio extractor o bien, por medio de una abertura suplementaria realizada para tal efecto. La descarga se hará en sentido vertical, en una zona distante a lo menos 10 m. de cualquier lugar ocupado por personas o de ventanas o admisiones de aire exterior. No deben instalarse artefactos conectados a conductos de evacuación al exterior en locales que tienen solo sistemas de extracción mecánica.

## 4. PUESTA EN MARCHA

### 4.1. Verificación de fugas

La red de gas y la instalación del artefacto se verificará para asegurar que no tienen fugas de gas y problemas en la presión del suministro; luego será purgada asegurándose que no queda en ellas una mezcla aire-gas inflamable y se verificará la presión de trabajo. Para detectar las fugas de gas, el circuito de gas se pinta con una solución de agua jabonosa o se inspecciona con un detector de fugas de gas. Si en algún punto del circuito se forman burbujas o suena la alarma, es porque se ha detectado una fuga que debe ser reparada. Este proceso se debe repetir hasta que no se detecten fugas.

### 4.2. Verificación del correcto funcionamiento del artefacto



**ADVERTENCIA:**

ANTES DE ENCENDER EL ARTEFACTO quite la película protectora plástica de las partes de acero inoxidable.

El artefacto será operado para verificar que el quemador y sus controles funcionen correctamente. Si existe llama azul pegada al quemador, indica que está funcionando de manera correcta.

Si presenta alguno de estos problemas, proceda como se indica a continuación:

**Si existe desprendimiento de llama:** Regular la admisión del aire primario o verificar la presión del suministro de gas.

**Si existe retroceso de llama:** Regular la admisión del aire primario o verificar la presión del suministro de gas.

**Si existen puntas amarillas en la llama:** Regular la admisión del aire primario o verificar la presión del suministro de gas, chequee si aún queda gas en el cilindro o en el estanque.

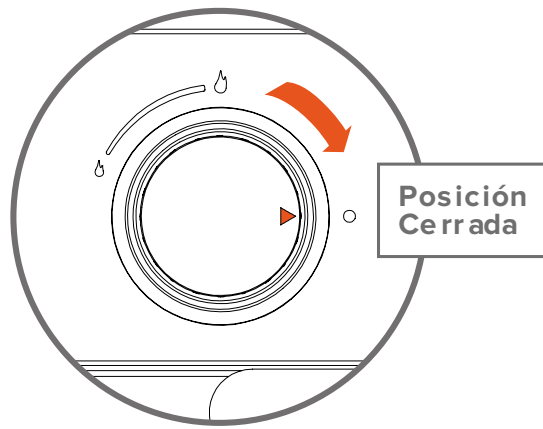
## 5. CONVERSIÓN

LOS HORNOS INDUSTRIALES SE CONVERTIRÁN SOLO ENTRE LOS GASES QUE ESTÉN INDICADOS SEGÚN CATEGORÍA EN LA PLACA CARACTERÍSTICA Y QUE HAYAN SIDO APROBADOS Y CERTIFICADOS PARA SER USADOS CON DICHS GASES.

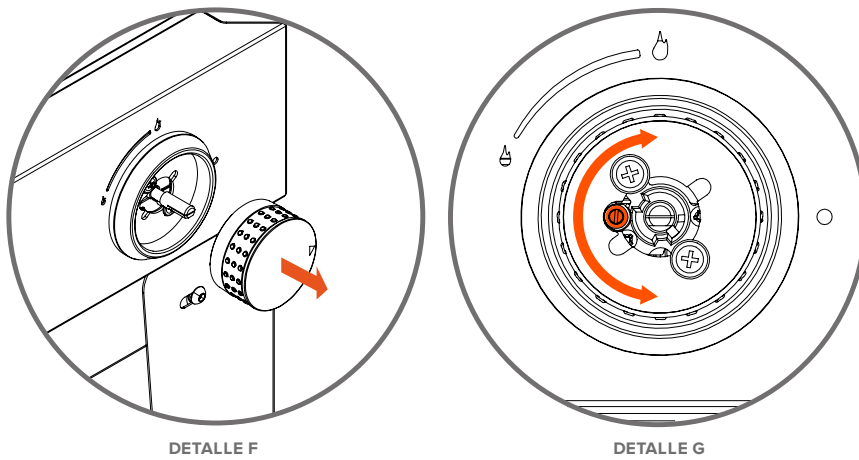
SE PROHIBE LA CONVERSIÓN DE HORNOS INDUSTRIALES QUE EN SU PLACA CARACTERÍSTICA INDIQUEN QUE SON PARA USO SÓLO CON UNA FAMILIA DE COMBUSTIBLES GASEOSOS (Categorías I2 GN o I3 GLP) Y/O QUE HAYAN SIDO APROBADOS Y CERTIFICADOS PARA USO CON UNA SOLA FAMILIA DE COMBUSTIBLES GASEOSOS.

**Instrucciones paso a paso para convertir el horno a un gas diferente al que viene establecido de fabrica:**

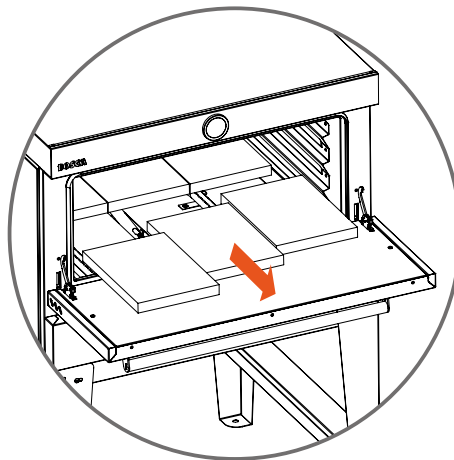
1. Corte el suministro de gas al artefacto cerrando la llave de paso y la (s) perilla (s) de control del artefacto.



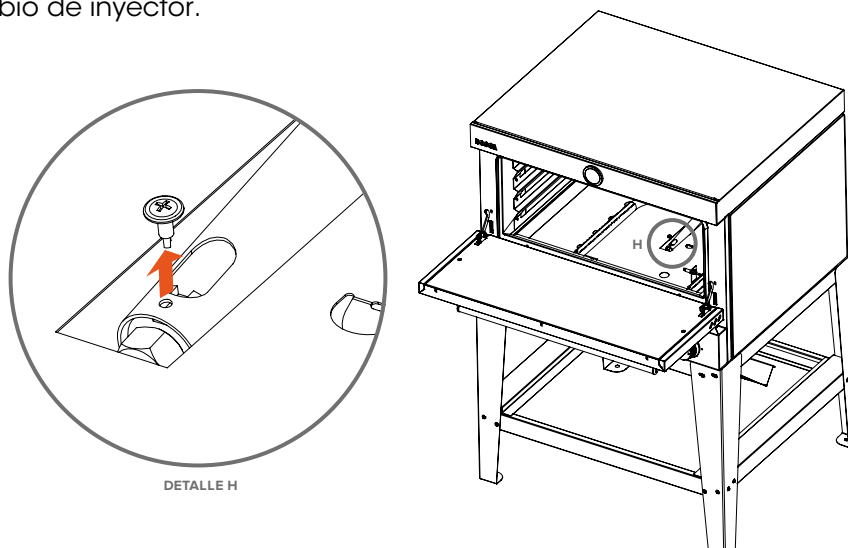
2. Retirar la perilla del artefacto, tirándola hacia afuera con fuerza como indica el detalle F, para poder acceder a la válvula. Luego regular el bypass, como indicado en el detalle G, según requiera el técnico encargado.



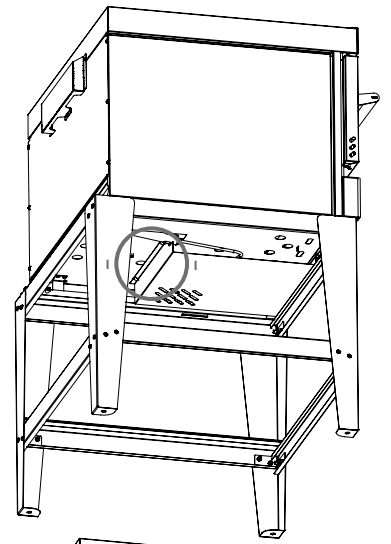
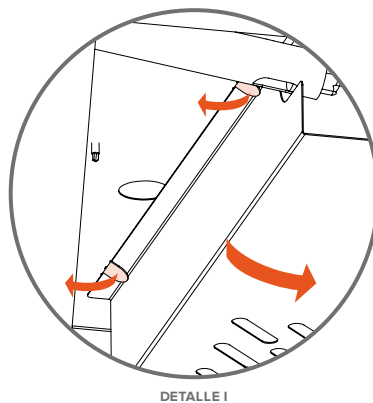
3. Abrir la puerta del horno y retirar las bandejas, los ladrillos refractarios y el separador de ladrillos de la base del horno.



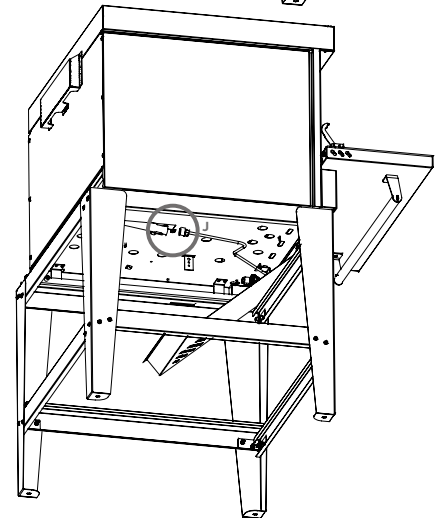
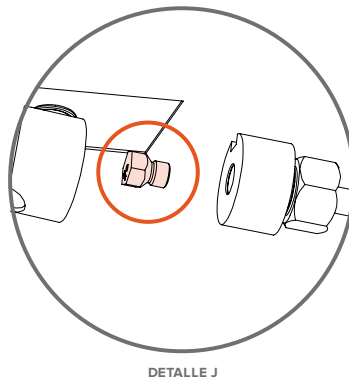
4. Por dentro del horno, retirar el roscalata de fijación del tubo quemador (detalle H), para liberar la cañería y poder hacer el cambio de inyector.



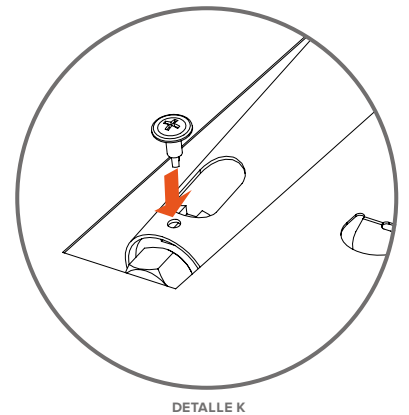
5. Liberar la tapa protectora de conexiones, abriendo los 2 plegados que se ven por debajo del horno como indica el detalle I, y luego abatiendo hacia abajo la tapa protectora, para poder acceder a las conexiones de gas.



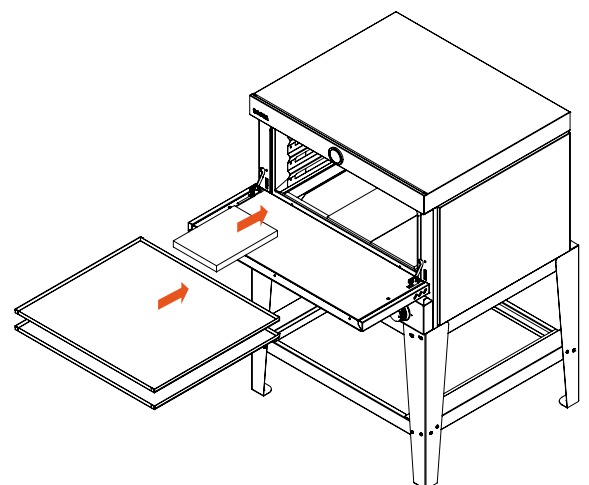
6. Retirar el inyector desatornillándolo del porta inyector y reemplazarlo por el que corresponda según el técnico encargado de hacer la conversión. Una vez finalizada la operación, vuelva a posicionar la cañería dentro del quemador.



7. Fijar nuevamente la cañería al quemador utilizando el perno roscalata. Regule la calidad de la llama del quemador con el dispositivo de regulación de aire primario, desplazándolo en el interior del tubo de mezcla del quemador hacia adelante y hacia atrás.



8. Montar las piezas Ladrillos, separador de ladrillos y bandejas dentro del horno.



## 6. SEGURIDAD EN EL FUNCIONAMIENTO

- Este horno cuenta con un sistema de seguridad llamado "Limitador de temperatura" ya que posee un termostato bimetálico, y que se activará cuando la temperatura fluctúe entre los 320°C y 400°C provocando el corte inmediato del suministro de gas. Para reestablecer el encendido de los quemadores, luego que actúa el termostato de seguridad, se debe esperar que baje la temperatura del horno a alrededor de los 200°C.
- El horno es un aparato exclusivamente para uso profesional y que debe ser utilizado por personal calificado.
- La llave de control o dispositivos de control del artefacto, están diseñados para trabajar a una temperatura igual o menor a 45°C, en condiciones normales de utilización.
- Sus piezas no requieren engrasado en válvulas una vez montado el equipo.
- Todas las piezas vienen incluidas en el montaje inicial del artefacto, por ende, no posee piezas desmontables.

- Las piezas que pueden requerir una sustitución durante su vida útil son: llave de gas, termómetro, quemador y bandejas; estas deben ser reemplazadas por personal autorizado de la S.E.C. o personal del Servicio técnico de Bosca.
- Se recuerda que las piezas que han sido protegidas por el fabricante o su mandatario, no deben ser manipuladas por el instalador u otra persona.
- La fabricación y comercialización de este aparato se realizará en Chile, por lo cual, está reglamentado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles S.E.C. y por el servicio técnico de Bosca.
- Este aparato no requiere dispositivos de anclaje.
- Todos los elementos necesarios para una adaptación a otro tipo de gas de alimentación serán proporcionados por Bosca, tanto para nuestro servicio técnico como para instaladores autorizados por la S.E.C.
- El valor de presión medidos en la toma de presión del quemador es de 28 milibares utilizando gas licuado de petróleo (GLP).
- La temperatura máxima que alcanza el sector de la perilla durante el funcionamiento a toda capacidad es de 40°C. Importante recordar que las piezas que han sido protegidas por el fabricante o su mandatario, no deben ser manipuladas por el instalador y/o el usuario.
- Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, diferentes de aquellas para cuales había sido regulado, las indicaciones de la nueva regulación deberán colocarse en el lugar y posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de ser convertido. Si para responder a este requisito es necesaria una nueva placa o etiqueta, esta se suministrará con las piezas de adaptación y cumplirá los requisitos normativos.

## 7. CUIDADO Y MANTENCIÓN

Le recomendamos leer cuidadosamente este manual antes de instalar y encender su Parrilla.

El usuario debe preocuparse día a día de mantener la zona de los quemadores y el termostato limpio y libre de aceite, polvo, agua, sólidos, y elementos extraños. La campana, filtros o dispositivos de remoción de grasa, ventiladores y extractores deben limpiarse a intervalos frecuentes (diaria o semanalmente), antes que lleguen a estar fuertemente contaminados con grasa o barro aceitoso. Para el proceso de limpieza no deben usarse solventes inflamables. Al iniciar el proceso de limpieza, selle o bloquee los interruptores electros, dispositivos de detección y sistemas que puedan ser activados accidentalmente.

En caso de necesitar un repuesto para su Horno, póngase en contacto con su distribuidor Bosca.

En el proceso de mantención periódica, cada seis meses, se deben verificar los siguientes puntos:

- Verifique que las llaves de paso de accionamiento manual funcionan correctamente.
- Verifique que los reguladores de presión (distintos a los del artefacto), entregan la presión de salida en el intervalo preestablecido.
- Verifique que los quemadores del artefacto permanecen limpios. La (s) llave (s) de control y termostato (s), según el modelo adquirido, funcionen correctamente.
- Verifique que el funcionamiento y los parámetros de combustión del artefacto se mantienen dentro de los límites establecidos.
- Verifique que todos los componentes de la red interior permanecen bien instalados y en buenas condiciones (sin fugas, falta de pintura, deformaciones, sin presencia de oxido, etc.)
- Verifique que la campana, filtros, ventiladores, extractores o dispositivos de remoción de grasa, estén limpios.

**Nota:** Se recomienda tener un sistema de registro de mantenciones periódicas realizadas por el cliente.

## 8. INSTRUCCIONES DE USO

- LA INSTALACIÓN, PUESTA EN MARCHA, MODIFICACIÓN Y RETIRO DEL ARTEFACTO DEBE SER EJECUTADA EXCLUSIVAMENTE POR UN INSTALADOR AUTORIZADO POR LA S.E.C.
- ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO OBSTRUIR LAS REJILLAS DE ADMISIÓN DE AIRE O ABERTURAS DE VENTILACIÓN DEL RECINTO EN QUE ESTÁ INSTALADO EL ARTEFACTO.
- ESTE EQUIPO ES DE USO PROFESIONAL Y DEBE SER UTILIZADO SOLO POR PERSONAL CALIFICADO.
- LA MANTENCIÓN DEL ARTEFACTO DEBE REALIZARSE AL MENOS CADA SEIS MESES POR EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE BOSCA O POR UN INSTALADOR AUTORIZADO POR LA S.E.C.



### **ADVERTENCIA:**

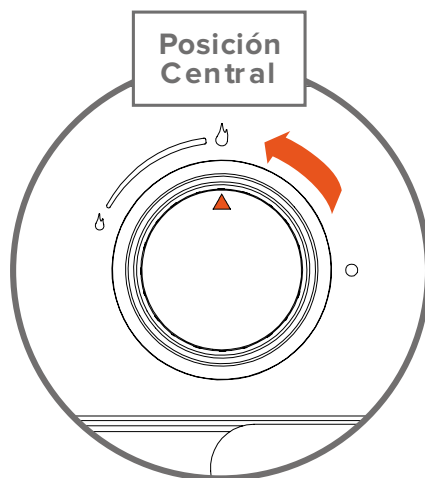
EL USO INADECUADO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR DETERIORO DEL ARTEFACTO Y/O DAÑO AL USUARIO.

ANTES DE ENCENDER EL ARTEFACTO quite la película plástica de las partes de acero inoxidable.

CUANDO EL ARTEFACTO SE ENCIENDE POR PRIMERA VEZ, MANTÉNGALO EN FUNCIONAMIENTO POR UNA HORA PARA QUEMAR LOS ACEITES DE LOS MATERIALES Y PARA SECAR EL PISO REFRACTARIO.

## 8.1. Encendido del Artefacto

- Abrir la llave de paso de gas del artefacto.
- Encienda un fósforo y aproxímelo al tubo de encendido del quemador ubicado bajo la puerta.
- Presione y gire la perilla del horno en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición central de llama máxima.



- Mantenga la perilla presionada por 20 segundos, luego suéltela. El quemador permanecerá encendido.
- Si el quemador no permanece encendido repita la operación anterior.
- Si después de varios intentos el quemador no permanece encendido, contáctese con el servicio técnico autorizado.
- Una vez encendido el quemador, mantenga cerrada la puerta del artefacto para que se alcance la temperatura de trabajo deseada.
- Cuando encienda el artefacto por primera vez, manténgalo en funcionamiento durante una hora para quemar los aceites y secar el piso refractario.



### ADVERTENCIA:

SE RECOMIENDA EL USO DE GUANTES RESISTENTES A LA TEMPERATURA PARA CUANDO ABRA LA PUERTA Y EL HORNO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO YA QUE LA CÁMARA DE COCCIÓN ESTÁ CALIENTE.

## 8.2. Recomendaciones para el buen uso

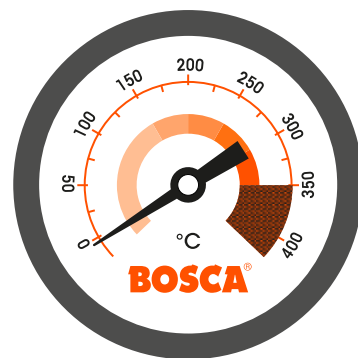
1. Antes de encender por primera vez el horno, abra la puerta y verifique que los ladrillos del piso del horno no se hallan desplazado producto de los movimientos del traslado. Si es necesario muévalos para centrarlos.

2. Siempre debe precalentar el horno en llama mínima por unos 30 minutos, luego regule la perilla a llama media para alcanzar la temperatura deseada, de esta forma los ladrillos y la cámara mantendrán la temperatura evitando problemas durante la cocción.

3. Para lograr una cocción óptima del pan con una buena textura y dorado, ingrese la bandeja al horno cuando esté a 240°C, ubique la bandeja en la corredera central y mantenga la regulación de la perilla en llama media. Dependiendo del tipo de masa la cocción se logrará en un tiempo de 14 a 18 minutos.

4. Para la cocción del pan de las siguientes bandejas, debe repetir el proceso anterior ingresando la bandeja a los 240°C en la corredera central del horno. Si la temperatura es mayor a los 240°C, antes de ingresar la bandeja al horno, abra la puerta del horno por unos minutos para que baje la temperatura, así evitará estar regulando reiteradamente la perilla del horno, para controlar la llama.

5. Si va a realizar una pausa en la cocción del pan y no desea apagar el horno, regule la perilla a posición mínima de la llama, con esto se evitará que la temperatura del horno sobrepase los 320°C y se apague; recuerde que la llama del quemador del horno se apagará sobre los 320°C, y no logrará encender durante unos minutos hasta que este baje la temperatura a menos de 200°C.



### ADVERTENCIAS

Utilice guantes adecuados que soporten temperatura y protejan sus manos y ante brazo, antes de abrir la puerta del horno y manipular las bandejas las cuales están a altas temperaturas.

Para que pueda manipular con seguridad las bandejas que están con temperatura y evitar riegos de quemaduras, no coloque más de 5 kilos de masa por bandeja.

Al extraer la bandeja del horno siempre utilice las dos manos.

Si durante el proceso de horneado usted necesita realizar una revisión de la cocción de la masa, abra la puerta del horno y retire hasta la mitad la bandeja quedando la otra mitad dentro del horno apoyada en los rieles, luego puede utilizar una de sus manos para realizar las pruebas de cocción y la otra siempre soportando la bandeja.

### 8.3. Prevención de riesgos, acciones ante emergencias y primeros auxilios

El programa de prevención debe considerar inspecciones periódicas de los equipos y sistemas de extinción de incendios por parte de todo el personal de la cocina. Conozca la ubicación de todas las llaves de paso y su manejo, equipos de extinción de incendios, vías de escape y en general todos los aspectos de seguridad de sus propias instalaciones.

En caso de fugas de gas al interior de la cocina, mantenga la calma. No fume ni accione ningún interruptor eléctrico o de otro tipo que pueda producir chispa o llama (no encienda ni apague luces). En lo posible, no utilice teléfonos al interior del local afectado, ya que este genera chispa.

Llame a su distribuidor de gas, y en su defecto a bomberos desde un teléfono que no esté en la zona afectada. Si es posible, corte el suministro eléctrico desde un lugar remoto.

**Si existe seguridad para hacerlo:** Apague todo fuego o llama. Cierre la llave de paso del suministro de gas al artefacto y al sector afectado; y ponga banderola o candado de seguridad a dichas llaves. Ventile el recinto abriendo puertas y ventanas.

Todas las personas deben salir del recinto o zona afectada. El suministro de gas solo debe ser repuesto por personal calificado y no antes de solucionar el problema, verificar la integridad de la red y los artefactos. Se podrá ingresar nuevamente al recinto afectado solo después que este se declare seguro.

**En caso de inflamación:** Mantenga la calma. Comunique la situación a bomberos y a su distribuidor de gas. No se exponga innecesariamente, con precaución y solo si es posible, intente cortar el suministro de gas cerrando llave de paso general de gas. No apague el fuego a menos que se encuentre cortado el suministro de gas, de lo contrario podría originarse una emergencia mayor.

Enfríe con agua las paredes alcanzadas por las llamas o el calor radiado. Si se produce inflamación de otro elemento, solo intente extinguir el fuego. Si utiliza extintor, dirija la descarga hacia la base del fuego.

**Primeros auxilios:** En caso de asfixia o intoxicación, llame al servicio de emergencia médica. Mantenga la calma. Traslade al afectado a un lugar donde exista aire fresco. Si se encuentra inconsciente, tenga cuidado de no dañar al afectado en la columna vertebral. Suelte ropas apretadas que impidan o fuercen la respiración. Si el afectado se encuentra inconsciente, no intente darle de beber, procure que no tenga obstruidas las vías respiratorias.

Si el afectado está en paro respiratorio, proporcione respiración artificial.

En caso de quemaduras: Llame al servicio de emergencia médica. Mantenga la calma. Dependiendo de la gravedad de la quemadura, irrigue la zona con agua fría y traslade al afectado a un centro asistencial. Cuide ampollas, podría producirse una infección. No aplique nada sobre zonas afectadas sin indicación médica.

## 9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS HORNO GAS	
Alto (mm):	1.193
Ancho (mm):	815
Fondo (mm):	800
Tipo de gas:	GLP - GN
Conexión gas	1/2"
Presión de trabajo:	28 mbar - 20 mbar
Consumo térmico nominal:	9 kW
Consumo g/h - m3/h:	655 g/h - 0.832 m3/h
País de origen:	Chile
Categoría:	II2H3B/P
Tipo de artefacto:	A1

## 10. SERVICIO TÉCNICO BOSCA

Bosca cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados, que abarca desde la IV a la XIV Región, especialmente capacitados para la instalación y mantención de parrillas, calefactores a leña, pellet, gas y cocinas a leña. Si Ud. requiere contactar al Servicio Técnico Autorizado de su localidad, le rogamos comunicarse a: SERVICIO AL CLIENTE BOSCA Teléfono: +56 2 2328 8562 / +56 2 2328 8519 E-mail: cliente@bosca.cl Web: www.bosca.cl

# BOSCA®

EL CALOR DE CHILE

## TIENDAS:

### Whatsapp Corporativo

Cel.: +569 5409 85 04

### Call Center

Tel.: +562 22328 8562 / +562 22328 8519

### Huechuraba (Sala de ventas y Servicio Técnico)

Av. Américo Vespucio Norte 2077, Huechuraba, Santiago

Tel.: +562 22328 8556 / +562 22328 8523 / +562 22328 8538

Email: thuechuraba@bosca.cl

### Vitacura

Av. Vitacura 9085, Vitacura, Santiago.

Tel.: +562 22328 8574

Email: tvitacura@bosca.cl

### Viña del Mar

Av. Libertad 1040, Esquina 11 1/2 Norte, Viña del Mar.

Tel.: +562 22328 8575

Email: tvdm@bosca.cl

### Concepción

Av. Paicaví N° 2390. Concepción.

Tel.: +562 22328 8585 / +562 22328 8586 / +562 22328 8584

Email: tconcepcion@bosca.cl

### San Pedro de la Paz

Av. Pedro Aguirre Cerda 1055, Local 22, C. Comercial Versluys, San Pedro de la Paz, Concepción.

Tel.: +562 22328 8587

Email: t2concepcion@bosca.cl

### Temuco

Av. Alemania 0715, Temuco.

Tel.: +562 22328 8595 / +562 22328 8596

Email: ttemuco@bosca.cl

### Rancagua

O'Carrol 11 Esq.Freire Local 5, Rancagua.

Tel.: +562 22328 8598 / +562 22328 8599

Email.: trancagua@bosca.cl

### Puerto Montt

Caletera Presidente Ibañez 328, Local A. Puerto Montt.

Tel.: +562 22328 8590 / +562 22328 8591

Email.: tptomontt@bosca.cl

### Puerto Varas

Centro Comercial Doña Ema, Local 44 1,5 Km – Ruta 225 Camino Ensenada, Puerto Varas.

Tel.: +562 22328 8597

Email.: tptovaras@bosca.cl

### Outlet Lampa

Panamericana Norte 20500, Caletera Poniente. (200 metros antes de ADS Chile), Lampa, Santiago.

Tel.: +562 22238 8555

Email: tlampa@bosca