



# MANUAL DE USUARIO PARRILLAS

---

# SISTEMA **BLOCK**

**MODELOS:**  
LEÑERO C250  
PARRILLA C500  
PARRILLA C750  
CARRO 750  
CARRO 1000



Este manual incluye instrucciones para la instalación, operación y mantenimiento del Sistema Block. Le recomendamos leer cuidadosamente este manual antes de instalar y utilizar cada uno de los artefactos. Consérvelo, puede ser de utilidad en el futuro. Siga siempre las instrucciones contenidas en él. No seguir las instrucciones contenidas en este manual puede provocar daños físicos y a la propiedad, y la pérdida de la garantía.

06.2023 V2

# ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	03
1.1 Aspectos Generales	03
1.2 Advertencias Generales	03
1.3 Recomendaciones	03
<b>2. PARTES, ACCESORIOS Y DIMENSIONES</b>	04
SISTEMA BLOCK	
2.1 Partes y Accesorios Parrillas C500 y C750	04
2.2 Dimensiones Parrillas C500 y C750	06
2.3 Partes y Accesorios Leñero L250	07
2.4 Dimensiones Leñero L250	07
2.5 Partes y Accesorios Carro 750 y 1000	08
2.6 Dimensiones Carro 750 y 1000	11
2.7 Instrucciones de Armado Carro 750 y 1000	12
<b>3. POSIBILIDADES DE UNIÓN DEL SISTEMA BLOCK</b>	14
3.1 Unión de Sistema Block 1 Parrilla + 1 Leñero + 1 Carro	15
3.2 Unión de Sistema Block 2 Parrillas o 1 Parrilla + Leñero	16
3.3 Unión de Sistema Block 1 Parrilla C750 + 1 Carro 750	18
3.4 Unión de Sistema Block 2 Parrillas C500 + 1 Carro 1000	19
<b>4. INSTALACIÓN</b>	20
ALZADOR EN LADO OPUESTO	

## 1 INTRODUCCIÓN

### 1.1 ASPECTOS GENERALES

Gracias por comprar uno de nuestro productos del **SISTEMA BLOCK**. Usted ahora posee uno de los sistemas más novedosos para asar alimentos, un nuevo concepto de Parrillas Modulares con accesorios innovadores que facilitará su tarea y otorgará un nuevo nivel a sus preparaciones. Para lograr estos objetivos se requiere cumplir tres condiciones:



**1** Instalarlo correctamente



**2** Operarlo adecuadamente



**3** Efectuar limpiezas después de cada uso y mantenciones periódicas

### 1.2 ADVERTENCIAS GENERALES

#### LUGAR DE INSTALACIÓN ADECUADO

- El lugar debe contar con las distancias adecuadas para el óptimo funcionamiento y los materiales ubicados alrededor deben ser ignífugos.
- Instale su parrilla en un lugar seguro y fabricado con materiales ignífugos.
- Considere la altura de las llamas y la alta temperatura que se puede generar, especialmente si hace uso del leñero.
- Si va a construir un nicho o mesón considere las dimensiones del componente y agregue aproximadamente 4 mm de tolerancia. Es muy importante la cuadratura del nicho.



#### ADVERTENCIA:

El lugar de instalación debe estar nivelado, de lo contrario la parrilla podría quedar torcida y presentar un mal funcionamiento.

### 1.3 RECOMENDACIONES

- Adquiera el Atizador BOSCA que posee las dimensiones y ángulos necesarios adecuados para la óptima manipulación de las brasas.

# PARTES, ACCESORIOS Y DIMENSIONES

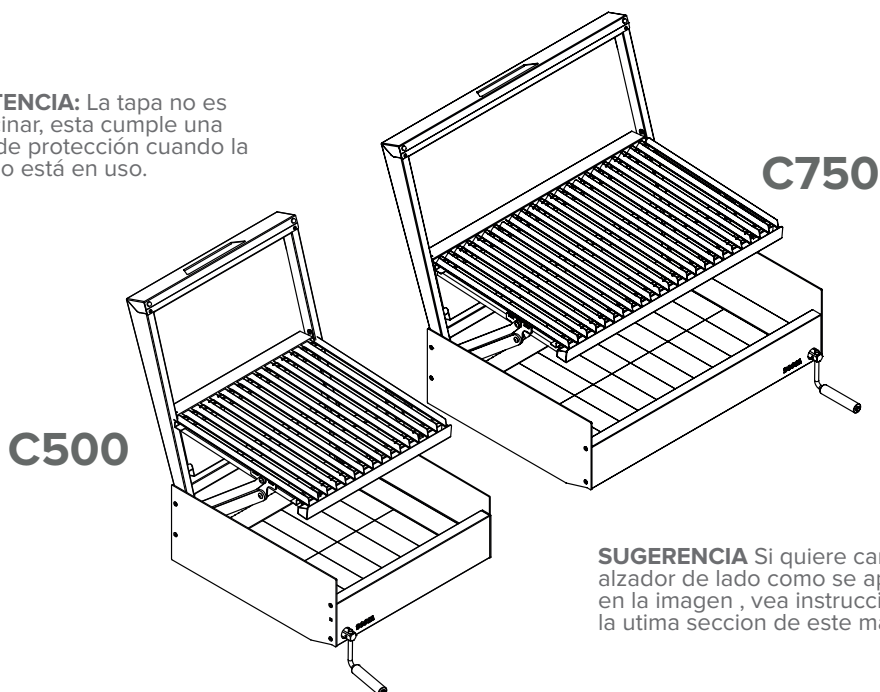
## SISTEMA BLOCK

### 2.1 PARTES Y ACCESORIOS PARRILLAS C500 Y C750

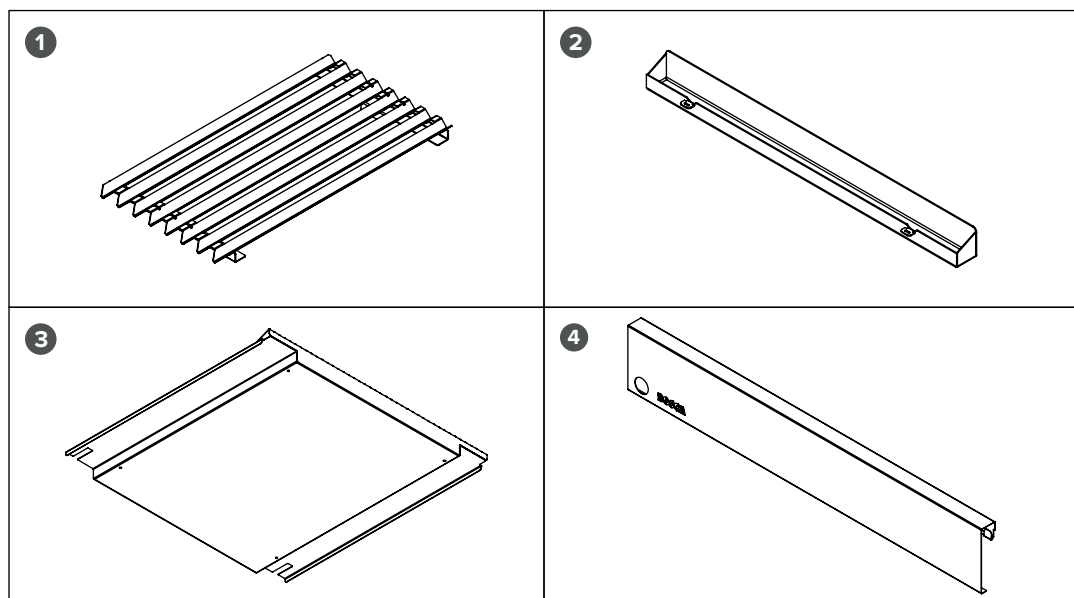
El Sistema Block de Bosca permite unir y ampliar el Sistema incorporando módulos con distintas funciones. Estos se unen entre ellos e incluyen algunas de las piezas de unión.

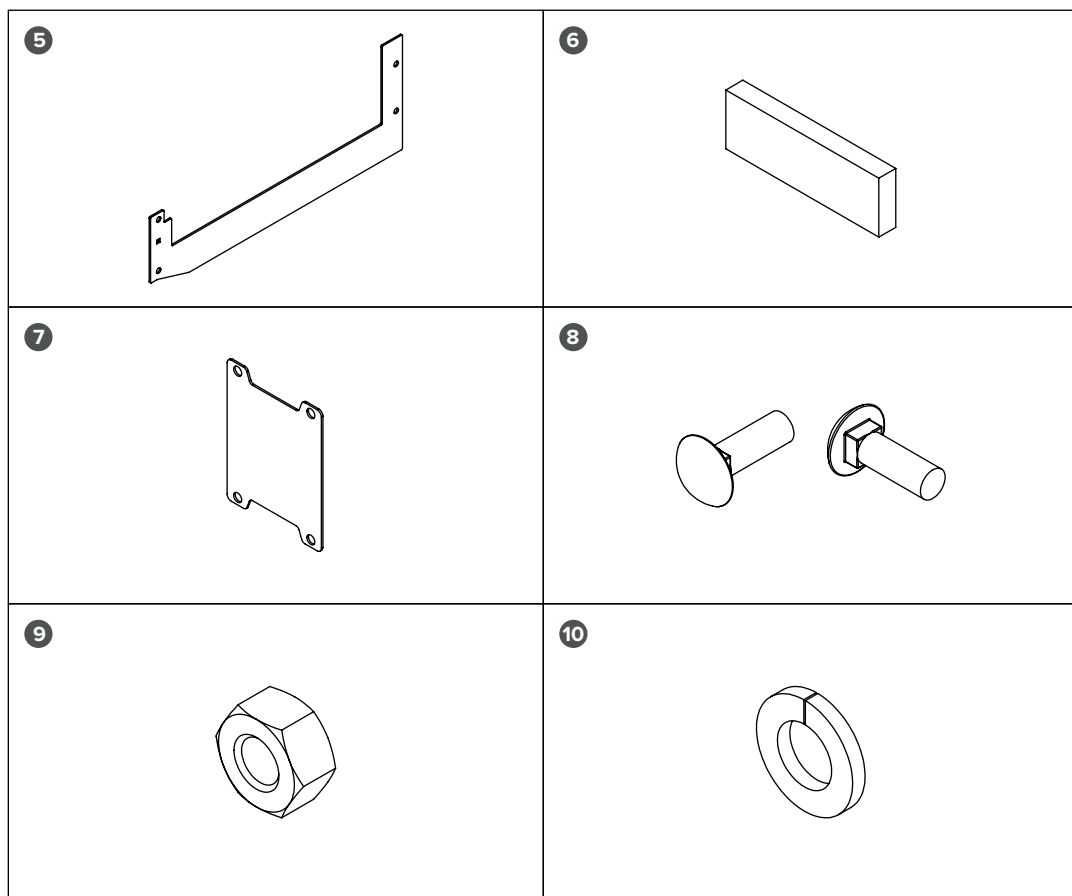


**ADVERTENCIA:** La tapa no es para cocinar, esta cumple una función de protección cuando la Parrilla no está en uso.



**SUGERENCIA** Si quiere cambiar el alzador de lado como se aprecia en la imagen, vea instrucción en la última sección de este manual

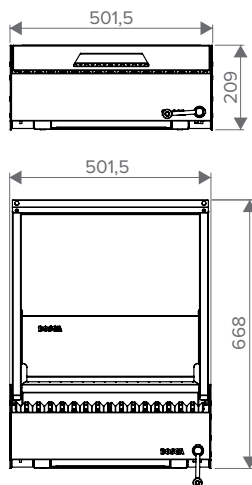




PARTES Y ACCESORIOS	BLOCK C500	BLOCK C750
1 Parrilla en V	2 unidades	3 unidades
2 Recolector	1 unidad	1 unidad
3 Bandeja	1 unidad	1 unidad
4 Frente Lado Opuesto	1 unidad	1 unidad
5 Lateral para Conexión	1 unidad	1 unidad
6 Ladrillos	12 unidades	20 unidades
7 Placa de Conexión	1 unidad	1 unidad
8 Perno Coche 1/4"x1"	1 unidad	1 unidad
9 Tuerca Hexagonal 1/4"	1 unidad	1 unidad
10 Golilla de Presión 1/4"	1 unidad	1 unidad

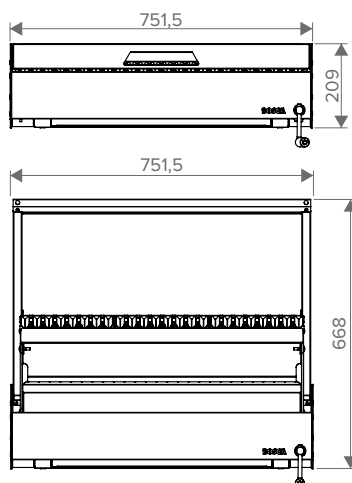
## 2.2 DIMENSIONES PARRILLAS C500 Y C750

### C500

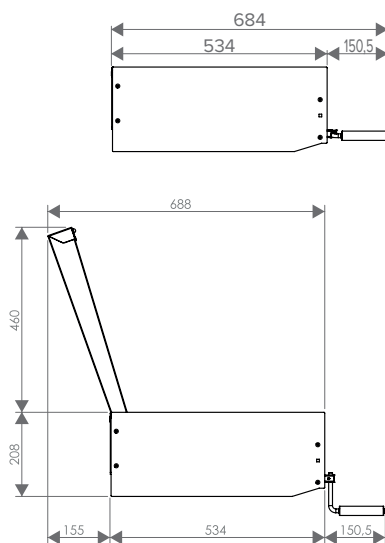


Vista Frontal

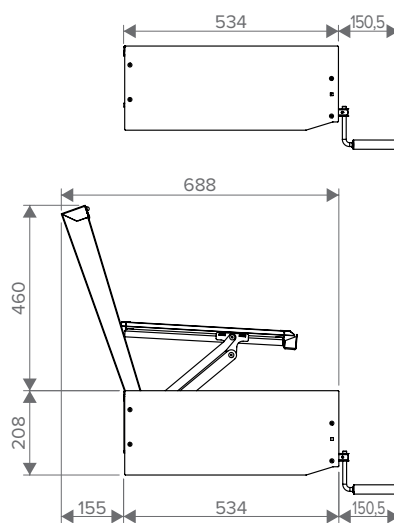
### C750



Vista Frontal

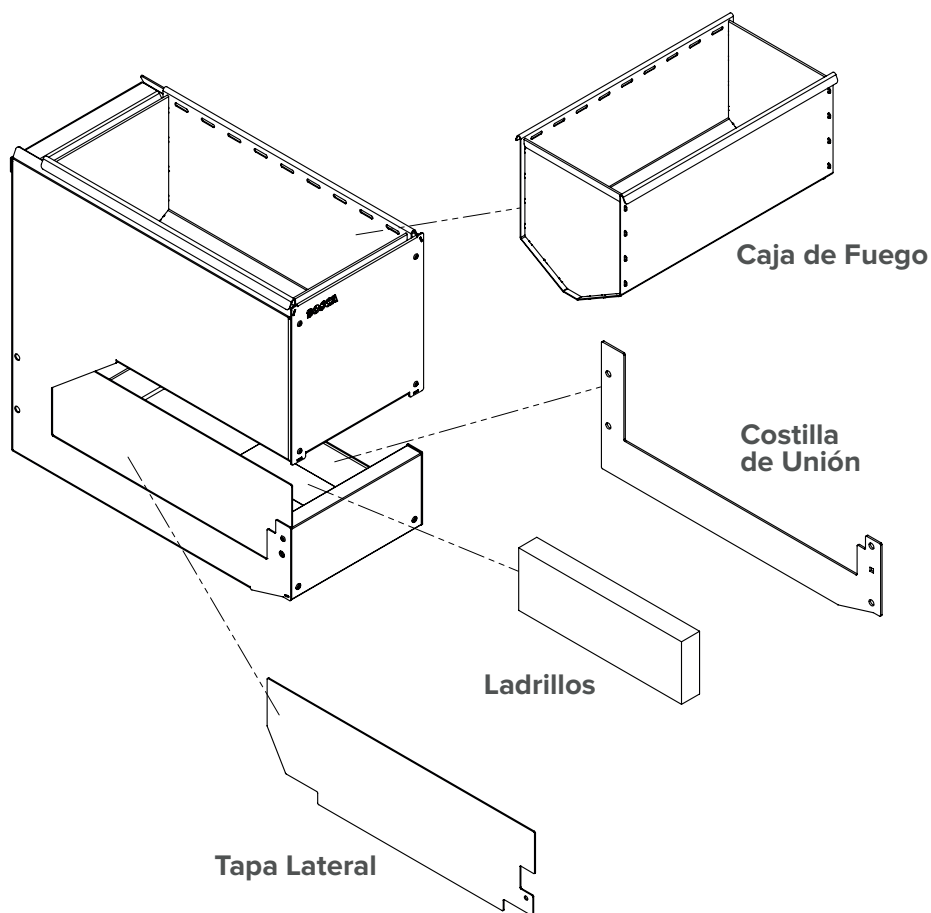


Vista Lateral

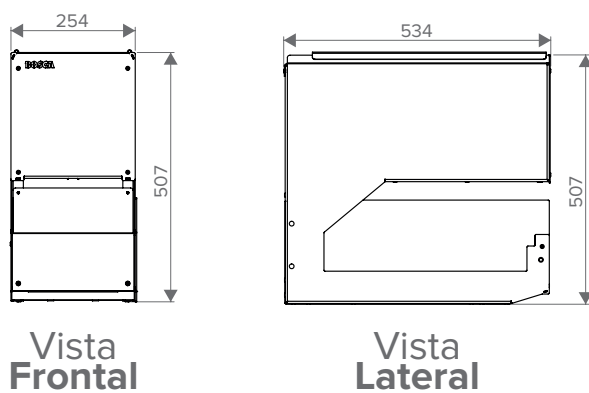


Vista Lateral

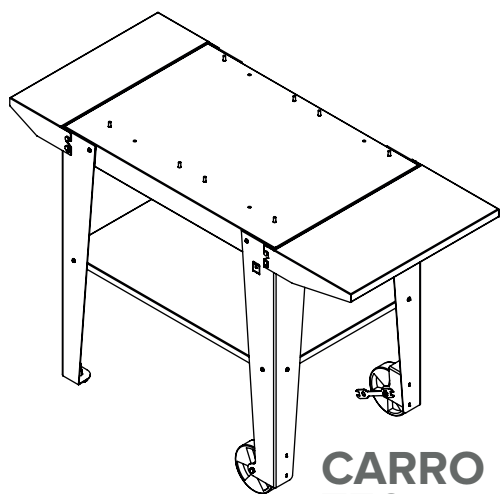
## 2.3 PARTES Y ACCESORIOS LEÑERO L250



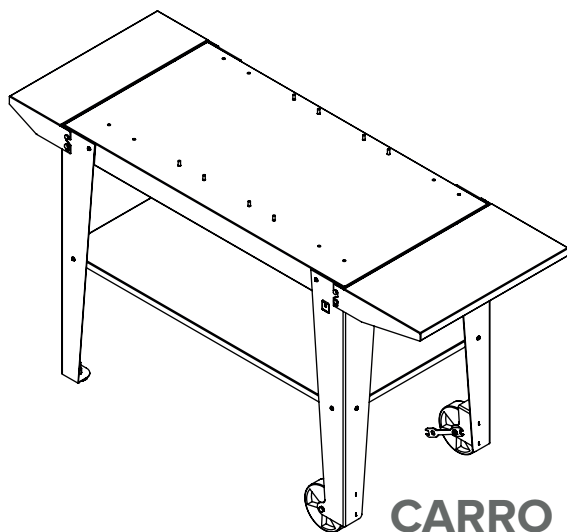
## 2.4 DIMENSIONES LEÑERO L250



## 2.5 PARTES Y ACCESORIOS CARRO 750 Y 1000

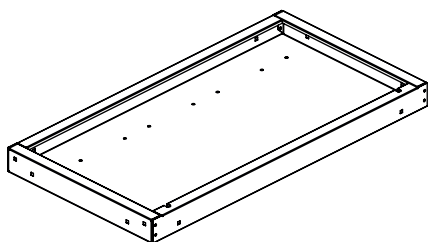


**CARRO  
750**

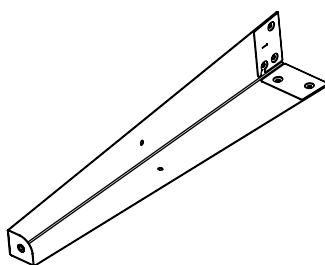


**CARRO  
1000**

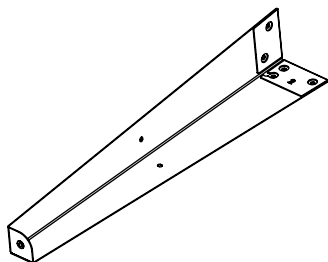
1



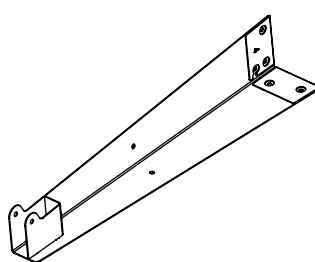
2



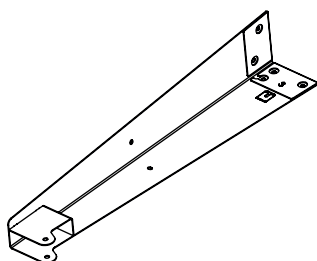
3



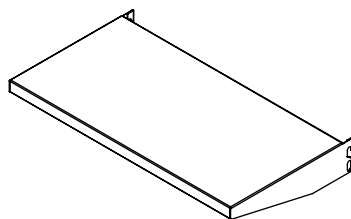
4



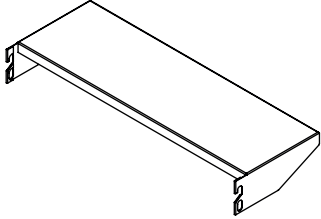
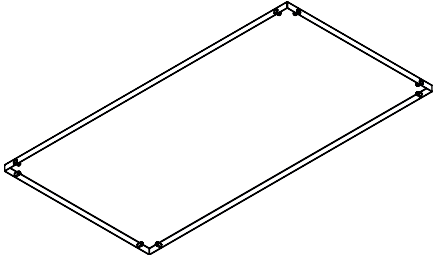
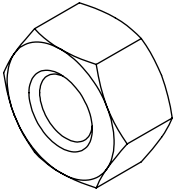
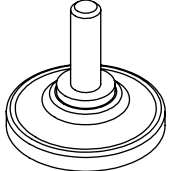
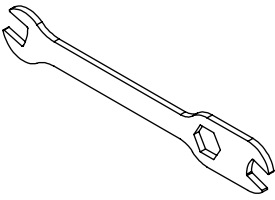
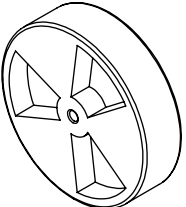
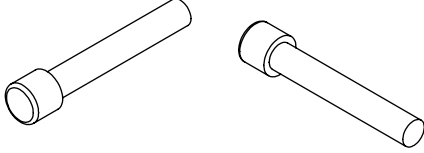
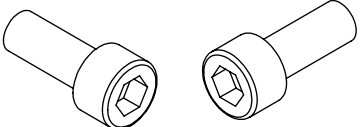
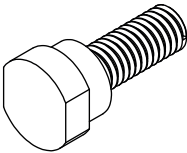

5

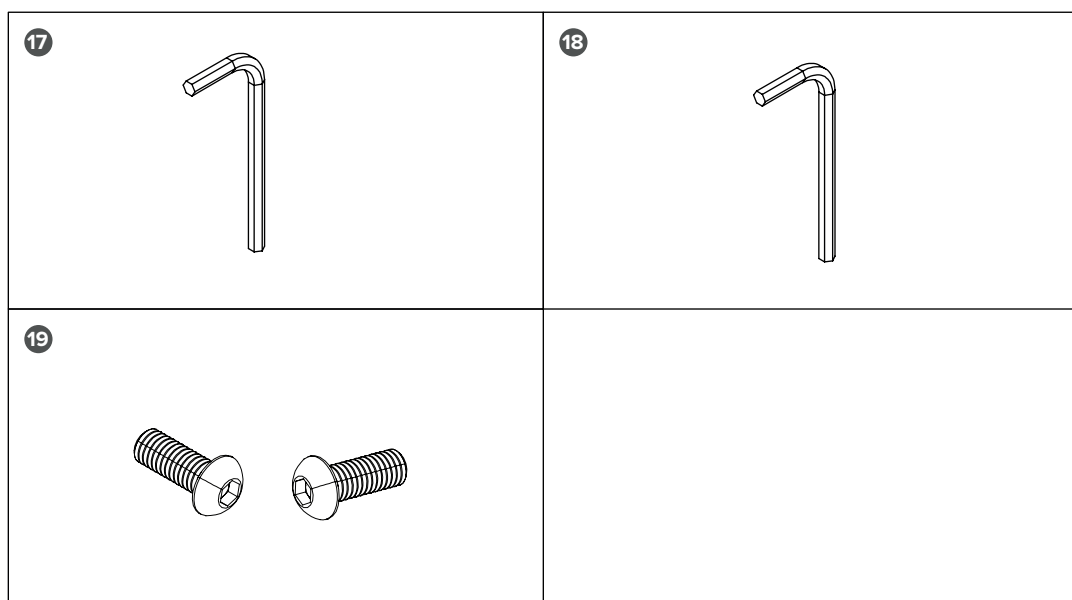


6





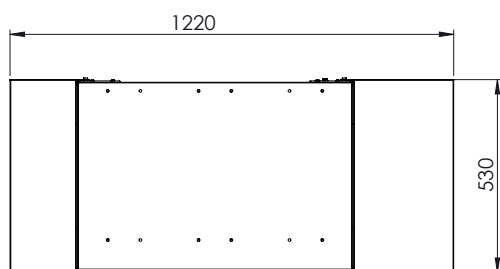
<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>11</p> 	<p>12</p> 
<p>13</p> 	<p>14</p> 
<p>15</p> 	<p>16</p> 



PARTES Y ACCESORIOS		750	1000
1	Base	1 unidad	1 unidad
2	Pata Patin A1	1 unidad	1 unidad
3	Pata Patin B2	1 unidad	1 unidad
4	Pata Rueda A3	1 unidad	1 unidad
5	Pata Rueda B4	1 unidad	1 unidad
6	Lateral Madera	1 unidad	1 unidad
7	Lateral Tirador	1 unidad	1 unidad
8	Repisa Central	1 unidad	1 unidad
9	Tuerca Hexagonal M8 seg	2 unidades	2 unidades
10	Patín Ø38x12, M8x35	2 unidades	2 unidades
11	Llave	1 unidad	1 unidad
12	Ruedas	2 unidades	2 unidades
13	Perno Parker M8x55 seg	2 unidades	2 unidades
14	Perno Parker M6x16	8 unidades	8 unidades
15	Perno Especial Inox M6	8 unidades	8 unidades
16	Llave Allen N°4	1 unidad	1 unidad
17	Llave Allen N°5	1 unidad	1 unidad
18	Llave Allen N°6	1 unidad	1 unidad
19	Perno Buton M6x16	20 unidades	20 unidades

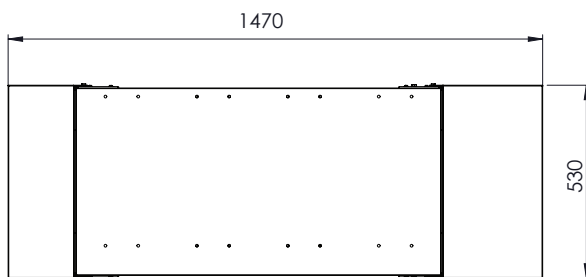
## 2.6 DIMENSIONES CARRO 750 Y 1000

**750**

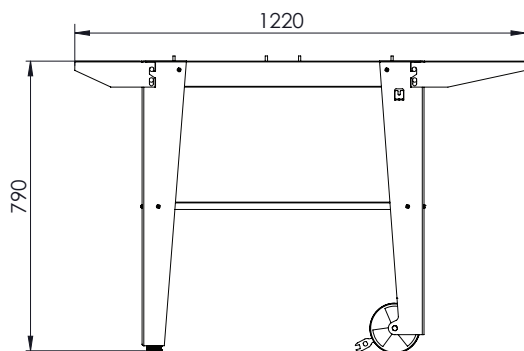


Vista **Superior**

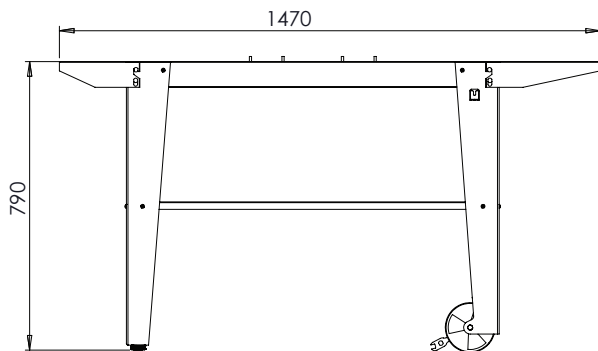
**1000**



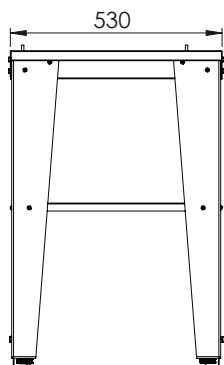
Vista **Superior**



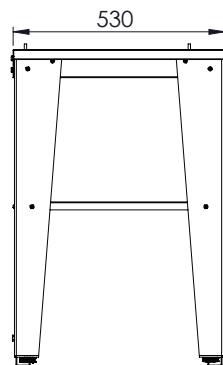
Vista **Frontal**



Vista **Frontal**



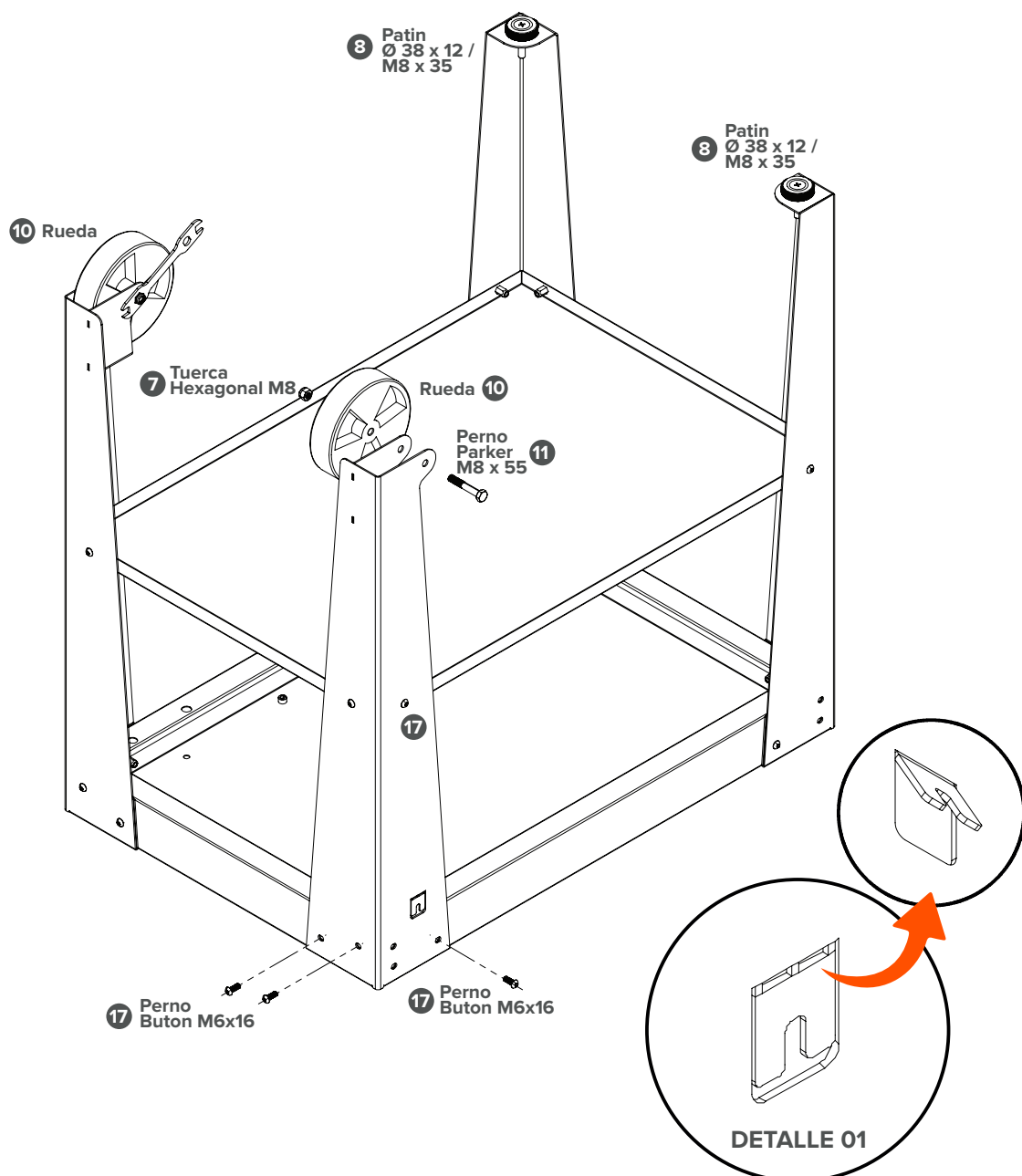
Vista **Lateral**



Vista **Lateral**

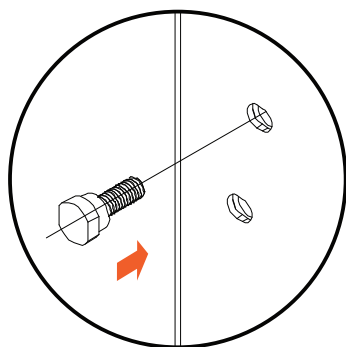
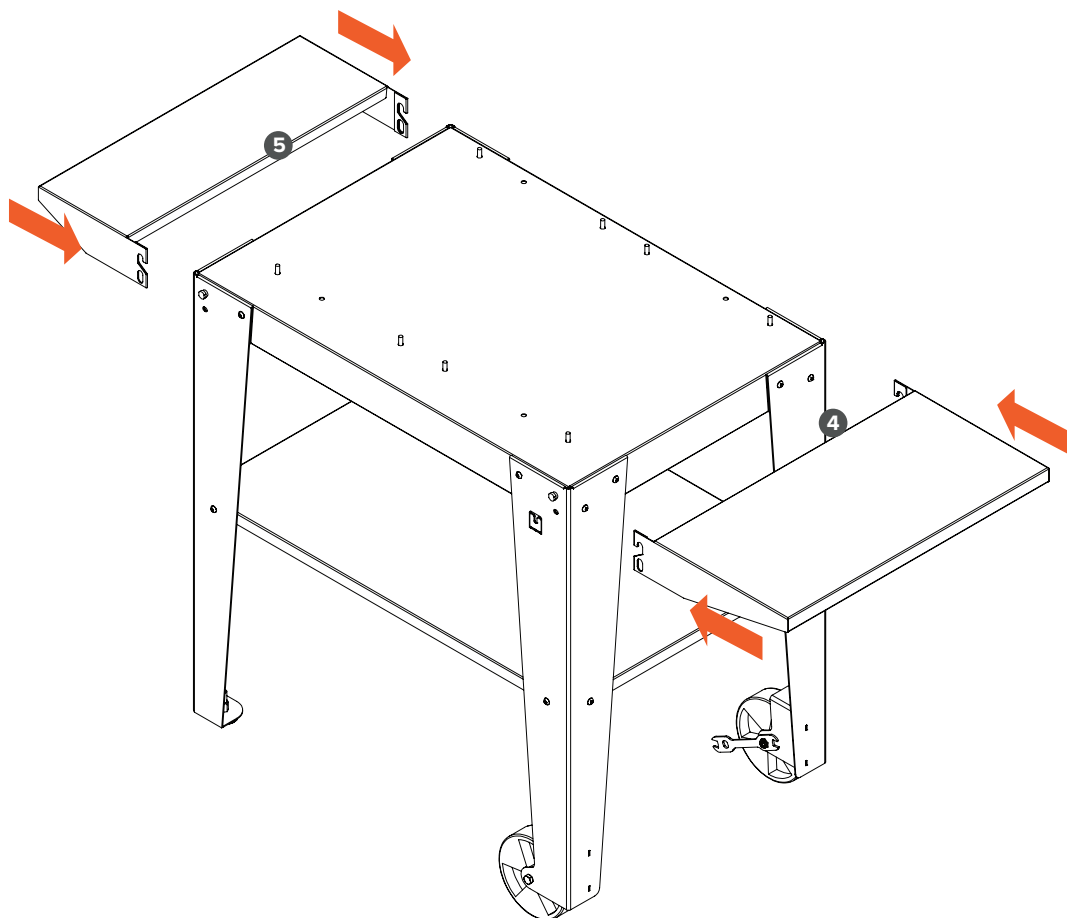
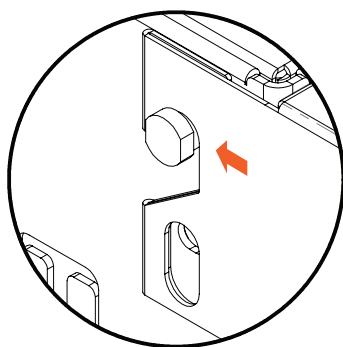
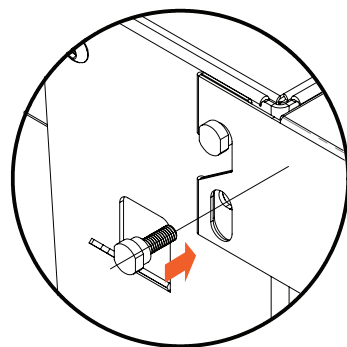
## 2.7 INSTRUCCIONES DE ARMADO CARRO 750 Y 1000

- 1 2 3 6 Una todas las patas del carro a la base con los Pernos botón M 6x16 a las tuercas remachables que vienen previamente ensambladas
- 7 10 11 Una las ruedas con las patas adecuadas con los Pernos Parker M8 x 55 y respectivas Tuercas M8.



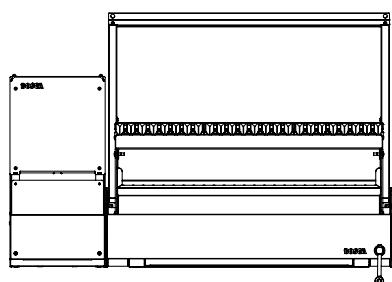
Doblar manualmente 30° aprox hacia afuera. **Advertencia:** no plegar más de una vez

- 4 5** Una los Laterales según se muestra en los DETALLES 01, 02 y 03, Utilice los pernos especiales de acero inoxidable y por el interior la tuerca correspondiente (M6).

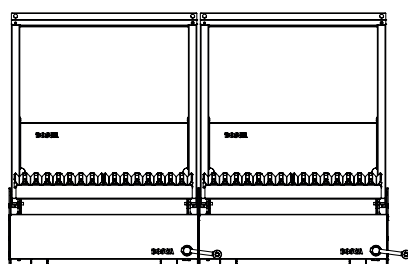
**DETALLE 01****DETALLE 02****DETALLE 03**

### 3 POSIBILIDADES DE UNIÓN DEL SISTEMA BLOCK

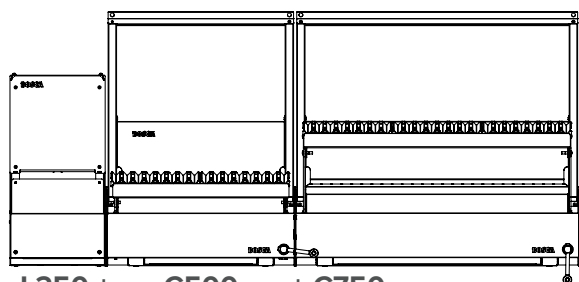
Para unir distintos módulos es necesario extraer piezas que ya están instaladas en su parrilla e incorporar las piezas de unión. Algunas de las posibilidades serían:



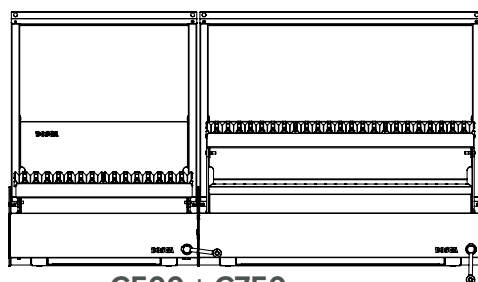
L250 + C750



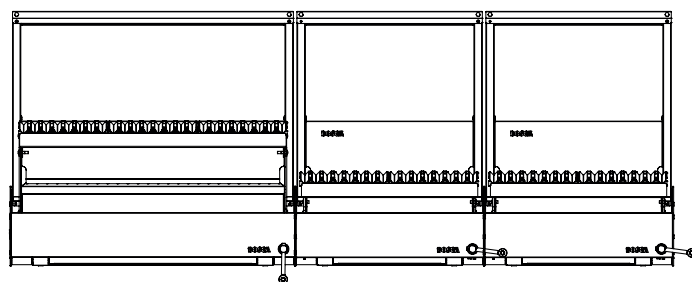
C500 + C500



L250 + C500 + C750



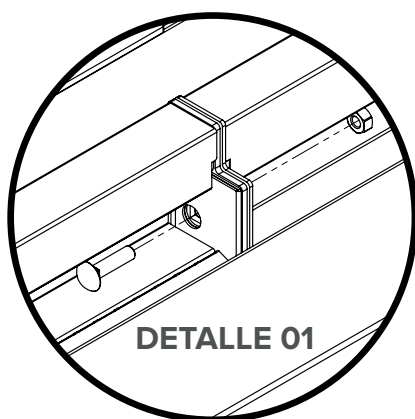
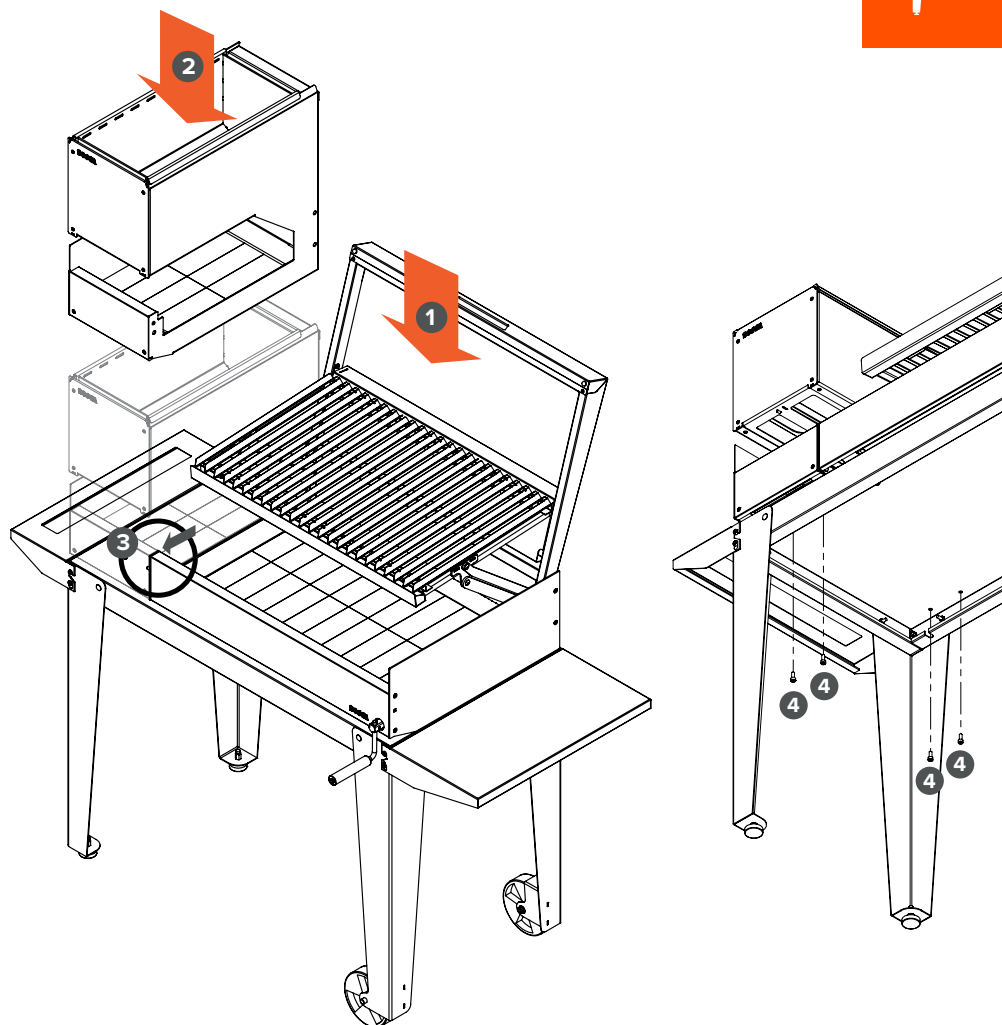
C500 + C750



C750 + C500 + C500

En casos específicos, como el presentado a la izquierda (C750 + C500 + C500), será necesario adquirir una Costilla de Unión adicional, ya que el Kit de cada Parrilla solo contempla una unión y en este caso la Parrilla central se conecta por ambos lados.

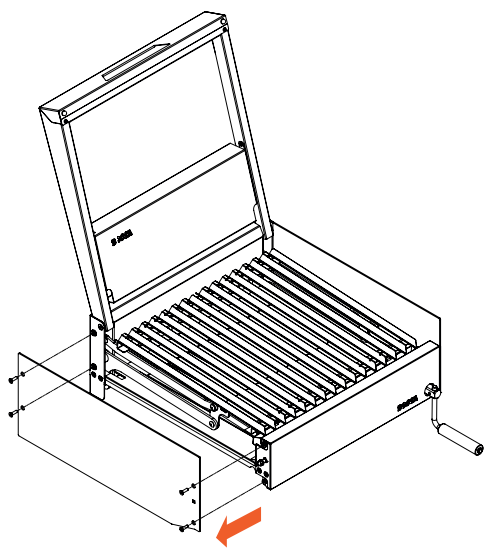
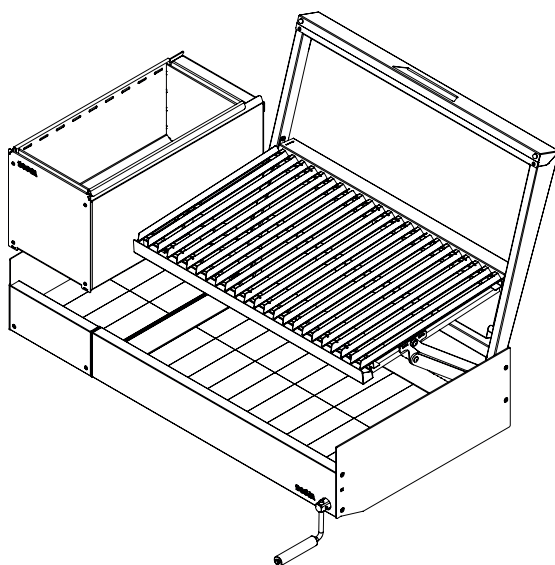
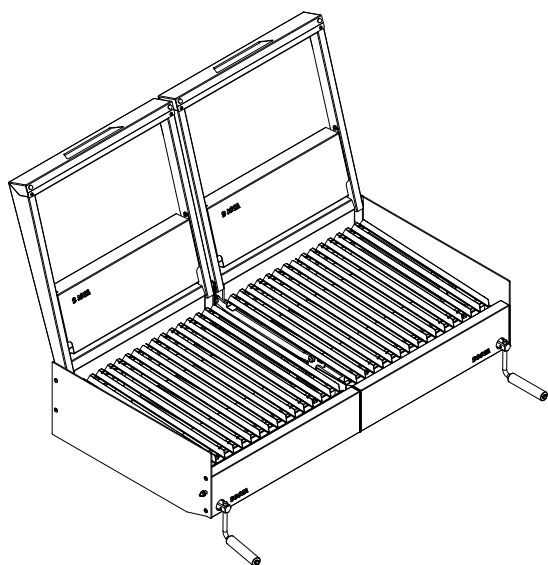
### 3.1 UNIÓN DE SISTEMA BLOCK 1 PARRILLA + 1 LEÑERO + 1 CARRO



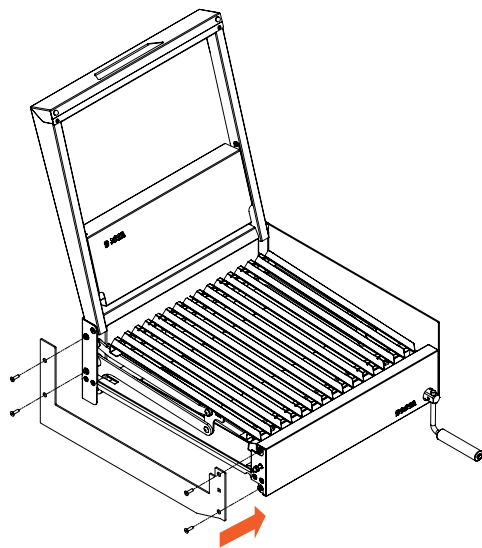
- 1 Primero debe armar el Carro, para esto siga las instrucciones del capítulo X.X. Luego debe seguir los pasos del capítulo X.X para conectar la Parrilla con el Carro.
- 2 Sobreponer el Leñero sobre el Carro.
- 3 Retire las Parrilas en V de la Parrilla y levante el Marco para apernar el Perno según el DETALLE 01.
- 4 Por último aperne el Leñero por debajo del Carro según el esquema.

### 3.2 UNIÓN DE SISTEMA BLOCK 2 PARRILLAS o 1 PARRILLA + 1 LEÑERO

Siga este paso a paso para el correcto montaje de distintos componentes del sistema.

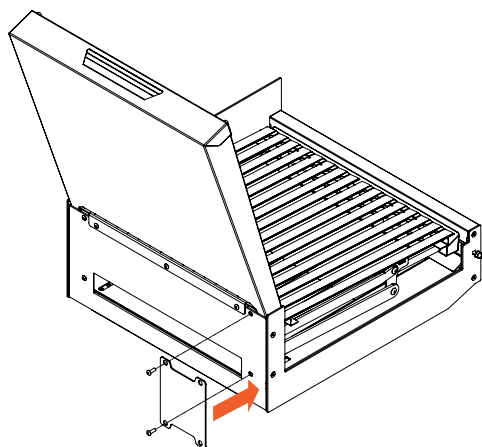


- 1 Retire los Perno M5 Cabeza Plana y luego el Lateral, repita la misma tarea en la otra Parrilla tomando atención al lugar que corresponde, mirando de frente a sus 2 parrillas, de la Parrilla a su izquierda deberá remover el lateral derecho y de la Parrilla a su derecha deberá remover el lateral izquierdo.

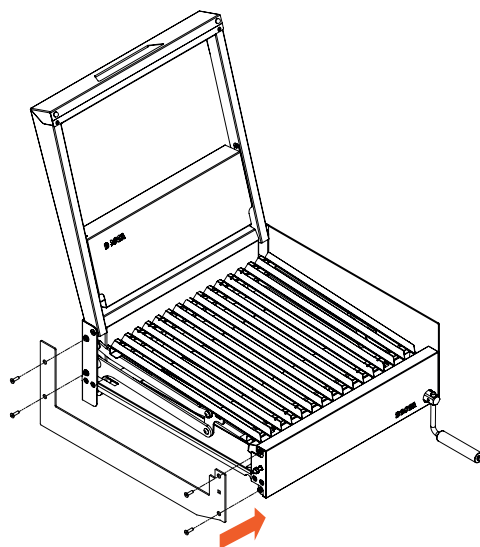


- 2 Coloque con los Pernos M5 Cabeza Plana la Costilla de Unión incluida como accesorio en sus Parrillas. Repita la misma operación en la otra Parrilla.

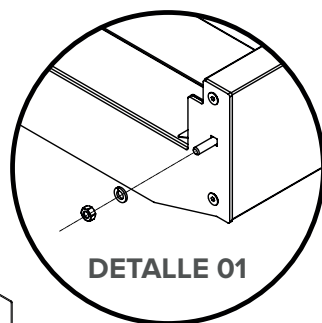
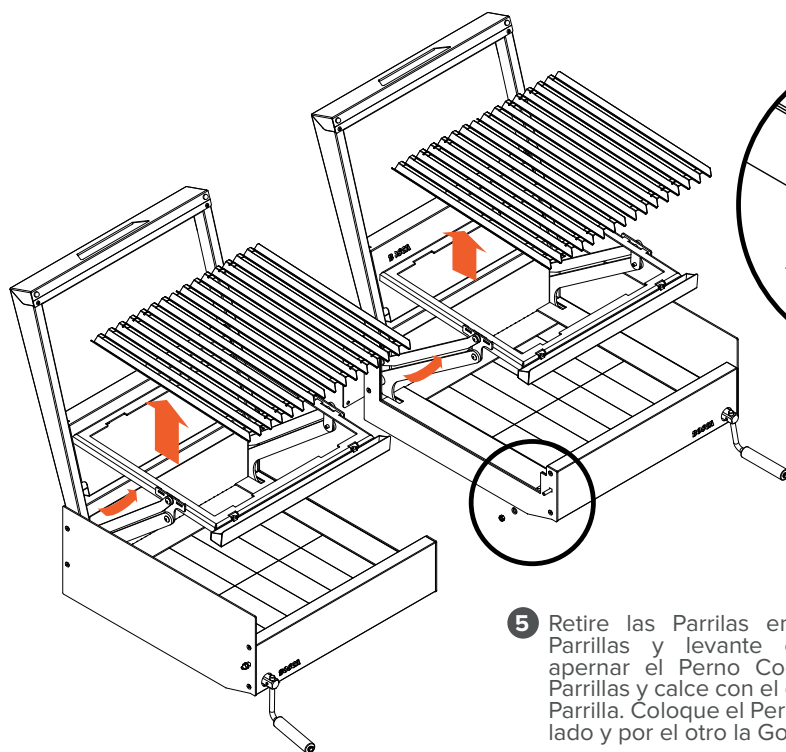




- 3** Retire los Pernos Cabeza Plana del Respaldo hacia el lado que se conectarán las Parrillas, luego inserte y apere la Placa de Unión incluida como accesorio en sus Parrillas. De momento solo realice esta operación en una de las Parrillas.



- 4** Coloque con los Perno Cabeza Plana del Lateral de Conexión Para Union de Parrillas incluido como accesorio en sus Parrillas. Repita la misma operación en la otra Parrilla.



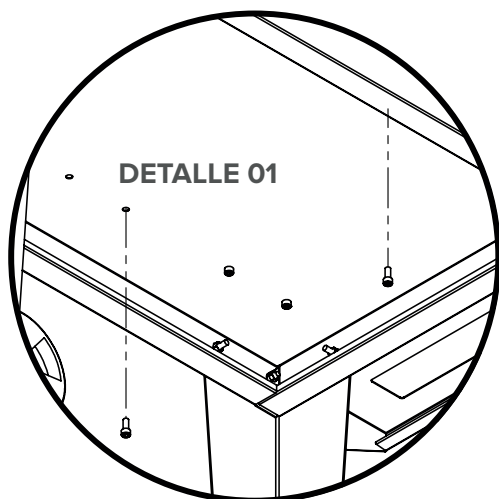
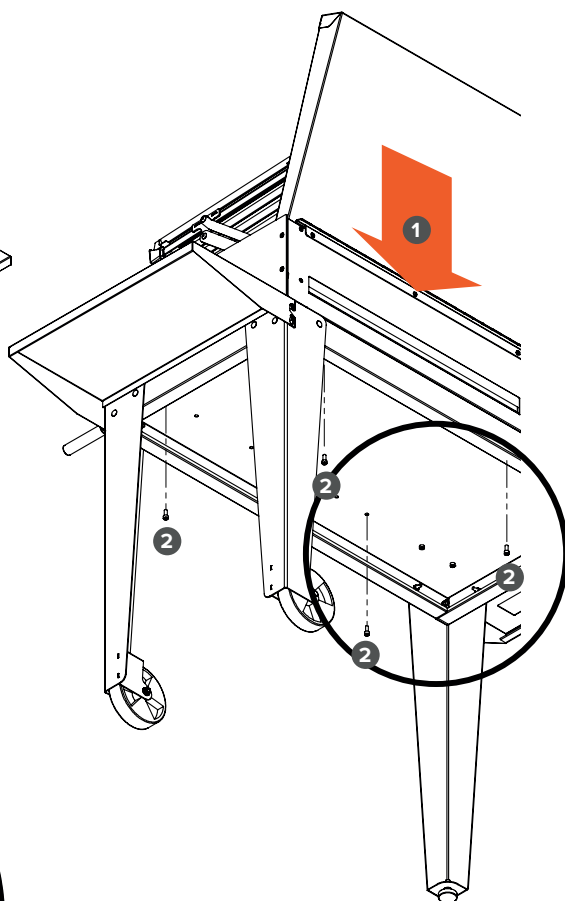
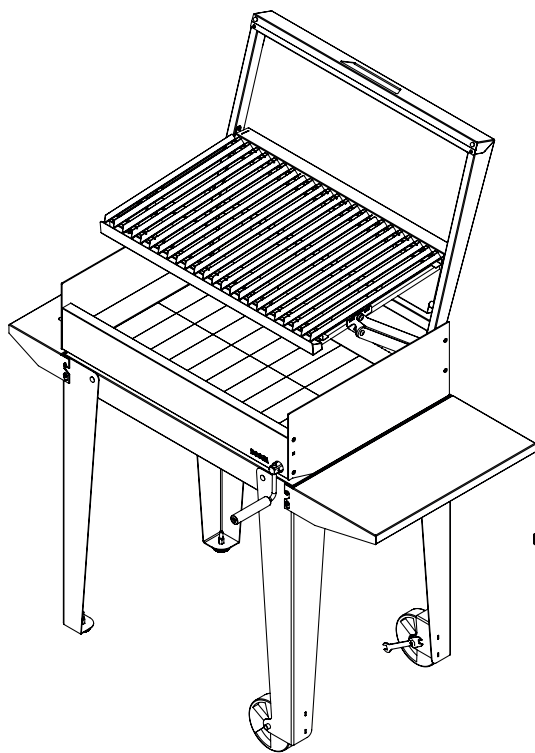
DETALLE 01

- 5** Retire las Parrilas en V de Ambas Parrillas y levante el Marco para apernar el Perno Coche. Una las 2 Parrillas y calce con el orificio de la otra Parrilla. Coloque el Perno Coche por un lado y por el otro la Golilla y la Tuerca.

### 3.3 UNIÓN DE SISTEMA BLOCK 1 PARRILLA C750 + 1 CARRO 750



- 1 Sobreponer la Parrilla sobre el Carro.
- 2 Apenar la Parrilla al Carro según el DETALLE 01.

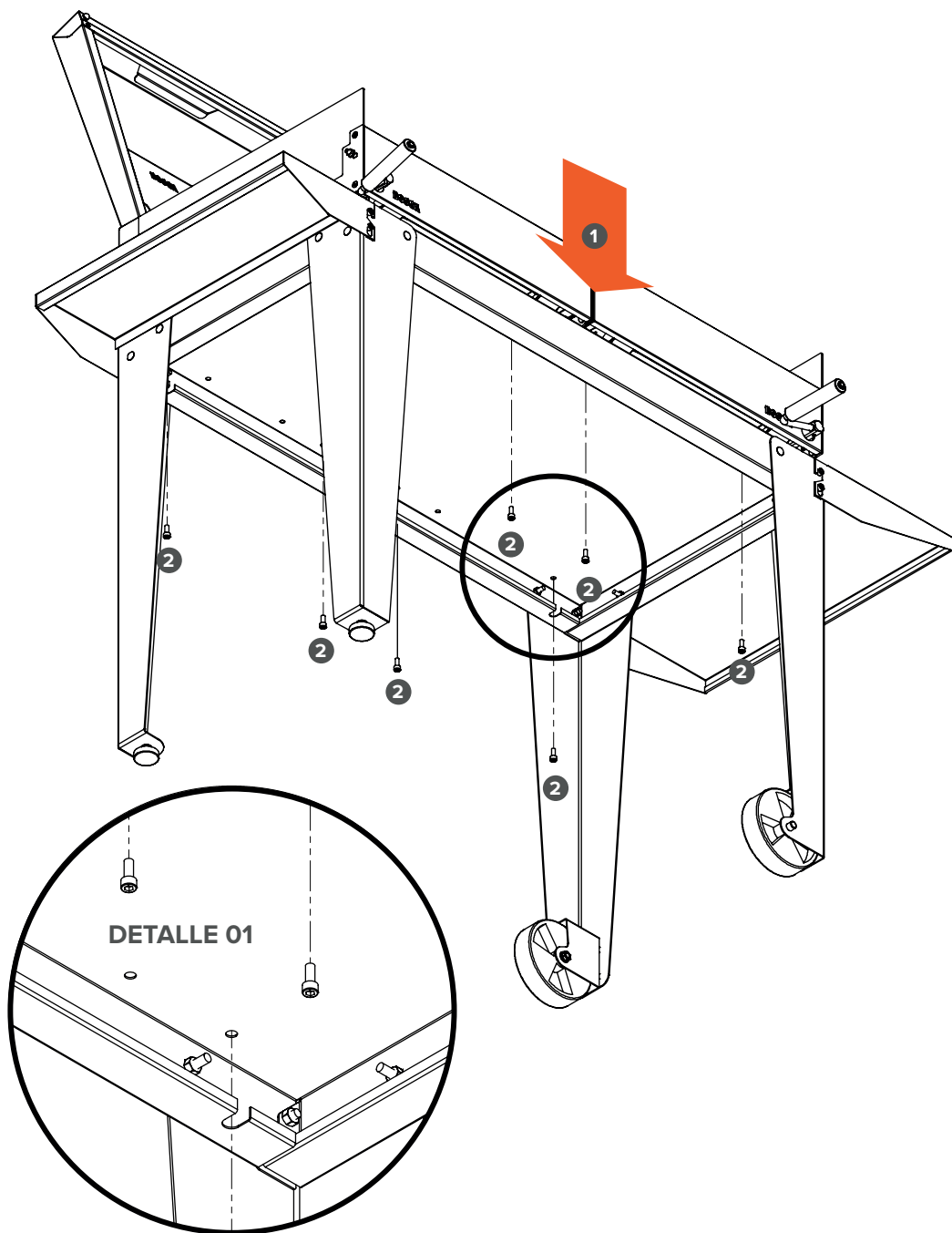


**NOTA:** Procure alinear la Parrilla de forma correcta, el Carro tiene varias perforaciones para otras posibles combinaciones.

### 3.4 UNIÓN DE SISTEMA BLOCK 2 PARRILLAS C500 + 1 CARRO 1000



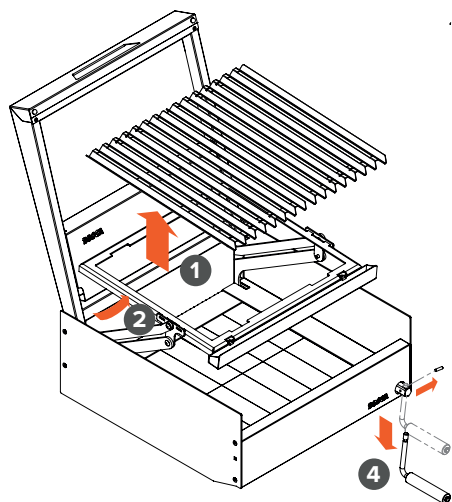
- 1 Sobreponer las 2 Parrillas conectadas sobre el Carro.
- 2 Apenar las Parrillas al Carro según el DETALLE 01.



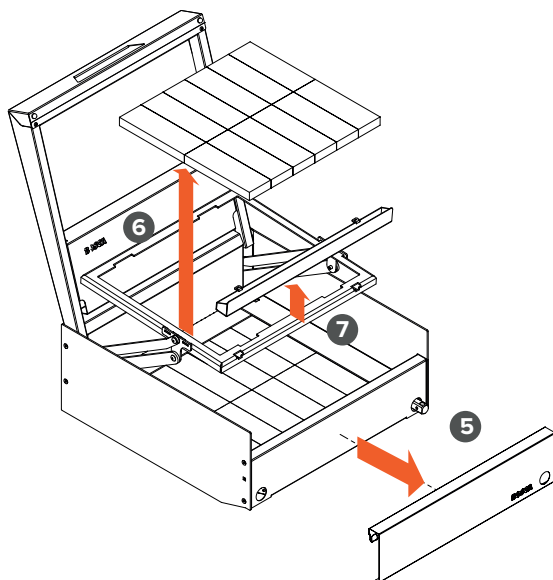
## 4 INSTALACIÓN ALZADOR EN LADO OPUESTO



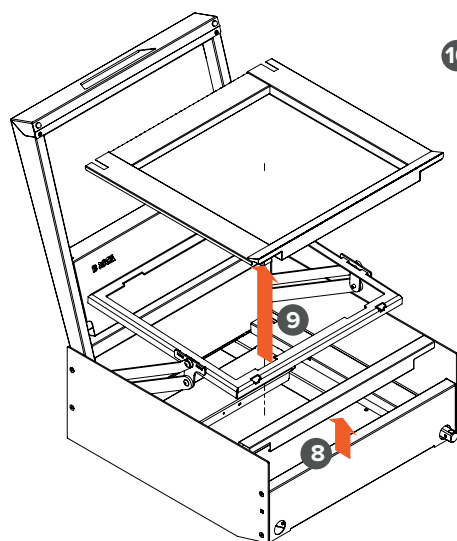
**ADVERTENCIA:** Esta operación requiere conocimientos técnicos intermedios, si no los tiene solicite ayuda a personal capacitado.



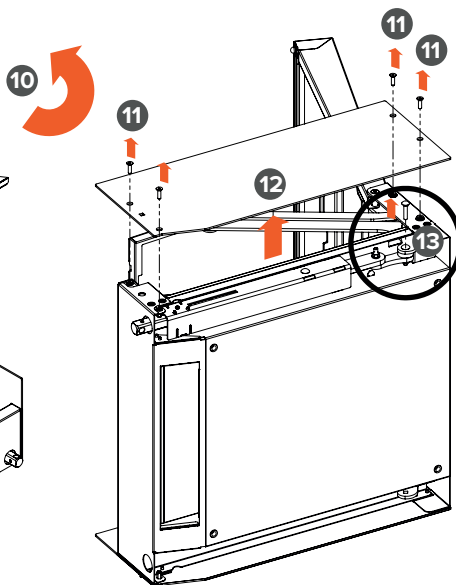
- 1 Retire las Parrillas en V.
- 2 Levante el Alzador.
- 3 Retire el Perno Prisionero de la Manilla.
- 4 Retirado el Perno Prisionero es posible retirar la Manilla.



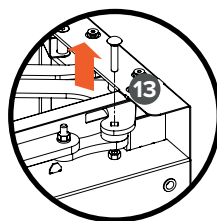
- 5 Retire el Frente de la Parrilla. Tirando la parte inferior y luego levantando.
- 6 Retire los Ladrillos del Interior de la Parrilla.
- 7 Retire el Recolector.



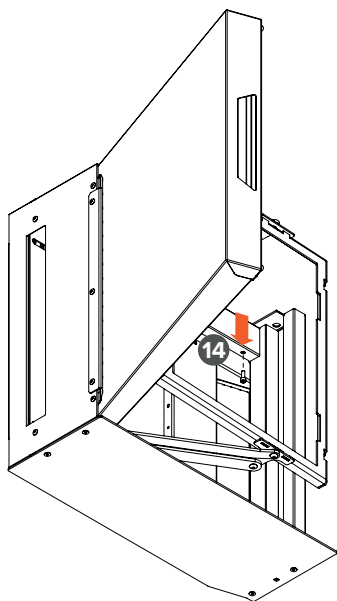
- 8 Retire el Canal Block.
- 9 Retire la Bandeja Block.



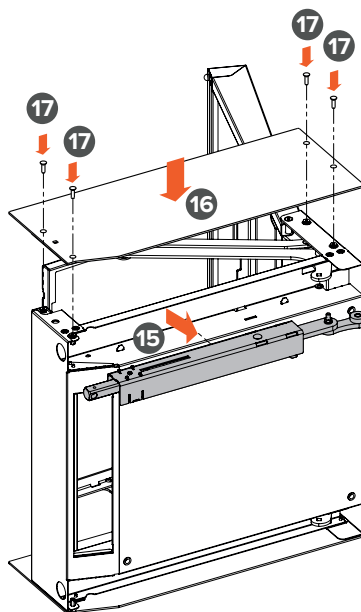
**DETALLE 01**



- 10 Gire la Parrilla y apóyela en el Lateral.
- 11 Retire los Pernos del Lateral.
- 12 Retire el Lateral.
- 13 Retire el Perno indicado en el DETALLE 01.



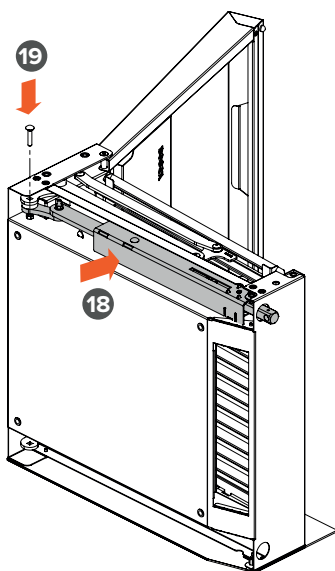
**14** Retire el Perno indicado.



**15** Gire la Parrilla y extraiga el Alzador.

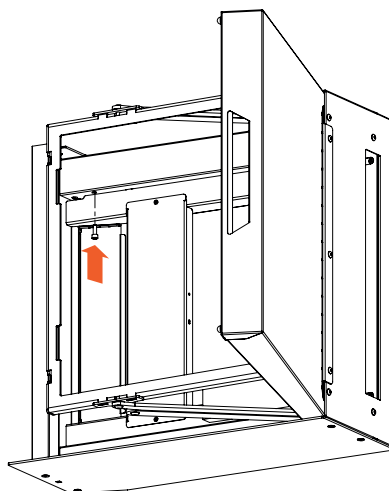
**16** Coloque el Lateral.

**17** Coloque los Pernos del Lateral.

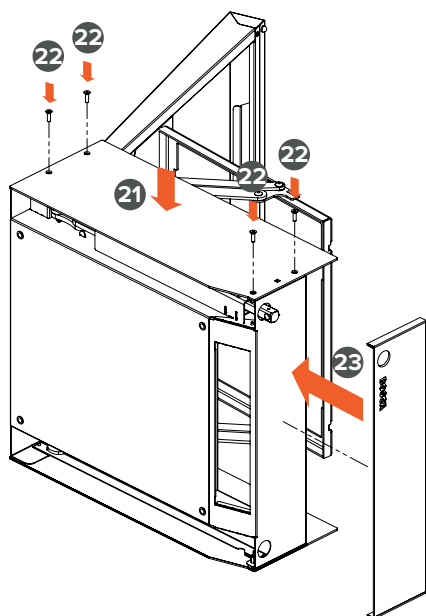


**18** Gire la Parrilla y coloque el Alzador.

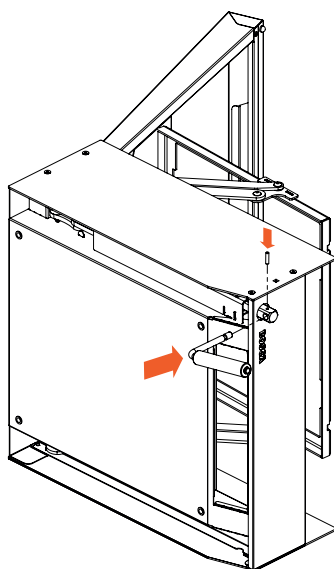
**19** Coloque el Perno según la imagen.



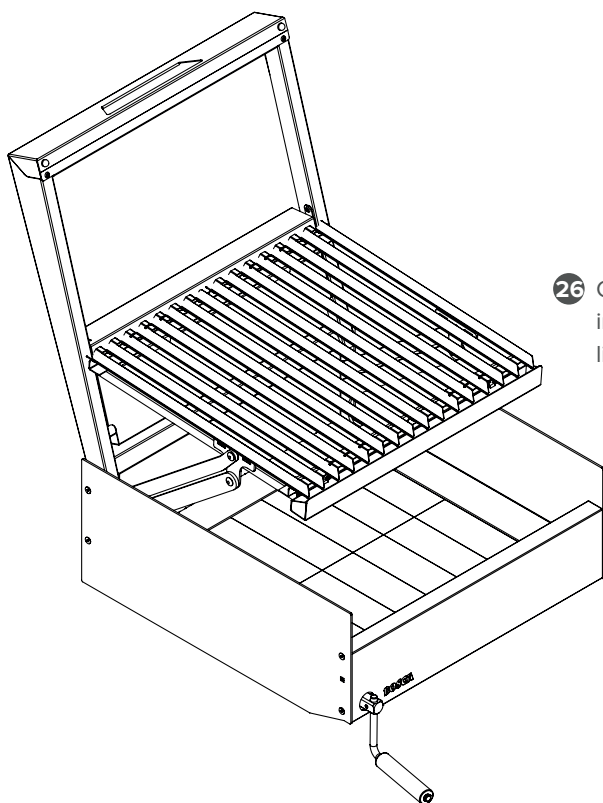
**20** Coloque el Perno según la imagen.



- 21 Coloque el Lateral.
- 22 Coloque los Pernos del Lateral.
- 23 Coloque el Frente de la Parrilla incluido con su parrilla.



- 24 Coloque la Manilla según indica la imagen en el extremo del Alzador.
- 25 Coloque el Perno Prisionero de la Manilla.



- 26 Gire la Parrilla a la posición de uso e inserte todos los Componentes y estará lista para su uso.



**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.cl



**BOSCA®**

# MANUAL DE USUARIO PARRILLAS

---

## SISTEMA **BLOCK GAS**

**MODELOS:**  
PARRILLA G500  
PARRILLA G750  
PARRILLA G1000



Este manual incluye instrucciones para la instalación, operación y mantenimiento del Sistema Block Gas. Le recomendamos leer cuidadosamente este manual antes de instalar y utilizar cada uno de los artefactos. Consérvelo, puede ser de utilidad en el futuro. Siga siempre las instrucciones contenidas en él. No seguir las instrucciones contenidas en este manual puede provocar daños físicos y a la propiedad, y la pérdida de la garantía.

02.2023 V1.1



MANUAL DE USUARIO PARRILLAS

---

## SISTEMA **BLOCK GAS**

**MODELOS:**

PARRILLA G500

PARRILLA G750

PARRILLA G1000

[www.bosca.cl](http://www.bosca.cl)

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	04
1.1 Aspectos generales.....	04
1.2 Si siente olor a gas .....	04
1.3 Recomendaciones de seguridad .....	04
1.4 Cuidado y mantención .....	04
1.5 Especificaciones técnicas .....	04
<b>2. INSTALACIÓN</b>	05
2.1 Advertencias .....	04
2.2 Manguera y cilindro .....	06
2.3 Gas y regulador .....	06
2.4 Instalación del cilindro .....	07
2.5 Precaución .....	07
2.6 Uso de su parrilla Block Grill .....	08
2.6.1 Importante .....	08
2.6.2 Consejos para asar alimentos con grasa .....	08
2.6.3 Instrucciones para el emplazamiento .....	08
2.7 Listado de partes .....	09
<b>3. PUESTA EN MARCHA</b>	11
3.1 Prueba de detección de fuga de gas .....	11
3.2 Operación .....	11
3.2.1 Preparación antes de cocinar .....	11
3.3 Encendido de la parrilla.....	11
3.3.1 Preparando las superficies de cocinar (1er uso solamente) .....	12
3.3.2 Precalentado .....	12
3.3.3 Instrucciones para el encendido manual.....	12
3.3.4 Cocción a la parrilla .....	13
3.3.5 Control de la llamarada .....	13
3.3.6 Fin de la sesión de cocción .....	13
3.3.7 Apagar su parrilla .....	14
<b>4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO</b>	14
4.1 Parrilla .....	14
4.2 Quemador .....	15
4.3 Canal de jugos .....	15
4.4 Limpieza .....	16
4.5 Accesorios .....	16
4.6 Almacenamiento .....	16
4.7 Información para cocción de alimentos.....	16
<b>5. MODULACIÓN Y OPCIONES DE UNIÓN LÍNEAL BLOCK</b>	17
5.1 Unión de sistema Block.....	17
<b>6. CUIDADO Y PROTECCIÓN DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE</b>	19

## 1.1 ASPECTOS GENERALES

Gracias por comprar uno de nuestro productos del **SISTEMA BLOCK**. Usted ahora posee uno de los sistemas más novedosos para asar alimentos, un nuevo concepto de Parrillas Modulares con accesorios innovadores que facilitará su tarea y otorgará un nuevo nivel a sus preparaciones. Para lograr estos objetivos se requiere cumplir tres condiciones:



**1** Instalarlo correctamente



**2** Operarlo adecuadamente



**3** Efectuar limpiezas después de cada uso y mantenencias periódicas

## 1.2 SI SIENTE OLOR A GAS

- Corte el paso del gas.
- Extinga cualquier llama.
- Abra la tapa.

**Si el olor continúa, llame inmediatamente al suministrador de gas o a los bomberos.**

## 1.3 RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- No almacene o utilice gasolina o cualquier otro vapor inflamable y líquidos en la cercanía de este o cualquier otro artefacto.
- Un cilindro de Gas LP, que no esté conectado para su uso, no debe almacenarse cerca de este o cualquier artefacto.

**La Instalación debe estar conforme con los códigos locales, o en la ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas, ANSI Z223.1 o CAN/CGA-B149.1 Código de instalación de Gas Natural o CAN/CGA-B149.2, Código de instalación de Gas Propano.**

## 1.4 CUIDADO Y MANTENCIÓN

- Lea cuidadosamente este manual antes de instalar y encender su Parrilla.
- Utilice un paño húmedo para la limpieza de las partes pintadas de su Parrilla, no utilice limpiadores abrasivos.
- Proteja su Parrilla de la humedad. Para prolongar la duración de su producto.
- Se recomienda cubrirlo o protegerlo de la intemperie.
- En caso de necesitar un repuesto para su Parrilla, póngase en contacto con su distribuidor de Parrillas Bosca.

## 1.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fabricante	BOSCA		
Nombre	G500	G750	G1000
Modelo	05302	05202	05102
Consumo Térmico Nominal	5 kW	7,5 kW	10,15 kW
Consumo en g/h - m <sup>3</sup> /h	364 g/h - 0.462 m <sup>3</sup> /h	546 g/h - 0.693 m <sup>3</sup> /h	739 g/h - 0.938 m <sup>3</sup> /h
Diámetro de inyectores Ppales.	Ø 0.8mm GLP / Ø 1.3mm GN		
Categoría	II2H3B/P		
Tipo de gas	GLP / GN		
Presión de Gas	28 mbar – 18 mbar		

## 2 INSTALACIÓN

### 2.1 ADVERTENCIAS

Consultar las instrucciones antes de su utilización.

Omitir leer y NO seguir estas instrucciones podría resultar en serias lesiones o daño a la propiedad.

Antes de encender, retire el film plástico que protege el frente de su parrilla y cualquier otro film que esté protegiendo otros componentes.

LA TAPA siempre debe estar abierta cuando el equipo está en funcionamiento.

LAS PARRILLAS deben ser utilizadas con deflectores para distribuir el calor y radiación en forma homogénea.

EL PRODUCTO debe ser utilizados sobre una superficie no combustible.

El PRODUCTO puede ser utilizado sobre una superficie o empotrado no inflamable (Tipo Quincho)

Este producto es sólo para ser usado al AIRE LIBRE.

Jamás la use en el INTERIOR, en un área cercada o por debajo del nivel del suelo.

Guarde este manual para usos o consultas futuras.

Cualquier modificación del artefacto puede ser peligrosa.

Riesgo de fuego o explosión son posibles si estas instrucciones son ignoradas.

No mover el aparato mientras la parrilla esté en funcionamiento o aún caliente.

Esta parrilla está diseñada para trabajar con gas licuado (GLP) y gas natural (GN).

Este producto se calentará cuando lo use. Opere la parrilla con total precaución.

Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas cuando la parrilla esté en uso.

Siempre CORTE el suministro de gas del regulador mientras la parrilla no esté en uso.

No deje el artefacto sin atención mientras se encuentre en uso.

Solo use la parrilla sobre una superficie plana no inflamable o sobre el suelo.

No obstruir la entrada de aire primario para combustionar ni la salida de gases producto de la combustión.

Cuando localice la parrilla, asegúrese que esté a lo menos 1 metro de cualquier estructura inflamable.

Esta parrilla no ha sido diseñada para ser usada con carbón vegetal u otro combustible similar.

No use petróleo, aguarrás, metanol, alcohol u otro químico similar para encender una parrilla.

Cuando almacene la parrilla o el cilindro de gas, asegúrese de que estén lejos de líquidos o materiales inflamables.

Siempre siga las instrucciones de cuidado y mantención. Haga mantención regular a su parrilla.

No permita que la grasa u otro residuo de alimento se acumulen en su parrilla, ya que generará riesgo de incendio.

Siempre remplace las piezas desgastadas. No use la parrilla si detecta fuga de gas, desgaste o daño.

Jamás sobrecargue la rejilla con alimento. Siempre distribuya uniformemente el alimento sobre la superficie de la rejilla de cocción, asegurándose de que haya suficiente circulación de AIRE DE LOS QUEMADORES.

JAMÁS almacene o cubra la parrilla hasta que no se haya enfriado completamente.

No es apropiado usar roca volcánica con este producto.

No deje su parrilla descubierta mientras no está en uso. Almacene su parrilla en cobertizo o garaje cuando no la use, para protegerla de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive en áreas cercanas a la costa. La exposición prolongada a la luz solar, al agua estancada, aire marino, agua salada, puede causar daño.

El uso de una cubierta para la parrilla puede no ser suficiente para proteger su artefacto en caso de alguna de las situaciones antes descritas.

Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables.

Las partes protegidas por el fabricante, o su mandatario, no deben ser manipulados por el usuario.

En caso de cambiar manguera o regulador, ésta se debe realizar con el servicio técnico autorizado.

El artefacto de cocina a gas para uso en exterior no está diseñado para ser instalado en barcos o casas rodantes.

## 2.2 MANGUERA Y CILINDRO

- Compruebe que la manguera no entre en contacto con ningún componente de la parrilla que pueda calentarse durante el funcionamiento de la misma.
- Si la manguera muestra alguna señal de daño, deberá sustituirla por una nueva para uso con GLP (gas licuado de petróleo). Esta debe corresponder a las normas nacionales. El reemplazo debe ser realizado por el servicio técnico autorizado.
- Verifique que la manguera esté libre de torceduras o quebraduras que impidan el paso del gas.
- La longitud de la manguera **no debe ser MAYOR a 1.0 mts.**
- La manguera **NUNCA** debe quedar **tirante** mientras la parrilla esté en uso.
- Se **sugiere** utilizar de preferencia **gas licuado catalítico**.
- Para que la parrilla funcione de manera segura y eficaz, deberá utilizar el cilindro, la manguera de gas y el regulador adecuado. El uso de un regulador incorrecto o defectuoso resulta peligroso e invalidará la garantía de este producto. Si tiene alguna duda, comuníquese con el área de Servicio Técnico de BOSCA

## 2.3 GAS Y REGULADOR



### PRECAUCIÓN / CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CILINDRO DE GLP

Deben utilizarse el regulador de presión y de la manguera proporcionados con esta parrilla de gas. Este regulador está configurado con una **presión de salida de 28 mbar**. Los reguladores de presión para reemplazo y los conectores roscados de la manguera deben ser los especificados por el fabricante.

- En caso de necesitar un reemplazo de regulador, este se debe realizar con el servicio técnico autorizado Bosca.
- Esta parrilla puede ser utilizada solamente con **cilindros de 5, 11 y 15 kg**.
- El cilindro de gas **JAMÁS** debe ser:
  - Colocado en la base del carro, o directamente bajo la parrilla.
  - Almacenado o colocado de lado mientras se usan.
  - Almacenado en interiores.
- Este artefacto ha sido suministrado con un **REGULADOR PARA GAS LICUADO**

## 2.4 INSTALACIÓN DEL CILINDRO

- 1 Confirme que todas las perillas para el control de gas estén en posición de APAGADO.
- 2 Verifique que el regulador esté en posición cerrado, tal como se observa en gura siguiente. (Fig. 1)
- 3 Sujutando el regulador en sus manos, apriete el anillo plástico (de color negro) contra el cuerpo de éste. (Fig. 2)
- 4 Conecte el regulador al cilindro de GLP sosteniendo el anillo plástico apretado contra el cuerpo del regulador, posicione el regulador sobre la válvula de gas del cilindro e introdúzcalo en ella, empujando hacia abajo hasta sentir que topa. Baje el anillo plástico (de color negro) inferior del regulador, hasta sentir un chasquido o "clic". (Fig. 3)
- 5 Asegúrese de que el regulador de gas quede muy bien puesto en el cilindro, para comprobarlo, levante el cilindro tomándolo desde el regulador. Éste último se soltará si no estuviese bien instalado y encajado en el cilindro.
- 6 Una vez conectado el regulador al cilindro y para abrir el suministro de gas hacia el artefacto, se debe hacer con la palanca de apertura y cierre del regulador en posición de APERTURA, como se aprecia en la Fig. 4.

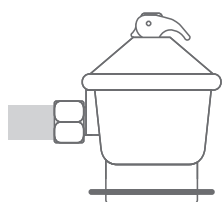


Fig. 1

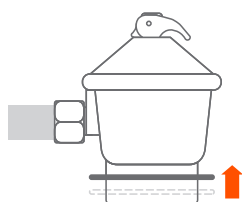


Fig. 2

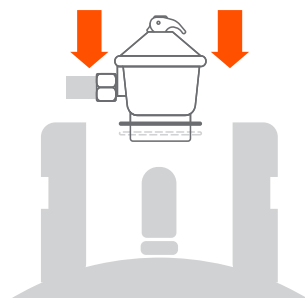


Fig. 3

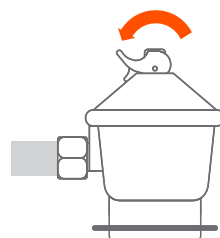


Fig. 4

## 2.5 PRECAUCIÓN

- Después de cada cambio de cilindro de gas, REVISE si hay escape de gas. Realizar esta acción lejos de cualquier fuente de ignición.
- NUNCA revise si hay escapes de gas con fósforos, encendedor y otra llama directa.
- No almacene gasolina u otros vapores inflamables cerca de la parrilla.
- ATENCIÓN: algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Manténgase alejado a niños y adultos mayores.
- LIMPIE regularmente su parrilla después de cada sesión de uso.
- Si percibe olor a gas, apague la parrilla, extinga todas las llamas, abra la tapa de la parrilla. Si el olor persiste, contacte de inmediato al Servicio Técnico BOSCA.
- En el caso de un fuego incontrolable, desconecte de inmediato el cilindro de gas, traslédelo lejos del fuego y contacte a los bomberos. No se exponga usted mismo a riesgos.
- Se recomienda el uso de guantes para la cocina cuando manipule superficies calientes.
- Asegúrese que los aerosoles no sean usados en las cercanías de esta unidad mientras esta se encuentre en uso.
- Asegúrese que todo el empaque y las bolsas plásticas sean desechadas por seguridad.
- Cerrar la válvula de suministro de gas después de su utilización.

## 2.6 USO DE SU PARRILLA BLOCK GRILL

**No cierre la tapa mientras cocina alimentos. Estos provocan llamas que deteriorarán el acabado de la tapa de la parrilla. Podrá cerrar la tapa sólo para pre calentar. Esto deberá hacerlo con la llama del quemador al MÍNIMO.**

### 2.6.1 IMPORTANTE

Se recomienda realizar un precalentamiento de 3 a 5 minutos a temperatura BAJA, antes de cada uso. Esto permite que la parrilla de cocción alcance la temperatura ideal para comenzar a asar.

No ubique el cilindro de gas debajo de la parrilla, ya que en esa zona existirá demasiada temperatura cuando la parrilla esté en uso. La ubicación correcta para instalar el cilindro de gas es tan lejos como le permita el largo de la manguera, a un costado de la parrilla.

### 2.6.2 CONSEJOS PARA ASAR ALIMENTOS CON GRASA

Quando cocine pollo, chuletas de cerdo, longanizas, costillar o cualquier otro alimento que contenga mucha grasa, deberá hacerlo con la tapa abierta, la perilla deberá estar en la posición más BAJA (mínimo) y deberá supervisar la preparación constantemente para evitar que se produzcan llamas.

### 2.6.3 INSTRUCCIONES PARA EL EMPLAZAMIENTO

- Esta parrilla es sólo para uso en EXTERIORES y debe ser colocada en un área muy bien ventilada.
- Tenga CUIDADO y asegúrese que la parrilla no sea colocada por debajo de cualquier superficie combustible.
- Los lados de la parrilla JAMÁS deberían estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible.
- Mantenga esta parrilla lejos de cualquier material inflamable.
- IMPORTANTE: No obstruya ninguna abertura de ventilación en el armazón de la parrilla.
- Coloque el cilindro de gas en suelo nivelado y lejos de la parrilla todo cuanto permita el largo de la manguera, a una distancia segura de cualquier fuente de calor. En caso de necesitar cambiar el cilindro de gas, confirme que la parrilla está apagada y que no hay fuentes de encendido (cigarrillos, llama expuesta, chispas, etc.) cercanas antes de proceder.
- Revise la manguera de gas para asegurarse de que esté libre de cualquier torcedura o tensión. La manguera debe colgar libremente, sin curvas, pliegues o torceduras que pudieran obstruir el libre flujo de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna otra parte de la manguera debiera tocar cualquier pieza de la parrilla caliente.
- Siempre revise la manguera por cortes, grietas o uso excesivo, antes de cada uso.
- Nota: La fecha en la manguera es su fecha de expiración.

#### LUGAR DE INSTALACIÓN ADECUADO

- El lugar debe contar con las distancias adecuadas para el óptimo funcionamiento y los materiales ubicados alrededor deben ser ignífugos.
- Instale su parrilla en un lugar seguro y fabricado con materiales ignífugos.
- Considere la altura de las llamas y la alta temperatura que se puede generar.
- Si va a construir un nicho o mesón considere las dimensiones del componente y agregue aproximadamente 4 mm de tolerancia. Es muy importante la cuadratura del nicho.



#### ADVERTENCIA:

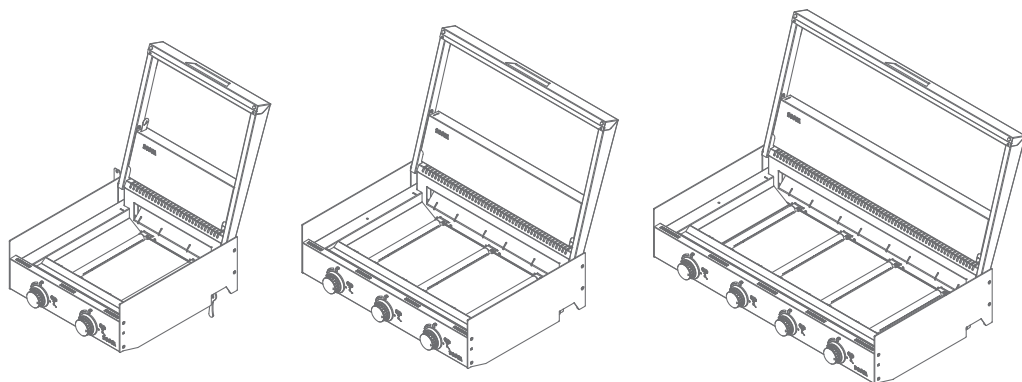
El lugar de instalación debe estar nivelado, de lo contrario la parrilla podría quedar torcida y presentar un mal funcionamiento.



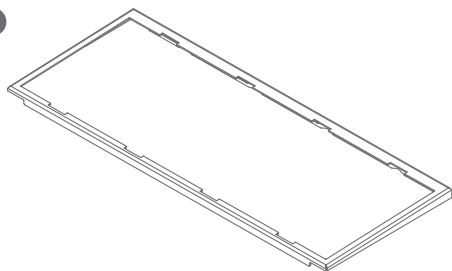
## 2.7 LISTADO DE PARTES

	PARTES Y ACCESORIOS	G500	G750	G1000
1	Cuerpo	G500	G750	G1000
2	Marco	1 unidad	1 unidad	1 unidad
3	Bandeja Inferior	1 unidad	1 unidad	1 unidad
4	Parrilla Z	2 unidades	2 unidades	3 unidades
5	Plancha	0 unidad	1 unidad	1 unidad
6	Deflector	2 unidades	3 unidades	4 unidades
7	Canal de Jugos	1 unidad	1 unidad	1 unidad
8	Gancho Fósforo	1 unidad	1 unidad	1 unidad
9	Pieza Unión	1 unidad	1 unidad	1 unidad
10	Regulador de gas + Manguera 3/8" 1/2" HE	1 unidad 1 unidad	1 unidad 1 unidad	1 unidad 1 unidad
11	Llave 1 Pulgada	1 unidad	1 unidad	1 unidad
12	Perno Coche 1/4" x 1 1/4"	1 unidad	1 unidad	1 unidad
13	Tuerca Acero 1/4"	1 unidad	1 unidad	1 unidad
14	Golilla Presión 1/4"	1 unidad	1 unidad	1 unidad

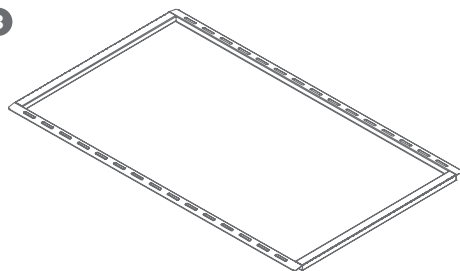
1

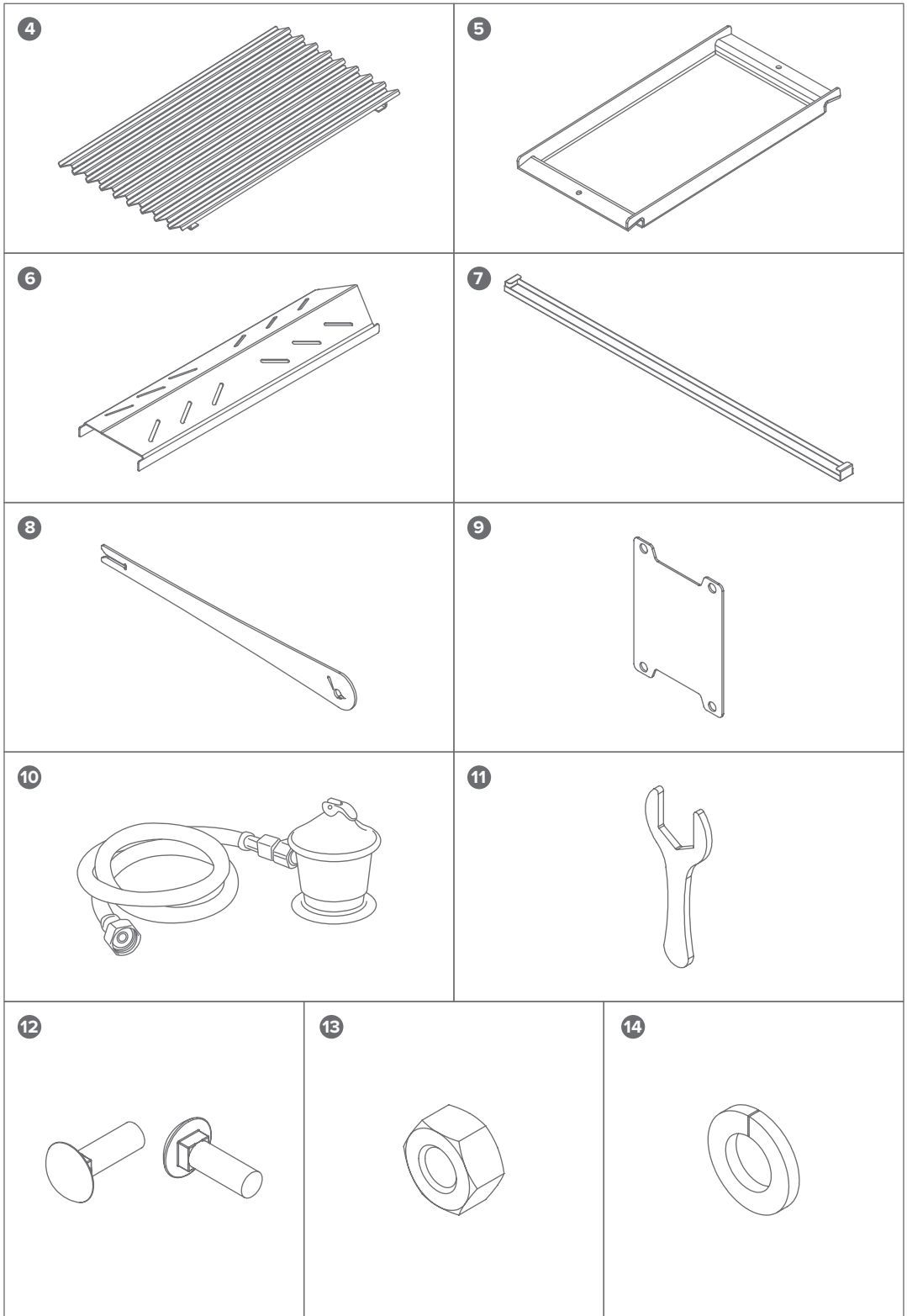


2



3





### 3.1 PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGA DE GAS

Una vez instalada su parrilla, antes del primer uso y cada cierto tiempo, deberá realizar comprobaciones de fugas de gas siempre en un sitio bien ventilado.

#### Paso 1

Asegúrese de que todas las perillas de control de la parrilla estén en posición apagada.

#### Paso 2

Abra la válvula del regulador.

#### Paso 3

Compruebe la existencia de fugas de gas aplicando una solución de 50% de agua y 50% de detergente líquido, con una brocha, sobre todas las uniones del sistema de gas, incluyendo todas las conexiones de la válvula, de la manguera y del regulador.

#### Paso 4

Si apareciesen burbujas en cualquiera de las uniones, éstas indicarían la existencia de una fuga de gas:

- Corte el suministro de gas .
- Vuelva a apretar todas las uniones .
- Repita la prueba .
- Si apareciesen burbujas nuevamente, no utilice la parrilla, y póngase en contacto con el Servicio Técnico BOSCA.



#### IMPORTANTE

- Cada vez que haga cambio de cilindro revise escapes de gas.
- Nunca revise escapes de gas con fósforos o llama directa.
- Nunca ponga en posición horizontal el cilindro de gas.

### 3.2 OPERACIÓN

Antes de proceder, asegúrese de haber comprendido la información contenida en este manual. Siempre que utilice su parrilla deberá estar supervisada por un adulto responsable y mantenga alejados a niños y adultos mayores.

#### 3.2.1 PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

Para prevenir que los alimentos se peguen a la rejilla de cocción, por favor use un cepillo de mango largo, para aplicar una ligera capa de aceite para cocinar o aceite vegetal, antes de cada uso.



#### NOTA

Quando cocine por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente. Esto es normal y se espera que suceda.

### 3.3 ENCENDIDO DE LA PARRILLA

- Abra la tapa de la parrilla
- Asegúrese de que todas las perillas estén en posición APAGADO. Abra la válvula de control de gas en el regulador.
- Presione durante unos 5 segundos la perilla, y luego gire hacia la posición de llama alta. Esto hará que se genere una chispa, la cual se podrá identificar con el sonido de un “click”, y luego verá una pequeña llama. Mantenga presionada la perilla durante 2 segundos más, para asegurarnos de que se haya generado un flujo de gas. Finalmente suelte, y baje la llama al mínimo.

- Si el quemador falla en encender, gire la perilla de control a la posición APAGADO y corte el gas del regulador. Espere 5 minutos, luego repita los pasos de más arriba.
- Si el quemador falla en encender después de seguir el procedimiento previo, gire todas las perillas a la posición APAGADO. Cierre la válvula de gas en el cilindro de gas. Espere 5 minutos y repita los pasos de más arriba.
- Si la parrilla aún falla en encender, por favor remítase a las instrucciones para el encendido manual en la sesión de más abajo.
- Después de un encendido exitoso, encienda cada quemador de izquierda a derecha.

### 3.3.1 PREPARANDO LAS SUPERFICIES DE COCINAR (1er uso solamente)

- Antes de cocinar por primera vez, le recomendamos que lave bien con agua y jabón la parrilla de cocción para eliminar grasas y otros agentes químicos que se usan durante la fabricación de la parrilla. Después de lavarla, séquela completamente con un paño. Para mantenerla en buenas condiciones durante la vida de la parrilla, favor siga los consejos en la próxima parte de este manual.
- Use una brocha de cocinar para aplicar un barniz ligero de aceite vegetal o de freír a las rejillas. Encienda la parrilla y de vuelta a las perillas de control hasta llegar a la posición "llama baja", por 5 a 10 minutos, dejando que las rejillas eliminen impurezas de fabricación. La parrilla quedará lista para cocinar.

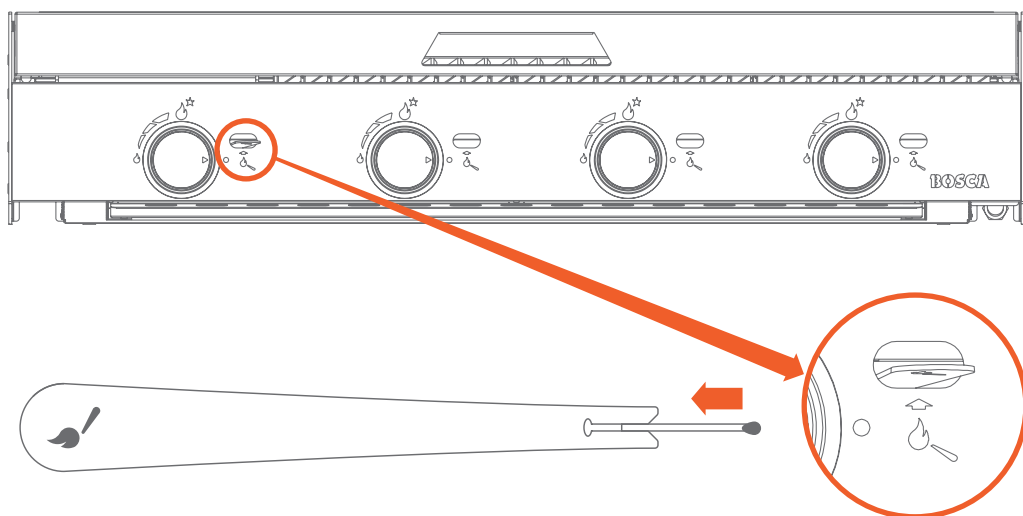
### 3.3.2 PRECALENTADO

- Después de encender, los quemadores debieran calentarse en posición de llama más baja, por 3 a 5 minutos con la tapa cerrada, de modo de pre calentar la parrilla. Este proceso debe ser hecho antes de cada sesión de cocción.
- Después de completar el pre calentamiento, gire los quemadores a la posición de llama más baja para obtener los mejores resultados en el proceso de cocción.

### 3.3.3 INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO MANUAL

Para el encendido manual, utilice el accesorio GANCHO FOSFORO. Inserte un fosforo en las puntas hasta que se sostenga por sí solo. Gire la perilla hacia la posición de llama alta, y cuidadosamente encienda e insértelo en las ranuras señaladas en el frente de su parrilla hasta la zona del quemador.

\* Imagen Referencial Modelo G1000



### 3.3.4 COCCIÓN A LA PARRILLA

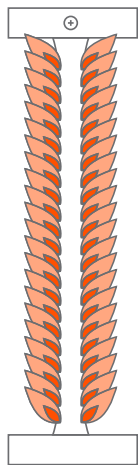
El deflector de llama distribuye uniformemente la llama del quemador a lo largo del área de la rejilla de cocción. Los jugos de alimentos naturales producidos durante la cocción caen en el difusor de llama caliente y se evaporan.

### 3.3.5 CONTROL DE LA LLAMARADA



#### IMPORTANTE

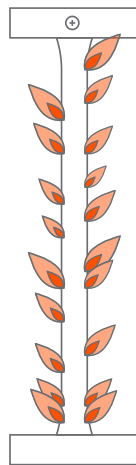
Las llamaradas pueden ocurrir por los residuos de grasa y jugos que gotean en los quemadores y en los deflectores. Para reducir esto, limpie regularmente los quemadores, los deflectores y bandeja de su parrilla. Para controlar la llamarada, es aconsejable quitar el exceso de grasa de la carne y del pollo antes de asar. Siempre proteja sus manos cuando manipule algo cerca de la superficie de cocción de la parrilla.



#### QUEMADORES ÓPTIMOS

Esta imagen muestra el comportamiento del quemador de forma normal

Si visualiza en su parrilla las llamas de esta forma, quiere decir que el quemador está funcionando con total normalidad.



#### QUEMADORES CON PROBLEMAS

Esta imagen muestra un funcionamiento de las llamas irregulares.

Si visualiza en el quemador llamas que se comportan de esta forma, esto indica que el quemador puede estar tapado con grasa o partículas (para solucionarlo deberá limpiar los quemadores), o el quemador se encuentra húmedo con agua (para solucionarlo debe secar los quemadores antes de encender).



#### IMPORTANTE

- Mantener la apertura(s) de ventilación del área de protección del cilindro libre y limpia de basura.
- De seguir el problema contactar con el Servicio Técnico de Bosca.

### 3.3.6 FIN DE LA SESIÓN DE COCCIÓN

Después de cada sesión de cocción, gire las perillas de la parrilla a la posición de llama más alta, y queme por 5 minutos. Este proceso quemará los residuos de la cocción, lo cual hará más fácil el proceso de limpieza.

### 3.3.7 APAGAR SU PARRILLA

Cuando haya terminado de usar la parrilla, gire todas las perillas de las válvulas de control, a la posición APAGADO. Luego corte el gas del cilindro. Espere hasta que la parrilla se haya enfriado por completo antes de cerrar la tapa.

## 4

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Limpie regularmente su parrilla, entre cada uso y especialmente después de largos periodos de almacenaje.
- Asegúrese de que la parrilla y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarla.
- No deje la parrilla expuesta a las condiciones climáticas externas, o almacenadas en áreas húmedas o mojadas.
- Jamás empape la parrilla con agua cuando sus superficies estén calientes.
- Jamás manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
- De modo de extender la vida útil y mantener las condiciones de funcionamiento de su parrilla, le recomendamos encarecidamente que cubra su unidad cuando la deje al exterior por cualquier extensión de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.



#### IMPORTANTE

Le recomendamos que haga mantención a esta parrilla una vez al año con el Servicio Técnico Bosca.

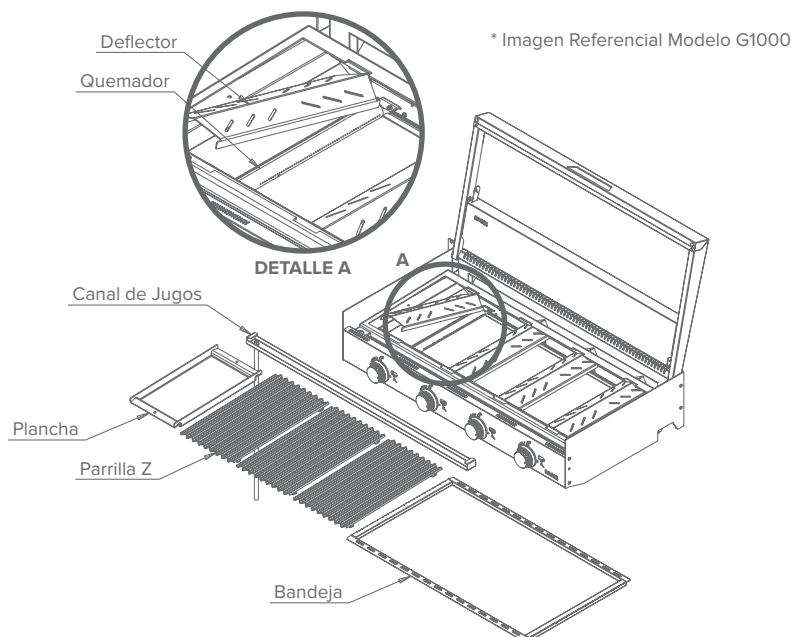
### 4.1 PARRILLA



#### IMPORTANTE

- No use herramientas metálicas para su parrilla. Sólo use herramientas de plástico o de madera en la superficie de cocción.
- Lave con agua jabonosa caliente.

- Para quitar cualquier residuo de alimento, use un limpiador en crema con una esponja no abrasiva. Algunos productos de limpieza pueden rayar o causar que la superficie de cocción se descascare, o bien se astille el esmalte de la misma, por lo tanto, sólo use una esponja o paño de cocina cuando limpie la parrilla.
- Enjuague bien y seque a fondo.
- Se recomienda cubrir las superficies con aceite para cocinar antes de empezar a cocinar. Esto ayudará a una cocción y limpieza más fácil de las parrillas después de que haya terminado de cocinar.
- Siempre limpie las parrillas de cocción después de cada uso. No permita que los residuos de alimentos se asienten en las parrillas por largos periodos de tiempo.
- La superficie del esmalte en la parrilla de cocción puede decolorarse después de tiempo de uso.

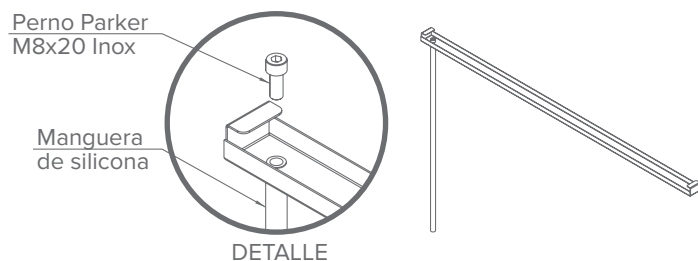


## 4.2 QUEMADOR

- Para uso normal, quemar los residuos después de cocinar, ayudará a mantener limpios los quemadores.
- Los quemadores deben ser quitados y limpiados anualmente, o cuando sea que se detecte un uso intenso, para asegurarse que no haya signos de obstrucción (restos, insectos), ya sea en las aberturas de los quemadores o en los tubos de VENTURI.
- Use un limpiador de tubos, para limpiar las obstrucciones.
- Use un cepillo de alambre para quitar la corrosión de la superficie de los quemadores.
- Cuando reacomode los quemadores, tenga cuidado en revisar que los tubos de VENTURI de los quemadores calcen sobre las salidas de la válvula.

## 4.3 CANAL DE JUGOS

El canal de jugos trae un sistema de drenaje que tiene incorporada una manguera para guiar los jugos hacia un contenedor que no está proporcionado por Bosca. Para utilizar el drenaje con la manguera se debe retirar el perno inoxidable que viene incorporado como tapón. En caso de que no se vaya a usar la manguera de drenaje, se debe tapar la caída de jugos con el perno proporcionado por Bosca.



### SOLO EN CASO DE SER NECESARIO

Incluimos una jeringa de drenaje para extraer el exceso de jugos en el canal, evitando que se rebase y así mantener tu parrilla limpia y en óptimo estado.

## 4.4 LIMPIEZA

- Regularmente quite el exceso de grasa del armazón de la parrilla con una escobilla de plástico suave o una espátula de madera.
- No es necesario quitar toda la grasa del armazón. Si necesita una limpieza total, use solamente agua jabonosa caliente y un paño o cepillo con cerdas de nylon.
- Quite las superficies de cocción y los quemadores antes de la limpieza total.
- No sumerja los controles de gas o el colector en agua.
- Limpie los deflectores de llama, la bandeja recolectora y el canal de jugos con agua jabonosa caliente, usando un paño de limpieza poco abrasivo o una esponja para evitar que la grasa u otro residuo de alimento se acumulen en su parrilla, ya que generará riesgo de incendio.
- Revise la operación del quemador después de reacomodarlo cuidadosamente en el armazón.

## 4.5 ACCESORIOS

Todos los tornillos y pernos, entre otros, deben ser apretados cada cierto tiempo.

## 4.6 ALMACENAMIENTO

- Almacene su parrilla en un lugar seco y fresco.
- Cubra los quemadores con papel aluminio en modo de prevenir que insectos u otras basuras se acumulen en los orificios del quemador.
- Si la parrilla va a ser almacenada al interior, el cilindro de gas debe ser desconectado y dejado al exterior.
- El cilindro de gas siempre debe ser almacenado en el exterior, en un área seca y muy bien ventilada, lejos de cualquier fuente de calor o encendido.
- No deje que los niños manipulen el cilindro de gas.

## 4.7 INFORMACIÓN PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Por favor, lea y siga estos consejos cuando cocine con su parrilla.

- Siempre lave sus manos antes y después de manipular carne cruda o antes de comer.
- Siempre mantenga la carne cruda lejos de fiambres y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese que las superficies de las rejillas de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de residuos de alimentos.
- No use los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y alimentos crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté muy bien cocida antes de ingerirla.



### PRECAUCIÓN

**Comer carne cruda o mal cocida puede causar intoxicación alimenticia. Para reducir el riesgo de consumir carne no bien cocida, haga un corte de abertura para asegurarse de que esté bien cocinada en su interior.**



### PRECAUCIÓN

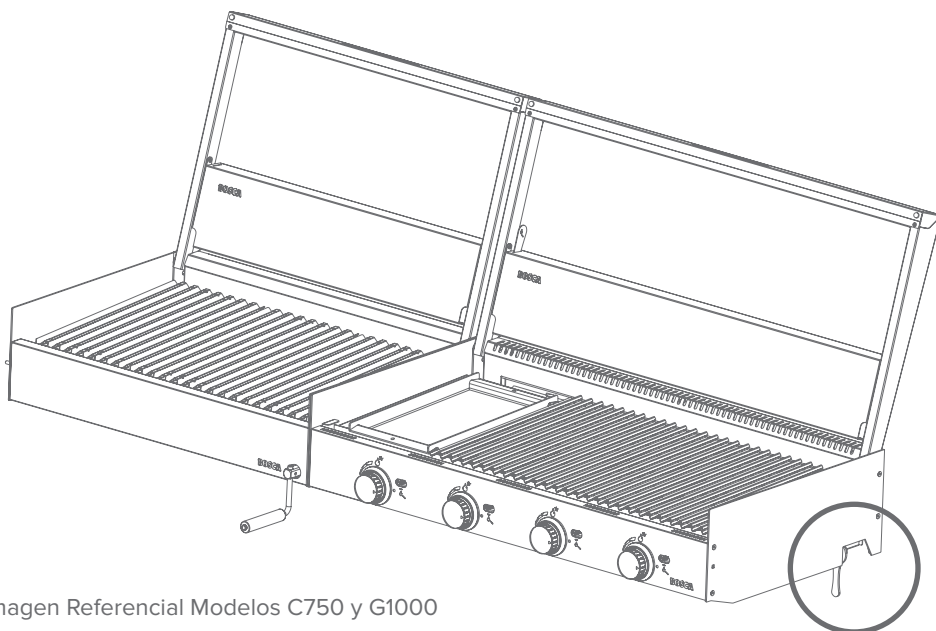
**Si la carne ha sido cocinada lo suficiente, los jugos de ésta deberían ser de colores claros y no debería haber ningún rastro de jugo rojo o rosado, o de colorantes en la carne. Se recomienda pre cocer aquellos trozos grandes de carne antes de dar una cocción definitiva en su parrilla.**

- Después de cocinar en su asador, siempre limpie las superficies de la parrilla y los utensilios.



## MODULACIÓN Y OPCIONES DE UNIÓN LÍNEA BLOCK

Existe una gran variedad de combinaciones para modular sus Parrillas Bosca. En este caso se debe considerar siempre que la Parrilla Gas quede al lado derecho (mirando desde el frente), para que el costado derecho de la parrilla quede hacia afuera ya que la salida del gas debe quedar lejos del calor, como se muestra en la siguiente imagen.



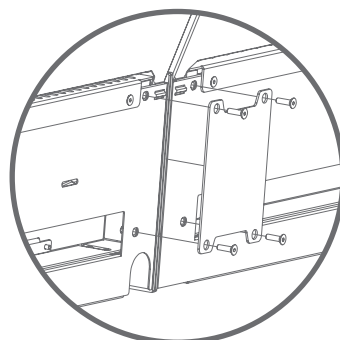
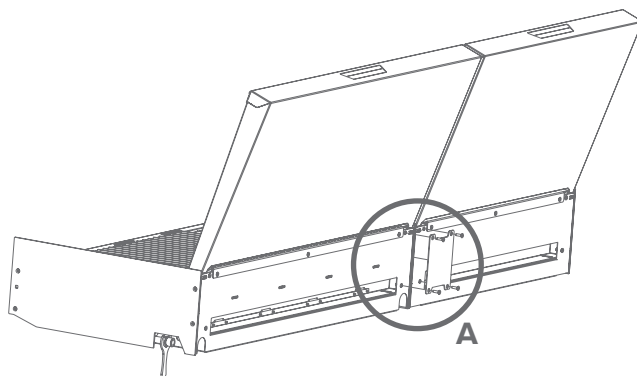
\* Imagen Referencial Modelos C750 y G1000

### 5.1 UNIÓN DE SISTEMA BLOCK

El Sistema Block de Bosca permite unir y ampliar el Sistema incorporando módulos con distintas funciones.

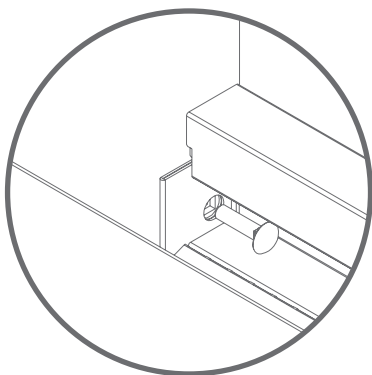
Para unir distintos módulos es necesario extraer piezas que ya están instaladas en su parrilla. En el caso de unión de una Parrilla Gas con Carbón, se unen con los laterales con los que ya vienen de fábrica.

Retire los Pernos Cabeza Plana del Respaldo hacia el lado que se conectarán las Parrillas, luego inserte y aperne la Placa de Unión incluida como accesorio en sus Parrillas.

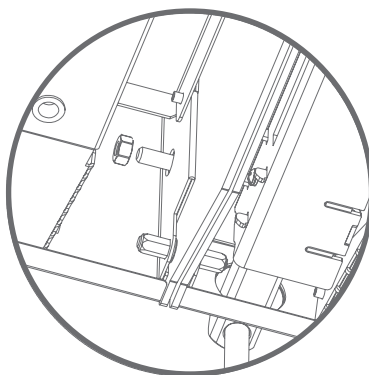


DETALLE A

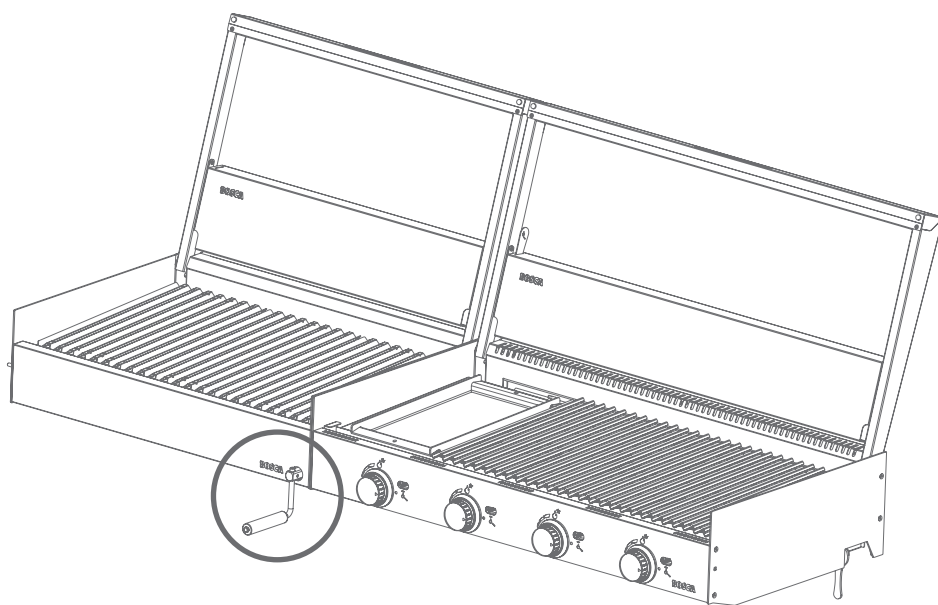
Retire las Parrillas en V y el Canal de Jugos de la Parrilla Carbón, luego levante el Marco para posicionar el Perno Coche según indica el DETALLE B. Por último aprete el perno por la zona frontal inferior de la Parrilla Gas según indica el DETALLE C.



**DETALLE B**



**DETALLE C**



\* Imagen Referencial Modelos C750 y G1000

## 6

## CUIDADO Y PROTECCION DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Todos los grados de acero inoxidable requieren un nivel de cuidado y protección para mantener su apariencia. Los aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y ni están libres de mantención, a diferencia de la percepción del público en general. Incluso los mejores aceros inoxidables requieren limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y corrosión.

La terminación moderna del acero inoxidable es de un acabado pulido. Este acabado cepillado se logra mediante varias hojas de acero inoxidable a través de un proceso abrasivo que remueve el acabado de espejo y deja el acabado cepillado. El cepillado del acero inoxidable requiere una limpieza frecuente y el cuidado, para mantener la calidad de su apariencia. Sin una atención adecuada se puede esperar que se presenten signos de corrosión en el tiempo.

Después del armado, se recomienda a los dueños de parrillas BOSCA que apliquen una fina capa de aceite de oliva con un trapo limpio, a todas las áreas expuestas de acero inoxidable. Este debería ser aplicado con un trapo limpio para un acabado no graso y no abrasivo. Este proceso ayuda a la protección contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos, al proporcionar un escudo temporal. La capa de aceite de oliva también protege el acero y hace más fácil la eliminación de las huellas dactilares. Este proceso debe repetirse con frecuencia para limpiar la parrilla.

Se recomienda el uso de funda en todo momento cuando la parrilla no está en uso para proteger su inversión. Sin embargo, es vital entender que a menos que su parrilla esté fría, limpia y seca, en todas las áreas expuestas de acero inoxidable el uso de la lona de protección, puede ser perjudicial. Una parrilla tibia, húmeda o sucia (o cualquier combinación de estos factores) puede ser un causante de la corrosión del acero inoxidable.

Por esta razón, su parrilla BOSCA, debe estar siempre fría, limpia de cualquier contaminante o suciedad en la superficie y que se seque completamente antes de colocar la funda protectora. Esto es especialmente importante antes de preparar su parrilla para guardarla por un largo tiempo o cuando no se usa frecuentemente.

A fin de mantener la calidad del acabado de acero inoxidable su parrilla BOSCA, el propietario debe estar atento con el cuidado y mantenimiento de acuerdo con este consejo.

**Cuide su inversión de acuerdo con estos consejos.**

# BOSCA®

MANUAL DE USUARIO PARRILLAS  
SISTEMA **BLOCK GAS**

**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.cl