






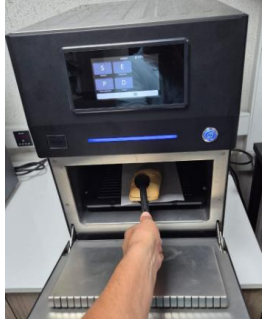

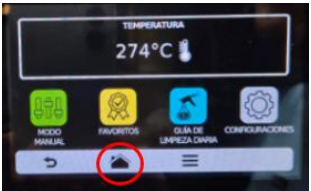


Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO PRATICA FIT EXPRESS	IT – 04.02 – RET-TIE	
		Revisión	002

D.TIE	<i>Encendido de horno</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ Foto
Inicio de Jornada (Previo apertura)	Encender horno presionando el botón inicio, y comenzará el proceso de preparación de calentado del equipo.	
	Esperar calentamiento del horno hasta que alcance los 270°C. Mientras está en proceso de calentado, la luz horizontal estará prendida de color naranja. Una vez que alcance los 270°C, la luz se pondrá color azul, y quedará en la pantalla de inicio, indicando que está listo para su uso. <u>El tiempo de calentado es de aproximadamente 25 minutos.</u>	 
	Verificar presencia de tenaza larga de metal correspondiente.	ANEXO 1.

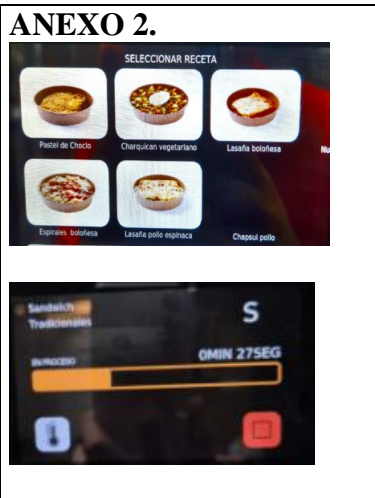

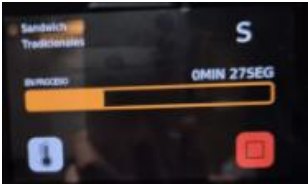
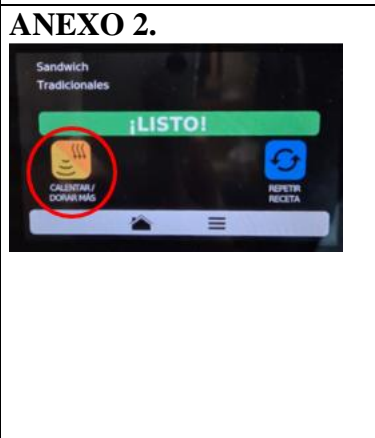
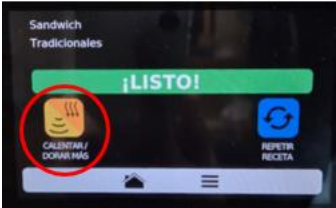
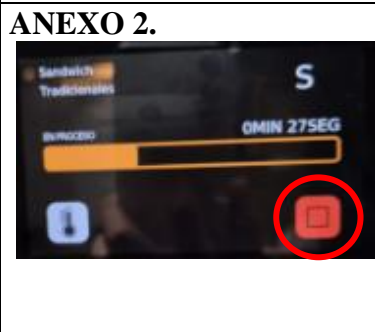
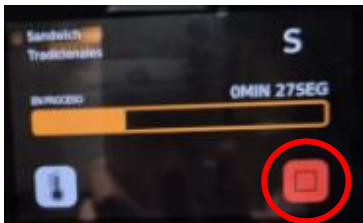
D.TIE	<i>Calentado de productos</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos /Foto
Durante jornada	Recibir producto a calentar por parte del cliente o bien retirar producto exhibido de vitrina o cúpula refrigerada.	
	Preguntar al cliente si desea producto para llevar o servir.	
	Retirar envoltorio del producto (en caso que posea).	
	Abrir puerta horno desde su manilla frontal. Si pasan más de 10 segundos con puerta abierta, sonará alarma.	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 2 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO PRATICA FIT EXPRESS	IT – 04.02 – RET-TIE	
		Revisión	002



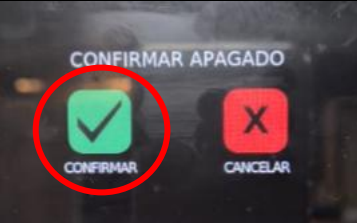
	Colocar 1 hoja de Papel mantequilla en el interior del horno con tenaza metálica correspondiente, <u>sin guante plástico.</u>	
	Tomar el producto con tenaza metálica exclusiva para horno, sin guante plástico , e introducir el producto al interior del horno sobre papel mantequilla.	
	Cerrar puerta horno.	
	Presionar el icono con forma de casa “  ”, <u>solo en caso de encontrarse en el menú de inicio</u> , en otro caso, aparecerán inmediatamente las Familias de productos.	ANEXO 2 
	Presionar en pantalla táctil de horno el Grupo-Familia a la cual pertenece el producto a calentar. (Sándwich, Empanadas, Platos, Dulces). En caso de seleccionar GRUPO equivocado retroceder al menú inicial presionando botón casa “”.	ANEXO 2. 

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 3 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO PRATICA FIT EXPRESS	IT – 04.02 – RET-TIE	
		Revisión	002
	<p>Presionar la opción correspondiente al producto a calentar que se encontrara dentro del grupo seleccionado anteriormente. En caso de seleccionar producto equivocado se debe cancelar el programa de calentado seleccionando el botón “ <p>ANEXO 2.</p>   </p>		
Adicionar más de un producto.	<p>Se deben colocar ambos productos dentro del horno, y seleccionar el programa correspondiente a ese producto. Luego de terminado el programa de calentamiento seleccionado, se debe apretar la opción “<i>Calentar más</i>”, con el icono “ <p>ANEXO 2.</p>  </p>		
Desviación (retiro de producto anticipado de horno)	<p>Seleccionar en pantalla el botón “ <p>ANEXO 2.</p>  </p>		
Fin tiempo calentamiento	Abrir puerta horno		
	Retirar producto con su tenaza correspondiente.		
	Retirar papel mantequilla con tenaza y desechar en caso de presentar manchas de aceite o de encontrarse en mal estado. <u>(Un papel mantequilla puede ser usado un máximo de 3 veces).</u>		
	Cerrar puerta de horno		
Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025	

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 4 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO PRATICA FIT EXPRESS	IT – 04.02 – RET-TIE	
		Revisión	002

El producto es para llevar	Colocar producto ya caliente en bolsa de papel correspondiente al tamaño del producto, cerrar con etiqueta autoadhesiva blanca anotando el código del producto SOLO SI EL CLIENTE NO HA PAGADO, y entregar al cliente con una servilleta. <u>En caso que el cliente ya haya realizado el pago y va a retirar el producto, entregar con sobre y etiqueta autoadhesiva sin colocar el código del producto.</u>	IT-05.04-RET-TIE IT-05.06-RET-TIE
El producto es para servir en tienda.	Colocar el producto en bolsa de papel correspondiente al tamaño del producto, una servilleta, y entregar con bandeja cliente para servir en tienda (Bandeja de cliente debe llevar papel mantequilla.)	IT-05.04-RET-TIE IT-05.06-RET-TIE

D.TIE		
<i>Apagado de horno</i>		
Cuándo	Cómo	Documentos /Foto
Al cierre de tienda	Apagar horno presionando  . Luego confirmar apagado presionando la tecla  . El proceso de enfriado demora 30 minutos aproximadamente.	


ANEXO 1

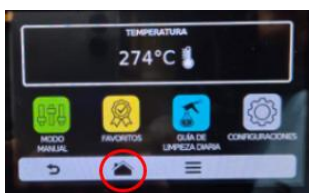



**Tenaza metálica de
30 cm exclusiva
para hornos.**

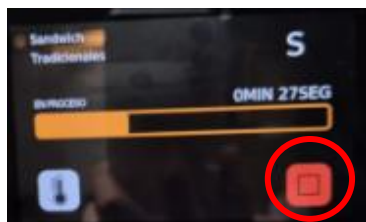
Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--


ANEXO 2

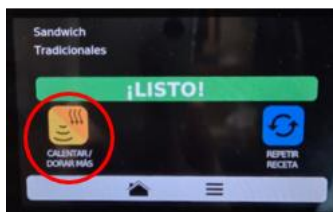
1-Una vez que el producto está al interior del horno, si el horno se encuentra en menú de Inicio, se debe presionar el botón con forma de casa “”, y aparecerán los Grupos-Familias.



2- Luego de seleccionar Grupo, presionar en la pantalla táctil el producto correspondiente, y comenzará de inmediato el calentado, colocándose la luz horizontal color naranja. En caso de seleccionar producto equivocado, se debe cancelar el programa apretando el botón “” y volver a seleccionar el producto que corresponda.



3-En caso de calentar 2 o 3 productos, se deben colocar ambos productos dentro del horno, y seleccionar el programa correspondiente a ese producto. Luego de terminar el calentado, se debe apretar la opción Calentar más, con el icono “” que aparecerá en la pantalla. En caso de ser 3 productos, el proceso se debe hacer una tercera vez. Cuando el programa de calentado termine, aparecerá en pantalla “¡Listo!”, y la luz horizontal se pondrá color verde



RAU

OPERACIÓN HORNO PRATICA FIT EXPRESS

IT – 04.02 – RET-TIE

Revisión

002

ANEXO 3

El Horno tiene una barra de luz que indica el proceso que está en marcha a través de diferentes colores, alertando de fallas.



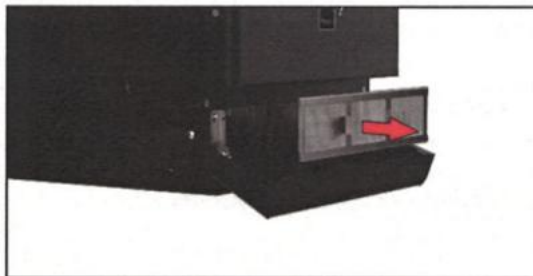
Función	Color	Estado
Encendiendo/Stand-by		Parpadea
Pre calentamiento		Encendida
Control de temperatura		Encendida
Limpeza		Encendida
Ejecución de receta		Encendida
Receta finalizada		Parpadea
Falla		Encendida
Error		Encendida

En caso de que el Horno indique Falla con color amarillo, se deberá proceder a realizar inmediatamente la Limpieza de Filtro, detallada en Anexo 4.

ANEXO 4

Guía de Limpieza Diaria (2 veces al día mínimo).

- 1-Para acceder al filtro de aire, abra el canal del horno
- 2.- A continuación, retire el filtro haciendo movimiento hacia atrás.



- 3.-Para Higienizar de forma correcta, coloque el filtro en agua tibia con detergente neutro.
- 4.- Después de 15 minutos en solución, enjuáguese bien e instale denuevo.

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 7 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO PRATICA FIT EXPRESS	IT – 04.02 – RET-TIE	
		Revisión	002

RAU Servicios y Comercial Rauco Ltda.	FICHA DE SEGURIDAD HORNO PRATICA FIT EXPRESS	PREVENCIÓN DE RIESGOS REVISIÓN: 1 FECHA: 13-03-2025
EQUIPO: HORNO PRATICA FIT EXPRESS		
ÁREA: PUNTO CALIENTE		
FUNCIÓN: CALENTAR PRODUCTOS		
PRINCIPALES RIESGOS DEL HORNO PRATICA FIT EXPRESS		
		
ROPA CORPORATIVA DE TRABAJO/ELEMENTOS & EQUIPOS AUXILIARES DEL EQUIPO		
 ROPA DE TRABAJO	 TENAZAS de 30 CM METALICA	 ESPÁTULA METALICA
		 MANGUILLA GUARD CUT
NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO		
1. Al Utilizar el equipo debe estar autorizado y capacitado.		
2. Antes de utilizar, realiza una inspección visual del buen estado de las conexiones eléctricas y exterior del equipo, que no existan cables pelados o enchufes con roturas o sin tapa de seguridad.		
3. NUNCA intervenir o intentar reparar problemas eléctricos o desperfectos del equipo, se deberá dar aviso inmediato a E.TI, S.U.TI para la creación de OT.		
4. Una vez conectado el equipo, NUNCA LO MOJES NI MANIPULAR CON LAS MANOS HUMEDAS O GANTES PLASTICOS		
5. Utiliza SIEMPRE las herramientas auxiliares del equipo (TENAZA O PINZA METALICA DE 30 CM) y la manguilla de protección Manguilla Guard Cut, SIN PERDER NUNCA LAS MANOS DE VISTA DURANTE LA OPERACIÓN.		
6. Mantener la Manguilla siempre seca y libre de humedad, en caso de no utilizar almacenar en lugares libres de humedad, sin dejar sobre hornos o cerca de las fuentes de calor		
7. Cumplir con el correcto uso del uniforme: Polera sin arremangar, manteniendo en todo las mangas hasta el puño, para prevenir el contacto directo con las superficies calientes del horno durante su uso, usar pechera y sin objetos colgantes.		
8. SIEMPRE mantener la puerta del horno cerrada cuando no esté en uso.		
9. Antes de realizar la limpieza del equipo, espera que el horno se enfríe, NO DEBE ESTAR CON ALTA TEMPERATURA para realizar la limpieza de parrilla e interior del equipo.		
10. Todas las tareas se deben realizar de forma concentrada y sin realizar bromas que puedan provocar accidentes.		
REALIZADO POR: Cristian A. Huequemán Oyarzo Prevención de Riesgos & SSO	REVISADO POR: Marcia Fuentes Mejora Continua	APROBADO POR: Marco Bravo Sub Gerente de Operaciones

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--