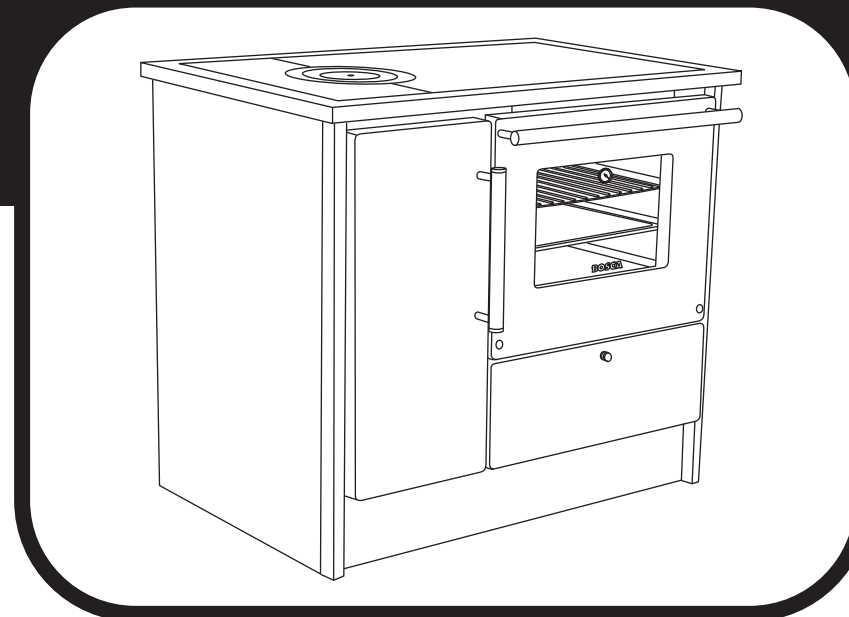


# BOSCA®

# BOSCA®

## New Vesta

### COCINA A LEÑA



## MANUAL DEL USUARIO

BOSCA CHILE S.A.

Av. Américo Vespucio Norte 2077, Huechuraba, Santiago.  
Tel: (56 - 2) 328.85.00 Fax: (56 - 2) 624.18.91

Av. Padre Hurtado 1161, Vitacura, Santiago.  
Tel: (56 - 2) 212.86.00 Fax: (56 - 2) 211.06.35

Av. Libertad 945, Viña del Mar  
Tel: (56 - 32) 268.60.26 Fax: (56 - 32) 268.60.31

Av. Arturo Prat 202, Concepción  
Tel: (56 - 41) 223.50.06 Fax: (56 - 41) 212.98.92

Av. Alemania 0715, Temuco.  
Tel: (56 - 45) 26.39.05 / Fax: (56 - 45) 26.39.06



BOSCA RECOMIENDA EL USO DE LEÑA  
BAJO ESTE SELLO DE CERTIFICACION



Este manual incluye instrucciones para la instalación, operación y mantención de su cocina Bosca New Vesta.  
Le recomendamos leer cuidadosamente este manual antes de instalar y encender su cocina.  
Conserve este manual, puede ser de utilidad en el futuro.  
Siga siempre las instrucciones contenidas en el manual del usuario

**DIAGRAMA**

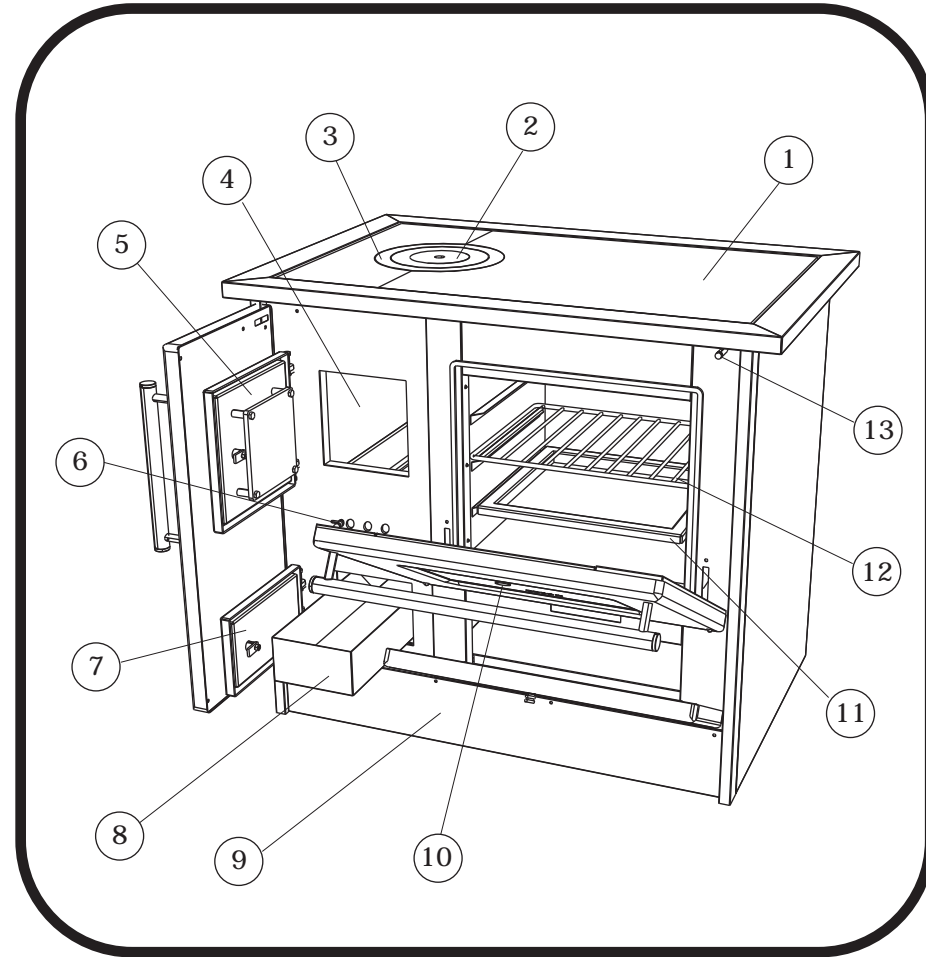
- ① Cubierta Removible
- ② Anillo Interior
- ③ Anillo Exterior
- ④ Caja de Fuego
- ⑤ Puerta Caja de Fuego
- ⑥ Comando de Aire
- ⑦ Puerta de cenicero
- ⑧ Cenicero
- ⑨ Zócalo Desmontable
- ⑩ Puerta de Horno con vidrio templado.
- ⑪ Bandeja Horno
- ⑫ Parrilla Horno
- ⑬ Regulador de Tiraje

**IMPORTANTE:**

LA INSTALACIÓN Y SERVICIO DE ESTE EQUIPO ES UNA LABOR COMPLEJA Y SOLO DEBE SE REALIZADA POR PROFESIONALES CERTIFICADOS POR EL FABRICANTE.

LOS INSTALADORES AUTORIZADOS SON PROFESIONALES SOMETIDOS A EXIGENTES PERÍODOS DE CAPACITACIÓN.

SIEMPRE EXIJA LA CREDENCIAL QUE ESTOS TÉCNICOS PORTAN QUE ES LA ÚNICA MANERA DE ACREDITAR SU CONDICIÓN DE TÉCNICO AUTORIZADO.



**TABLA DE CONTENIDOS**

INTRODUCCION \_\_\_\_\_ 1

INSTALACION \_\_\_\_\_ 1

INSTRUCCIONES DE OPERACION \_\_\_\_\_ 4

    Combustible \_\_\_\_\_ 4

    Control de Intensidad del Fuego \_\_\_\_\_ 5

    Encendido \_\_\_\_\_ 5

    Recarga \_\_\_\_\_ 5

MANTENCION Y LIMPIEZA \_\_\_\_\_ 6

    Remoción de Cenizas \_\_\_\_\_ 6

    Limpieza del Horno \_\_\_\_\_ 6

    Registro de Limpieza \_\_\_\_\_ 6

    Formación de Creosota y Limpieza de Cañón \_\_\_\_\_ 7

CHIMENEY FIRE \_\_\_\_\_ 8

    ¿Que es un Chimney Fire? \_\_\_\_\_ 8

    ¿Cómo actuar en una situación de Chimney Fire? \_\_\_\_\_ 8

    ¿Cómo evitar un Chimney Fire? \_\_\_\_\_ 8

INFORMACIÓN IMPORTANTE \_\_\_\_\_ 8

SERVICIO TECNICO BOSCA \_\_\_\_\_ 8

PRECAUCIONES \_\_\_\_\_ 9

**INTRODUCCION**

Queremos felicitarlo por elegir nuestra cocina New Vesta de Bosca. Al escoger uno de nuestros productos, Ud. cuenta con el respaldo, garantía y experiencia de más de 20 años fabricando calefactores equipados con sistema de doble combustión, que permite el uso eficiente de la leña como combustible, con un mínimo impacto sobre el medio ambiente.

Con la misma tecnología y estándares de calidad utilizados en la fabricación de calefactores, BOSCA presenta su línea de cocinas, de moderno diseño, fabricadas con materiales de primera calidad y con características únicas en su categoría.

Adicionalmente, nuestros Servicios de Pre y Post Venta están presentes en todo el país, con personal técnico altamente calificado para prestar la ayuda que Ud. requiera en la instalación y mantención de su cocina.

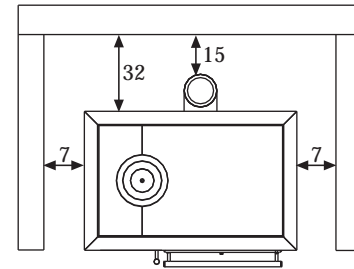
**INSTALACION**

Para mayor seguridad y el buen funcionamiento de su cocina New Vesta, su instalación debe ser realizada de acuerdo a las instrucciones incluidas en este manual. Es altamente recomendable que la instalación de su cocina sea realizada por un Servicio Técnico Autorizado Bosca.

El cañón es el componente más importante desde el punto de vista de SEGURIDAD de su cocina, pues es la vía de evacuación de gases producidos por la combustión de la leña. Estos gases son muy corrosivos y alcanzan altas temperaturas y en muchas ocasiones, contienen componentes combustibles. Estudios realizados han demostrado que los incendios relacionados con cocinas o calefactores a leña se originan en las cercanías del cañón.

Le recomendamos seguir en forma estricta las instrucciones de instalación entregadas en este Manual:

1.- Debe respetarse una distancia mínima de 15 cms. entre el cañón y las paredes y/o muebles de material combustible. Si desea acercar más la cocina a paredes y/o muebles de material combustible, se debe proteger con alguna pieza de material incombustible de un ancho similar al de la cocina, separada de la pared al menos 3 cms. para permitir la circulación de aire.

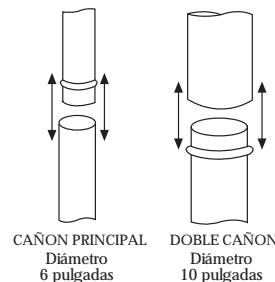


unidad: centímetros

2.- Le recomendamos utilizar el Kit de Instalación Bosca para nuestras cocinas o cañones de acero inoxidable de calidad similar (AISI 430 o superior, de 0.5 mm de espesor).

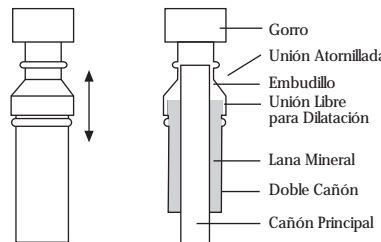
**IMPORTANTE**

Las uniones del cañón principal están diseñadas para que el tramo superior se introduzca en el inferior. En el caso del doble cañón es al revés, el tramo inferior se introduce en el superior.

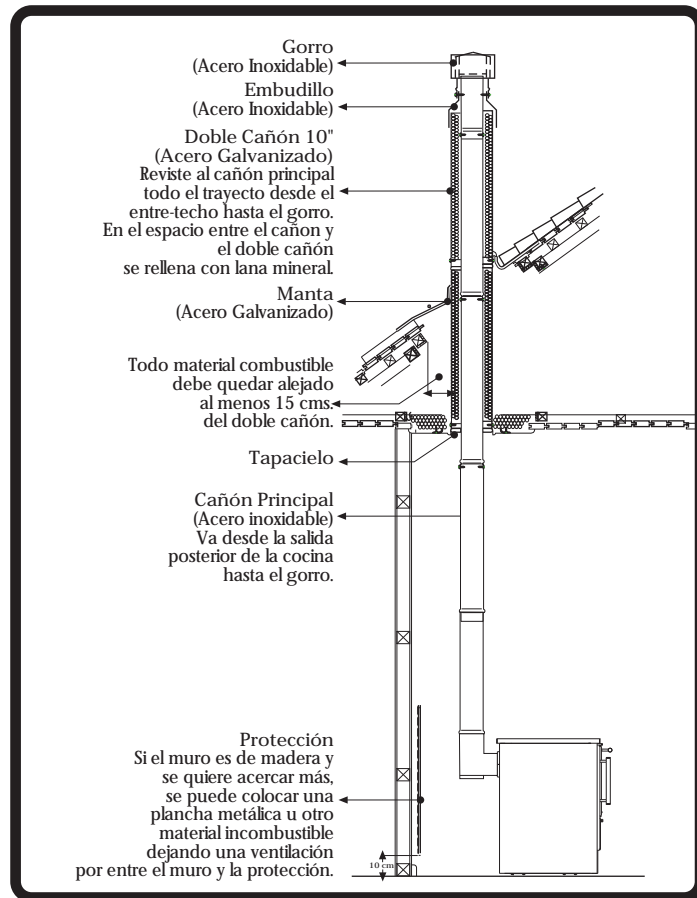


**IMPORTANTE**

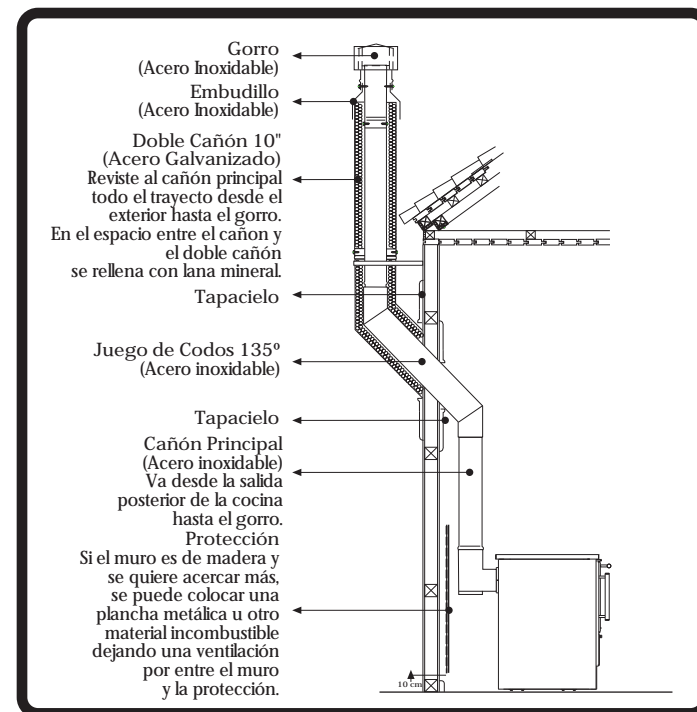
El gorro, el embudillo y el extremo superior del cañón van atornillados entre sí. El embudillo juega libremente respecto del doble cañón para permitir la dilatación térmica. Esta unión no debe atornillarse.



3.- Con la cocina posicionada, localizar el centro del cañón en el techo y hacer una perforación de 38 cms. de diámetro que salga al exterior. En la sección del entretecho, debe colocarse un doble cañón para evitar el contacto directo del cañón caliente con materiales combustibles. El espacio entre el cañón y el doble cañón debe ser llenado con lana mineral. Ningún material combustible debe quedar a menos de 15 cms. del doble cañón.



4.- Debido a que el interior del cañón debe limpiarse con frecuencia, es aconsejable que el cañón sea lo más directo y vertical posible. No es aconsejable utilizar codos, pero en caso que sea necesario, se podrá colocar hasta 2 codos de 135° (no incluidos en el Kit de Instalación). Para asegurar un buen tiraje, la longitud del cañón debe ser entre 4 y 11 metros.

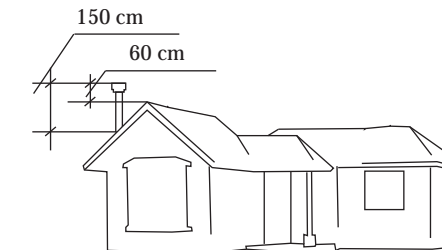


5.- El doble cañón debe ser preferentemente de hierro galvanizado o zinc alum de 0.5 mm de espesor. Los cañones visibles al interior pueden ser pintados con pinturas de alta temperatura (400° C). Los cañones exteriores pueden ser pintados con esmalte opaco.

**IMPORTANTE**

Con la temperatura generada por la cocina los cañones cambian su tonalidad pudiéndose tornar color violáceo según el tipo de acero inoxidable utilizado. Para remediar esta situación Ud. puede pintarlos con Spray de Alta Temperatura Bosca.

6.- Si el techo tiene una pendiente inferior a 60°, el gorro deberá sobresalir a lo menos 60 cm sobre el punto más alto del techo. Si la pendiente es superior a 60° y no es posible que el gorro supere el punto más alto del techo, el tubo del cañón deberá tener a lo menos 150 cm desde la perforación.



7.- Cuando se realicen instalaciones en lugares ventosos y/o cuando el cañón sobresalga más de 1,5 mt desde el techo, se deberán colocar tensores de alambre para sujetar el cañón (no incluidos en el Kit de Instalación).

8.- Cuando la cocina se instale sobre piso de madera o plástico, se deberá utilizar una base de cerámica, piedra o metal.

9.- Si se ha realizado trabajos, modificaciones o reparaciones en las cercanías del cañón o de la cocina después de su instalación, revise que no se haya alterado ninguno de los detalles especificados en el Manual del Usuario.

10.- Si siente olor a quemado o percibe sobrecalentamientos en las cercanías de su cocina, solicite una revisión técnica con un Servicio Técnico Autorizado Bosca al 800 200 567.

11.- Cerciórese que ningún componente de la red eléctrica de su casa sea afectado por el calor de la cocina o del cañón.

Para obtener un óptimo funcionamiento, es muy importante que su cocina Bosca sea correctamente instalada. Para esto, le recomendamos contactar a uno de nuestros Servicios de Instalación Autorizados Bosca. Si Ud. desea saber donde se ubica el más cercano o necesita información adicional, no dude en llamar a nuestra línea de Servicio al Cliente o visite [www.bosca.cl](http://www.bosca.cl).

Al optar por el Servicio de Instalación Bosca, no sólo contratará un servicio ejecutado con los más altos estándares de calidad, sino que además, estará contratando un servicio que cuenta con una Garantía de 1 Año\*.

SERVICIO AL CLIENTE BOSCA

Línea BOSCA 800 200 567

E-mail: [cliente@bosca.cl](mailto:cliente@bosca.cl)  
[www.bosca.cl](http://www.bosca.cl)

\*Garantía sólo válida para instalaciones realizadas en Chile. Para Garantía de Instalación fuera de Chile, consulte con el Distribuidor Autorizado para el país donde Ud. reside.

utilice leña seca

## INSTRUCCIONES DE OPERACION

### Combustible

Es muy importante que Ud. tenga claro que uno de los elementos que le permitirá obtener el máximo rendimiento de su cocina es la adquisición de combustible de buena calidad, por lo que debe considerar las siguientes observaciones de cómo comprar, almacenar y manipular la leña que utilizará en su cocina:

- Utilice preferentemente leña proveniente de especies renovables (especialmente Eucaliptus), que es leña de muy buen comportamiento, fácil de secar por el productor y que además corresponden a recursos forestales con manejos sustentables. En el caso de utilizar leña proveniente de bosque nativo (Roble, Arrayán, Boldo, etc.), le recomendamos sólo comprarlas si su origen está asociado a bosques explotados con planes de manejo autorizados por CONAF. Los productores que operan de esta forma publicitan este atributo, y de esta forma Ud. estará colaborando en el cuidado de patrimonio forestal de difícil recuperación. (para mayor información visite [www.lena.cl](http://www.lena.cl))
- Una variable altamente relevante en la calidad de la leña es su contenido de humedad. Es muy importante que sea entre el 18 y 25%, lo cual permitirá su adecuada duración, evitará la pérdida de energía en evaporación de agua y la consiguiente pérdida de potencia de la cocina. Además, al utilizar leña con bajo contenido de humedad Ud. evitará la producción de Creosota (residuo de la combustión que se deposita en los cañones de su cocina), con la consiguiente disminución en los costos de mantención.
- Recuerde comprar leña de longitud no mayor a 30 cm y diámetros de alrededor de 15 cms.. Con esto Ud. podrá depositar la leña con comodidad en su cocina y evitará tener que redimensionar las astillas de mayor tamaño.
- Tener leña de buena calidad y adecuado contenido de humedad no sólo tiene que ver con el correcto abastecimiento de ésta. Esto es sólo el punto de partida. Si la manipulación no es adecuada todo ese esfuerzo será inútil. Para esto es muy importante que Ud. resguarde las condiciones de almacenamiento, la que debe hacerse en un lugar aislado, en que la leña no esté expuesta a la lluvia, que cuente con circulación de aire, y por ningún motivo debe quedar en contacto con el suelo si no está pavimentado. Si Ud. requiere información adicional como construir una leñera en su hogar, le recomendamos bajar la información técnica desde nuestro sitio web [www.bosca.cl](http://www.bosca.cl) o solicitar la información por medio de nuestra Línea de Servicio al Cliente al 800 200 567, la que gustosos enviaremos vía mail o fax.

Reconozca la leña seca antes de comprar:

- Los trozos son mas livianos.
- La corteza debe estar semidesprendida y con grietas en los extremos.
- No debe mostrar manchas de color blanco o gris.
- Al doblar una astilla pequeña con los dedos, ésta se quiebra.

Para comprobar que su leña está seca al momento de utilizarla, coloque un leño en su cocina sobre una abundante cantidad de brasas y compruebe lo siguiente:

Leña Seca: se enciende por mas de un lado en minutos.  
Leña Húmeda: toma un color negruzco y se demora en encender.  
Leña Mojada y/o Verde: emite un silbido, se ennegrece, no produce llama y emite una gran cantidad de humo.

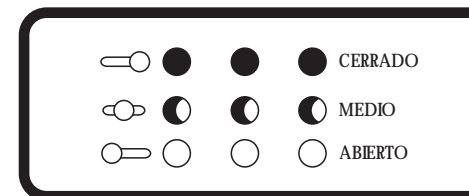
**IMPORTANTE**  
La leña mojada o verde NO es apta para ser utilizada.

### Control de intensidad de fuego

Una de las innovaciones que se han incorporado en nuestra línea de cocinas, es el control de intensidad de fuego.

Las cocinas tradicionales controlan la intensidad de fuego variando el tiraje directamente en la salida del cañón, ahogando el fuego, lo que tiene como consecuencia mayor emisión de humo y aumento de la emisión de partículas contaminantes.

A diferencia de lo anterior, su cocina New Vesta tiene incorporado un control de intensidad del fuego el cual gradúa la entrada de aire a la caja de fuego mediante la utilización del Comando de Aire. Esto permite controlar la intensidad del fuego, optimizando el consumo de combustible, disminuyendo notablemente la emisión de humo y partículas contaminantes.



### Encendido

**IMPORTANTE**  
Durante el primer encendido la pintura de alta temperatura que se utiliza en su cocina humeará y emanará olor a resina por algunas horas. Abra las ventanas para ventilar.

- Ponga papel arrugado en el centro de la caja de fuego.
- Ponga varias astillas sobre el papel y algunas tablillas encima, preferentemente en posición vertical.
- Encienda el papel y cierre la puerta.
- Coloque el Control de Intensidad de Fuego en “MÁXIMO” y manténgalo así por unos minutos hasta que las tablillas estén encendidas.
- Agregue la carga de leña, poniendo leños más livianos sobre el fuego y encima los más pesados.
- Cierre la puerta de la caja de fuego y mantenga el Control de Intensidad de Fuego en “MÁXIMO” por unos minutos.
- Una vez que comiencen a arder estos leños, coloque el Control de Intensidad de Fuego en posición “INTERMEDIO”.
- Cuando la cocina alcance la temperatura de operación y se tenga bastante tiraje, gradúe el Control de Intensidad de Fuego en la posición deseada.
- Para manejar su cocina a gusto, se requiere un poco de tiempo para familiarizarse con su funcionamiento. Usted no debe esperar una reacción inmediata del fuego al graduar el Control de Intensidad de Fuego. No se intensificará ni se extinguirá la llama rápidamente como sucede con combustibles líquidos o gaseosos. Los combustibles sólidos como la leña reaccionan lentamente.

**IMPORTANTE**  
Al iniciar el fuego siguiendo estas indicaciones, usted creará una base para una combustión efectiva sin humo ni contaminación, logrando un óptimo funcionamiento de su cocina.

### Recarga

- NO abra la puerta interior de su cocina cuando el fuego esté vigoroso. Espere que el fuego se calme. Abra la puerta. Coloque astillas de leña seca sobre las brasas que ya existen al interior de la caja de fuego de su cocina. Recuerde que, al igual que en el procedimiento de encendido, es mucho mejor si Ud. deposita los leños dejando espacios de aire entre ellos, de manera de ayudar a la mayor oxigenación del fuego.
- Gradúe el Control de Intensidad de Fuego en “MÁXIMO” por unos minutos. Una vez que las llamas empiecen a calmarse y la cocina esté en condiciones de mantener una combustión estable, gradúe el Control de Intensidad de Fuego en la posición deseada.
- La producción de calor de la cocina no sólo depende de la graduación del Control de Intensidad

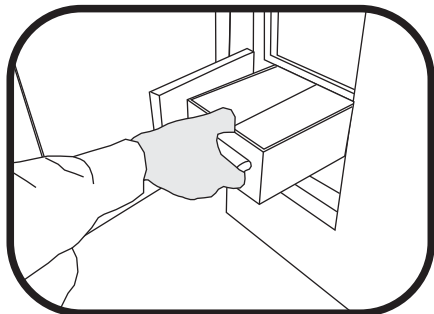
utilice leña seca

de Fuego, sino que también por el tipo de leña, su nivel de humedad y la cantidad que coloque en la caja de fuego. Una cocina completamente llena, operando con el Control de Intensidad de Fuego graduado en "MÁXIMO" va a producir mayor cantidad de calor que una cocina casi vacía operando en la misma graduación.

**MANTENCIÓN Y LIMPIEZA**

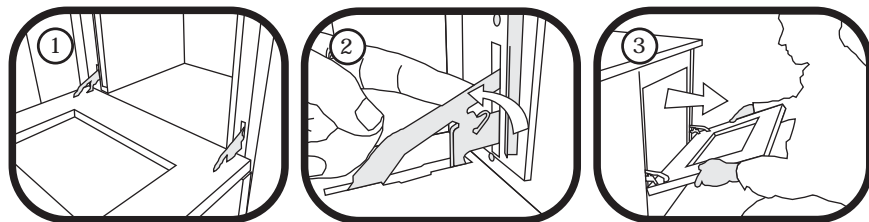
Remoción de Cenizas

- La caja de fuego de su cocina tiene en su base una parrilla de hierro fundido ranurada, de manera tal que las cenizas resultantes de la combustión de la leña de depositen en forma natural en el cenicero.
- Antes de proceder a vaciar el cenicero, revise que la cocina esté fría.
- Vacíe el cenicero en un contenedor metálico, preferentemente con una capa de arena en el fondo. Saque las cenizas al exterior de la casa, en un lugar seguro. Recuerde que las brasas pueden permanecer encendidas hasta por 36 horas. Las cenizas de maderas no tratadas son un excelente fertilizante para el jardín.



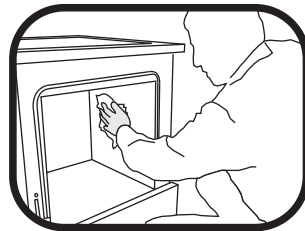
Limpieza del Horno

- Antes de proceder a la limpieza del horno, revise que la cocina esté fría.
- Para facilitar la limpieza del horno, la puerta es fácilmente desmontable. Para desmontar la puerta del horno, proceda como sigue:
  - Abra completamente la puerta del horno
  - Desmonte las bisagras, trabando el seguro (Fig. 2)
  - Retire la puerta del horno

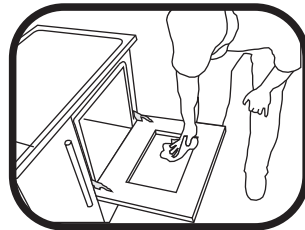


utilice leña seca

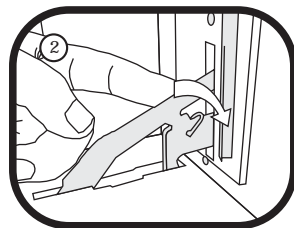
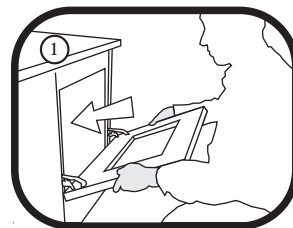
- El interior del horno es de acero inoxidable, para su limpieza utilice agua y un detergente apropiado para la eliminación de grasa.



- Limpie el vidrio del horno con un detergente apropiado para la remoción de grasa.



- Para volver a montar la puerta del horno, proceda como sigue:
  - Inserte las bisagras (Fig. 1)
  - Monte las bisagras, empujando el seguro hacia la cocina (Fig. 2)

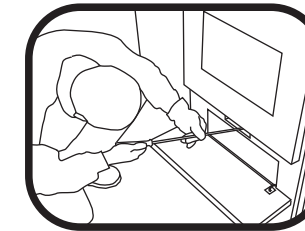


Registro de limpieza

La cocina New Vesta posee un registro para limpieza de cenizas producto de la combustión de la leña que se ubica bajo la puerta del horno.

Para realizar la limpieza proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta inferior de la cocina e introduzca el rastrillo por el registro. Arrastre los residuos hacia afuera.
- Una vez terminada la tarea cierre la puerta inferior.



Formación de Creosota y Limpieza del cañón

Lo más importante es la limpieza de los cañones, que consiste en retirar la Creosota (sustancia inflamable producida por la combustión de leña con alto porcentaje de humedad y/o poca entrada de aire) desde el interior.

Esta acumulación produce la obstrucción del cañón impidiendo el correcto funcionamiento de la cocina. En estas condiciones, el proceso de encendido se hará lento y tedioso, y será difícil lograr una buena combustión. Adicionalmente se observará una combustión poco vigorosa, falta de tiraje y abundante devolución de humo por la puerta.

**IMPORTANTE**  
En determinadas condiciones, la creosota puede encenderse, produciendo una temperatura extremadamente alta y peligrosa.

No es posible determinar la frecuencia con la cual deben ser limpiados los cañones. Ésta será determinada por el porcentaje de humedad que contenga la leña que Ud. utilice. Los cañones deben ser limpiados a lo menos una vez al año si la leña que Ud. utiliza está seca, si esta se encuentra verde o posee más de un 25% de humedad se deberá realizar la limpieza cada 15 o 20 días.

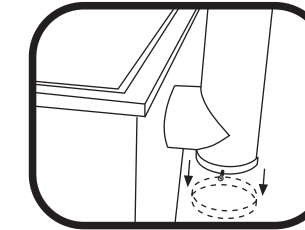
Para realizar la limpieza de los cañones de su cocina le recomendamos hacerlo con personal autorizado por nuestro Servicio Técnico (para mayor información llame al 800 200 567 o visite [www.bosca.cl](http://www.bosca.cl)). De no ser posible, la limpieza de los cañones puede ser realizada por Ud. mismo como se detalla a continuación. Las herramientas necesarias son escala, destornillador e hisopo de acero. Después de realizar dicha limpieza, revise el estado de sello entre los cañones y la manta y de ser necesario, recomendamos volver a sellar con Sikaflex® 11FC o similar.

El Kit de Instalación que Bosca provee para la instalación de su cocina tienen la ventaja de que los cañones pueden ser limpiados sin necesidad de desarmar la instalación.

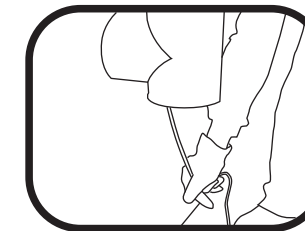
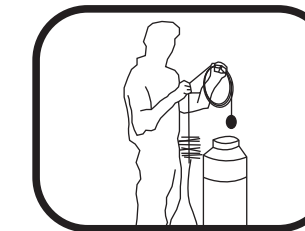
- Antes de tener contacto con la cocina o con los cañones de ésta, asegúrese que ambos estén fríos. Le recomendamos siempre protegerse las manos con guantes de seguridad.
- Desatornille el gorro y retírelo.



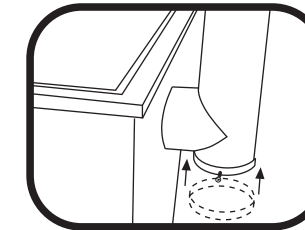
- Retire los dos tornillos que soportan la tapa inferior de la salida de humos y suelte la tapa. Procure colocar en el suelo algún plástico o diario para proteger el piso de algún residuo de la combustión.



- Deslice la bola desde el extremo superior del cañón hasta que aparezca en en el extremo inferior. Tire la cuerda desde el extremo inferior del cañón, arrastrando el hisopo por el interior del cañón. Luego tire hacia arriba, repita esta operación 6 veces. Es importante que no se reemplace el hisopo por virutilla común.



- Una vez terminada la labor coloque nuevamente la tapa de registro en la parte inferior del cañón atornillando las fijaciones.



utilice leña seca

**CHIMNEY FIRE**

¿Qué es un “Chimney Fire”?

En el interior del cañón, se deposita hollín y residuos productos de la combustión de la leña, llamados creosota, la cual es combustible. En determinadas circunstancias, se inflama en el interior del cañón, produciendo temperaturas extremadamente altas, llegando a extremos en que el cañón se pone de color rojo incandescente. Es posible que se produzcan emanaciones de creosota incandescente por el extremo superior del cañón.

¿Cómo actuar en una situación de “Chimney Fire”?

- Mantenga la calma. Una instalación bien hecha y con los materiales adecuados debe resistir perfectamente esta situación.
- Cierre bien la puerta de su cocina y cierre el Control de Intensidad de fuego. Posiblemente, dentro de unos cinco minutos se terminará el fuego al interior del cañón. **NO** abra la puerta de la caja de fuego hasta treinta minutos después de terminado el “Chimney Fire”. De lo contrario, la inflamación podría comenzar nuevamente.
- Vigile atentamente el cañón, especialmente en la zona del entretecho.
- Aleje todo material combustible de las cercanías del cañón.
- Si la situación se prolonga demasiado o si sospecha que su instalación no fue bien hecha, llame inmediatamente a Bomberos.
- No utilice su cocina nuevamente, hasta que sea revisado por un técnico calificado.

¿Cómo evitar un “Chimney Fire”?

- La clave para evitar un “Chimney Fire” es mantener limpio el sistema de evacuación de gases de su cocina.
- Para mantener el cañón limpio, su cocina debe funcionar con un fuego vivo. Evite el funcionamiento de su cocina con fuego humeante y sin llamas.
- Use leña seca. La humedad de la leña necesariamente disminuye la temperatura del fuego y con ellos aumenta la posibilidad de un “Chimney Fire”.
- Al recargar su cocina, evite enfriar el fuego ya existente. Coloque el Control de Intensidad de Fuego en “máximo” e intente que los nuevos trozos de leña se calienten rápido. Solamente después de ello, regule el Control de Aire Primario en la posición “intermedia”.

**INFORMACION IMPORTANTE**

Su cocina New Vesta Bosca está identificada por un número de serie estampado en una placa que se encuentra en la parte trasera de su cocina. Ninguna otra cocina Bosca de similar modelo tiene el mismo número de serie, el cual puede ser requerido en el evento de que Ud. necesite algún tipo de servicio.

(complete los datos de su cocina)

Modelo:	Nº de Serie:
Fecha de Compra:	Distribuidor:

Envíenos la Tarjeta de Garantía incluida con este Manual. Guarde su Factura o Boleta de compra, ya que será necesaria para exigir su garantía. Le recomendamos pegar su factura de compra a esta página, por lo que Ud. tendrá toda la información disponible si necesita contactarse con nuestro Servicio Técnico.

**SERVICIO TECNICO BOSCA**

Bosca cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados, que abarca desde la IV a la XII Región, especialmente capacitados para la instalación y mantención de calefactores a leña, calefactores a gas y cocinas a leña. Si Ud. requiere contactar al Servicio Técnico Autorizado de su localidad, le rogamos comunicarse a:

**SERVICIO AL CLIENTE BOSCA**

**Línea BOSCA 800 200 567**

E-mail: [cliente@bosca.cl](mailto:cliente@bosca.cl)  
[www.bosca.cl](http://www.bosca.cl)

**PRECAUCIONES**



La puerta de la caja de fuego de su cocina debe permanecer cerrada mientras el fuego esté encendido.



La cocina está diseñada para utilizar solamente leña como combustible. El uso de cualquier otro combustible producirá el deterioro de su cocina y originará la caducidad de la garantía.



No toque la cocina mientras está caliente y eduque a sus hijos para que no lo hagan.



Esta cocina debe ser instalada en forma apropiada para prevenir posibles siniestros. Deben respetarse en forma estricta las instrucciones de instalación contenidas en este Manual. De preferencia, utilice el servicio de Instaladores Autorizados BOSCA.



Realice inspecciones periódicas a los cañones y proceda a su limpieza si es necesario. La acumulación de creosota puede provocar inflamaciones al interior de los cañones.



Nunca utilice gasolina, parafina u otros combustibles inflamables para encender el fuego. No almacene gasolina u otros combustibles inflamables en lugares cercanos a la cocina.



Mantenga cualquier objeto de material combustible apartado de la cocina (muebles, cortinas, papeles, plásticos, etc.).



Los cañones utilizados en la instalación deben ser provistos por BOSCA o de calidad similar.



No deje ropa u otros artículos de material combustible sobre la cocina.



No realice modificaciones a la instalación de la cocina sin consultar a personal especializado.



Sea cuidadoso al recargar su cocina. No intente la recarga mientras el fuego esté muy intenso.



No queme cantidades de papel u otros materiales combustibles que puedan provocar un fuego rápido y extremadamente caliente.



Si elementos cercanos o en contacto con la cocina comienzan a humear, es porque está recalentada. No agregue más leña, asegúrese que la puerta de la caja de fuego esté bien cerrada y cierre completamente el Comando de Aire.