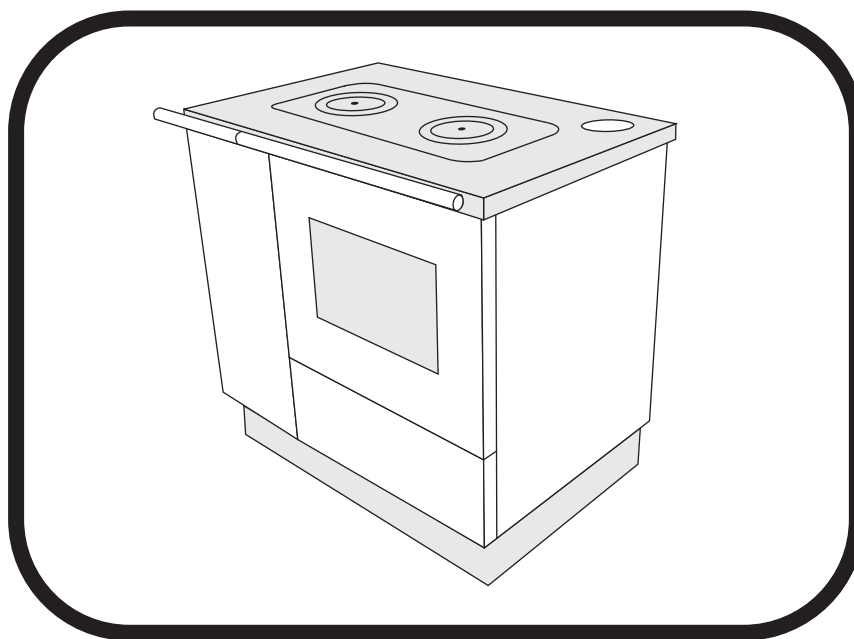


.: Cocina a Leña

MANUAL DEL USUARIO

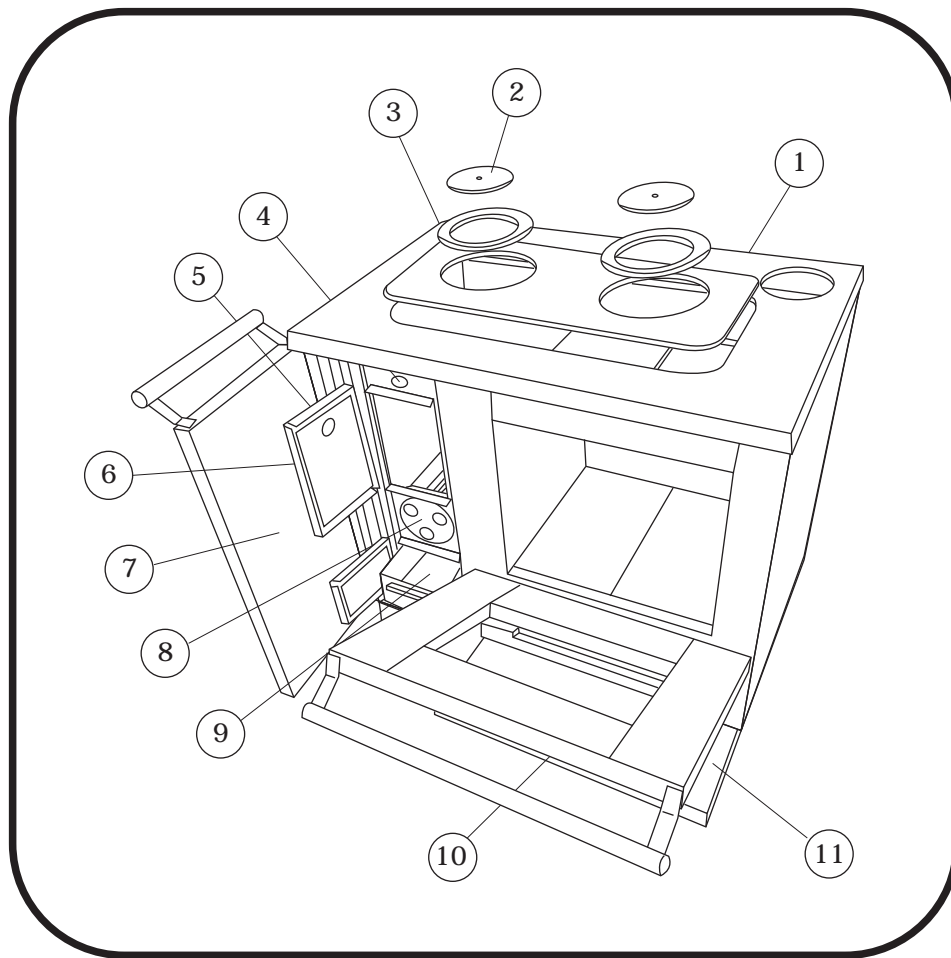


Este Manual incluye Instrucciones para la Instalación, Operación y Mantenimiento de su cocina Vesta.

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
- ④ Tubo Oxigenador
- ⑤ Visor Caja de Fuego
- ⑥ Puerta Caja de Fuego
- ⑦ Puerta Acceso a Sistema de Combustión
- ⑧ Comando de Aire
- ⑨ Cenicero
- ⑩ Puerta de Horno
- ⑪ Calienta Platos



utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

INTRODUCCION

Damos a Ud. una cordial bienvenida como nuevo propietario de una cocina Vesta 850. Al escoger una de nuestras cocinas, usted cuenta con todo el respaldo, garantía y experiencia de BOSCA, con una trayectoria de más de 15 años fabricando calefactores a leña con tecnología de doble combustión, que permite un uso eficiente la leña como combustible, con un mínimo impacto al medio ambiente.

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

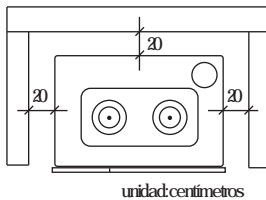
INSTALACION

Para mayor seguridad y el buen funcionamiento de su cocina Vesta 850, su instalación debe ser realizada de acuerdo a las instrucciones incluidas en este Manual. Le recomendamos que la instalación de su cocina sea realizada por Servicios Técnicos Autorizados BOSCA y con el Kit de Instalación para Cocinas 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.

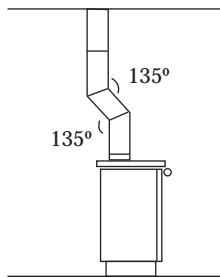
Le recomendamos seguir en forma estricta las instrucciones de instalación entregadas en este Manual:

1.- Debe respetarse una distancia mínima de 20 cms. entre la cocina 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 PROTECCIONES LATERALES BOSCA o PROTECCIONES POSTERIORES BOSCA, o cualquier pieza de material incombustible de un ancho similar al de la cocina, separados de la pared al menos 3 cms. para permitir la circulación de aire.

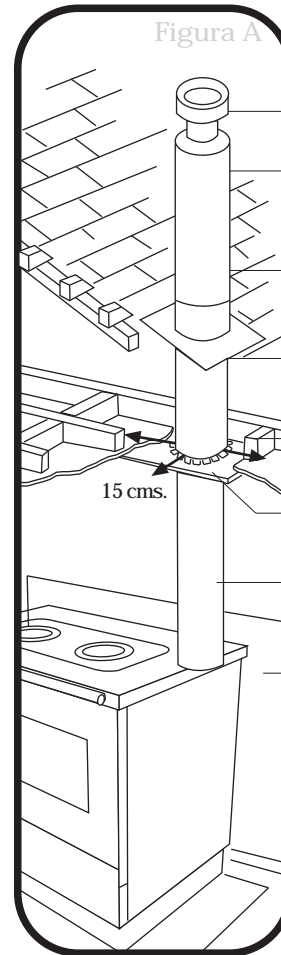
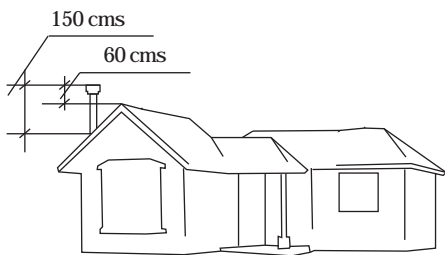


2.- Con la cocina instalada, localizar el centro del cañón en el techo y hacer una perforación de 38 cms. de diámetro que salga al exterior. En la sección del entretecho, debe colocarse un doble cañón para evitar el contacto directo del cañón caliente con materiales combustibles. El espacio entre el cañón y el doble cañón debe ser llenado con lana mineral. Ningún material combustible debe quedar a menos de 15 cms. del doble cañón (Fig. A). Las secciones del cañón y doble cañón se fijan entre si con tornillos de rosca lata.

3.- 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°. Para asegurar un buen tiraje, la longitud del cañón deber ser entre 4 y 11 metros.



4.- Se recomienda que el cañón sobresalga 60 cms. desde el punto más alto del techo. Cuando esto no sea posible, y/o cuando el techo tenga una pendiente superior a 60°, el cañón deberá sobresalir al menos 150 cms. desde la perforación.



- Gorro (Acero Inoxidable)
- Embudillo (Acero Inoxidable)
- Doble Cañón (galvanizado) Reviste al cañón principal todo el trayecto desde el entre-techo hasta el gorro. En el espacio entre el cañón y el doble cañón se coloca lana mineral.
- Manta (galvanizado)
- Todo material combustible debe quedar alejado al menos 15 cms. del doble cañón.
- Tapacielo
- Cañón Principal (Acero inoxidable) Va desde el calefactor hasta el gorro.
- Protección Si el muro es de madera y se quiere acercar más, se puede colocar una plancha metálica u otro material incombustible dejando una ventilación por atrás.

utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

5.- Le recomendamos utilizar el Kit de Instalación para Cocinas BOSCA, o cañones de acero inoxidable de calidad similar (AISI 430 o superior, de 0.5 mm de espesor). (Con la temperatura generada por la cocina, los cañones cambian su tonalidad, según el tipo de acero inoxidable utilizado).

El doble cañón deber ser preferentemente de fierro galvanizado 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: 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.

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 (Fig B).

Figura A

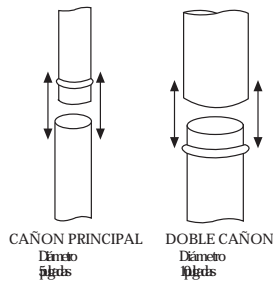
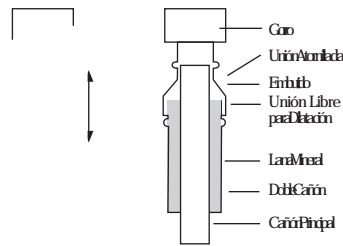


Figura B



6.- Cuando se realicen instalaciones en lugares ventosos y/o cuando el cañón sobresalga más de 1 metro del techo, se deberán colocar tensores para sujetar el cañón.

7.- Cuando la cocina se instale sobre piso de madera o plástico, se deberá utilizar una BASE BOSCA, o alternativamente, una base de metal o cerámica.

8.- Si tiene dudas sobre la correcta instalación de su cocina, solicite inmediatamente una revisión a un técnico calificado o a la Compañía de Bomberos.

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 hayan alterado ninguno de los detalles especificados en el Manual del Usuario.

10.- Si siente olor a quemado o percibe sobrecalentamientos en las cercanías de la cocina, solicite una revisión técnica.

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

INSTRUCCIONES DE OPERACION

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 Vesta 850 tiene incorporado nuestra tecnología de Doble Combustión, con lo que el control de intensidad del fuego se realiza graduando 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.



utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

Para mayor comodidad del usuario, la cocina Vesta 850 incluye un visor (pag.2) que le permite apreciar la intensidad del fuego, sin necesidad de abrir la puerta de la caja de fuego, evitando la salida de humo. Siempre que cierre la puerta acceso a sistema de combustión, debe dejar cerrado el visor.

Encendido

- Durante el primer encendido la pintura para alta temperatura que se utilizan en algunos componentes de la 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 Comando de Aire 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 Comando de Aire en "MÁXIMO" por unos minutos.
- Una vez que comiencen a arder estos leños, coloque el Comando de Aire en posición "MEDIO".
- Cuando la cocina alcance la temperatura de operación y se tenga bastante tiraje, gradúe el Comando de Aire 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 Comando de Aire. No se intensificará ni se extinguirá la llama rápidamente como sucede con combustibles líquidos o gaseosos. Los combustibles sólidos como la leña reaccionan lentamente.
- Al iniciar el fuego de la manera indicada, Usted creará una buena base para una combustión efectiva sin humo y sin contaminación.

Recarga

- NO abra la puerta interior de su cocina cuando el fuego esté vigoroso. Espere que el fuego se calme. Abra la puerta, agite las brasas y encima de estas coloque LEÑA SECA.
- Gradúe el Comando de Aire 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 Comando de Aire en la posición deseada.

Utilice Leña SECA

- Utilice leña proveniente de plantaciones o bosques con manejo forestal sustentable (eucaliptus, frutales, etc.). Evite utilizar leña proveniente de bosques nativos (espino, arrayán, boldo, etc.) ya que la tala de estos bosques puede causar daños ecológicos irreparables.
- Se recomienda utilizar siempre LEÑA SECA (20% de humedad) y, como regla general, mientras más dura es la madera, mejor es como combustible.
- La producción de calor de la cocina no sólo depende de la graduación del Comando de Aire 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 Comando de Aire graduado en "MÁXIMO" va a producir mayor cantidad de calor que una cocina casi vacía operando en la misma graduación.
- Para evitar el riesgo de formación de creosota, utilice leña seca. Si la leña está húmeda, es recomendable mantener un fuego vigoroso, manteniendo la leña bien encendida evitando que arda sin llamas.

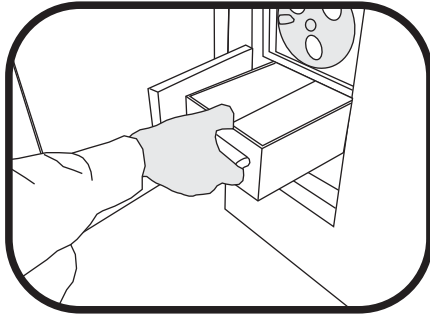
utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

MANTENCIÓN Y LIMPIEZA

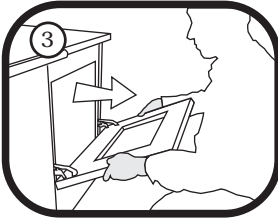
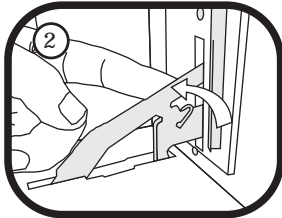
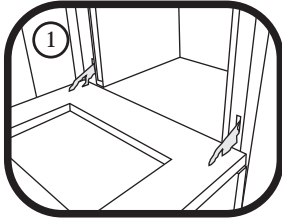
Remoción de Cenizas

- La caja de fuego de su cocina tiene su base ranurada, de manera tal que las cenizas resultantes de la combustión de la leña de depositan 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.

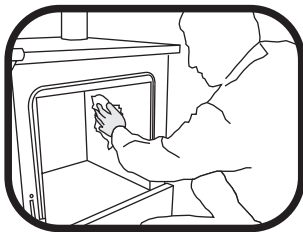


Limpieza del Horno

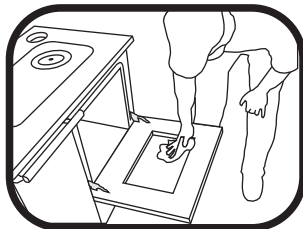
- Antes de proceder a la limpieza del horno, revise que la cocina esté fría.
- Para facilitar la limpieza del horno, la puerta es fácilmente desmontable. Para desmontar la puerta del horno, proceda como sigue:
 - 1-. Abra completamente la puerta del horno
 - 2-. Desmonte las bisagras, trabando el seguro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



- El interior del horno es enlozado, por lo que 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.

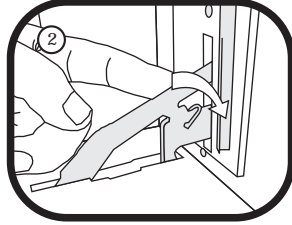
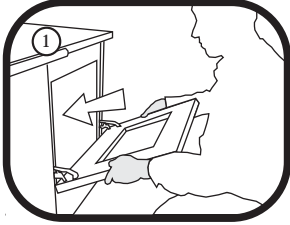


utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

Para volver a montar la puerta de horno, proceda como sigue:

- 1-. Inserte las bisagras (Fig. 1)
- 2-. Monte las bisagras, empujando el seguro hacia la cocina (Fig. 2)



Formación de Creosota y Limpieza del cañón

La combustión de la leña produce ácido acético y piroleñoso, los que combinados con la humedad expelida forman creosota. Los vapores de creosota se condensan, provocando una acumulación de residuos en el cañón.

Esta acumulación produce los siguientes inconvenientes:

- El cañón se obstruye, impidiendo el correcto funcionamiento del Cocina. En estas condiciones, el proceso de encendido del cocina será lento y tedioso, y será difícil lograr una buena combustión.
- En determinadas condiciones, la creosota puede encenderse, produciendo una temperatura extremadamente alta y peligrosa.
- Por estos motivos, es imperativo limpiar el cañón de su cocina cada vez que presente señales de obstrucción (dificultad de encendido, fuego lento y frío).

IMPORTANTE: revise y limpie sus cañones en forma frecuente.

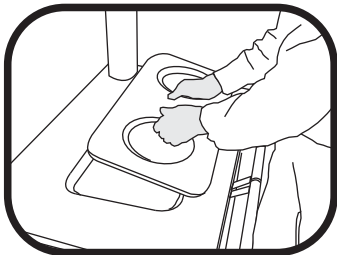
Limpieza de su Cocina

- La creosota se deposita principalmente en los cañones de evacuación de gases.
- El Kit de Instalación que Bosca provee para la instalación de su cocina tiene la ventaja de que los cañones pueden ser limpiados sin necesidad de desarmar la instalación.
- Le recomendamos solicitar la limpieza de sus cañones a los Servicios Técnicos BOSCA.
- De no ser posible, la limpieza de los cañones puede ser realizada por Ud. mismo. Las herramientas necesarias para realizar la limpieza de su cocina son desatornillador, escala, hisopo de acero. Después de realizar dicha limpieza, revise el estado del sello entre los cañones y la manta (Fig. A pag. 3) y de ser necesario, recomendamos volver a sellar con Sikaflex[®] 11 FC o similar.
- Los pasos para realizar la limpieza de los cañones de su cocina son los siguientes.

- 1-. Esté seguro que la cocina y los cañones estén fríos.
- 2-. Desatornillar gorro del extremo del cañón y retirarlo.



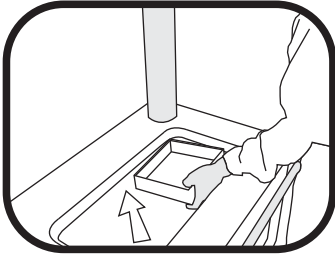
- 3-. Levantar Cubierta Removible de la cocina.



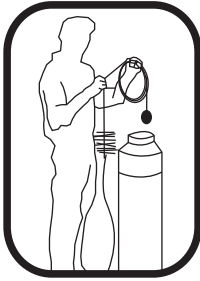
utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

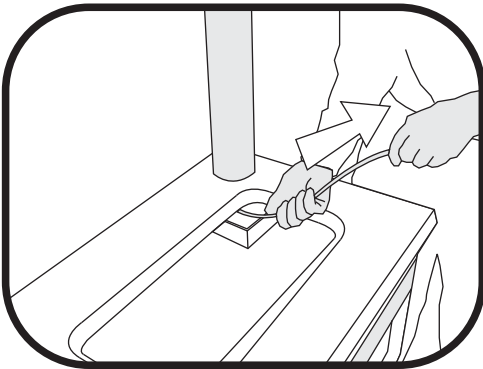
4- Introducir la Bandeja de Limpieza, debajo del extremo del inferior del cañón.



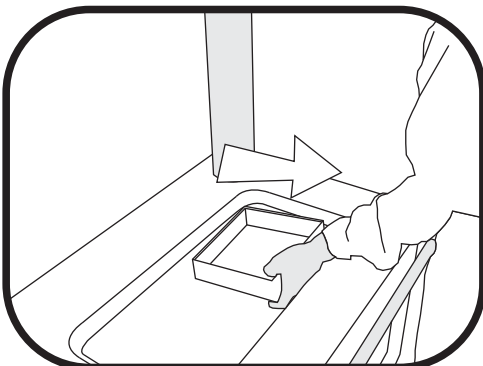
5- Deslizar la bola desde el extremo superior del cañón hasta que aparezca en el interior de la cocina.



6- Tire la cuerda desde dentro de la cocina, arrastrando el hisopo por el interior del cañón , luego tirarlo hacia arriba. Repetir 6 veces. No debe utilizar virutilla en reemplazo del hisopo.



7- Retire cuidadosamente la Bandeja de Limpieza.



utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

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 creosota 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 la caja de fuego de su cocina y cierre el Comando de Aire. 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 la Compañía de Bomberos.
- No utilice su cocina nuevamente, hasta que sea revisada por un técnico calificado.

¿Cómo evitar un “Chimney Fire”?

- La clave para evitar un “Chimney Fire” es mantener limpio el cañón.
- 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 encender su cocina, haga un fuego vigoroso con poca leña por unos treinta minutos, para calentar rápido la cocina y la leña.
- Al recargar su cocina, evite enfriar el fuego ya existente. Abra el Comando de Aire (ver pag.2) al máximo e intente que los nuevos trozos de leña se calienten rápido. Solamente después de ello, regule el Comando de Aire en la posición media o mínima.

INFORMACION IMPORTANTE

Su cocina Vesta 850 está identificada por un número de serie estampado en una placa que se encuentra en la parte trasera de su cocina. Ninguna otra cocina 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 Vesta 850)

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

Envíenos la Tarjeta de Garantía incluida en este Manual. Guarde su Factura o Boleta de compra, ya que es 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 cocinas y calefactores a leña.

Si Ud. requiere contactar al Servicio Técnico Autorizado de su localidad, le rogamos comunicarse a:

SERVICIO AL CLIENTE

Línea BOSCA 800 200 567

E-mail: cliente@bosca.cl

utilice leña seca

MANUAL DEL USUARIO

GARANTIA BOSCA

BOSCA otorga al comprador original de la cocina VESTA 850, una garantía extendida por un plazo de 5 años, sujeta a las limitaciones y condiciones que a continuación se detallan:

Cobertura de la Garantía: BOSCA garantiza que todas las partes de su cocina, en lo que se refiere a materiales y manufacturas estarán libres de defectos mientras sean funcionales al equipo. Se excluyen los aspectos estéticos como enlozados y terminaciones.

Beneficiario de la Garantía: BOSCA extiende esta Garantía Limitada solamente al comprador original de cada cocina (el "Cliente"). Para validar esta Garantía, el "Cliente" deberá completar y enviar el Registro de Garantía a la Empresa, dentro de 10 días después de realizada la compra. Para hacer efectiva la Garantía, el "Cliente" deberá presentar la factura o boleta de compra respectiva.

Plazo de Cobertura de la Garantía: Esta garantía limitada se tiene vigencia de 5 años, a partir de la fecha de compra, con las siguientes excepciones:

Enlozados	3 años	No incluye deterioro por mal uso, impactos, golpes, etc.
Vidrio	6 meses	Sólo cubre rotura por cambios de temperatura.
Tubo Oxigenador - Templador	2 años	

Respuesta de la Empresa: BOSCA se obliga a reemplazar las partes defectuosas, sujeto a las condiciones de la Garantía. La Empresa se reserva la opción de reemplazar las partes defectuosas o la cocina completa.

Exclusiones de la Garantía: esta Garantía no cubre los siguientes defectos o daños:
1) Ningún defecto que haya sido causado por mal uso de la cocina, utilización de combustibles inadecuados, abusos, golpes, incorporación de accesorios inapropiados o instalación inadecuada.
2) Daños consecuenciales, daños a la propiedad, daños por pérdida de uso, daños por pérdida de tiempo, daños por pérdida de utilidades o ingresos o cualquier otro daño incidental.
3) Además de las limitaciones y exclusiones ya establecidas, esta Garantía Limitada no cubrirá defectos normalmente garantizados cuando:

- La cocina no haya sido instalada en conformidad a las instrucciones contenidas en el Manual del Usuario.
- La cocina no haya sido utilizada en conformidad con las instrucciones contenidas en el Manual del Usuario.
- Algún componente haya sido reparado o recambiado por alguna persona ajena a la Empresa o a sus Servicios Técnicos Autorizados, y que ello haya sido la causa, en parte o en su totalidad, del defecto que reclama.

Reclamo de la Garantía: Los defectos de manufacturas o material deben ser reportados directamente al Distribuidor Autorizado donde realizó la compra. Si por cualquier motivo, esto no fuese posible, usted debe tomar contacto con la Empresa.

Toda solicitud de Servicio de Garantía debe hacerse por escrito, incluyendo lo siguiente:

- Nombre, dirección y teléfono del "Cliente"
- Nombre y dirección del Distribuidor
- Fecha de compra y de despacho
- Nombre del instalador o empresa instaladora calificada, dirección y teléfono.
- Fecha de instalación.
- Descripción de las partes que presentan defectos de manufactura o material.
- Fotocopia de factura o boleta de compraventa.

Costos de Flete y Mano de Obra: BOSCA es responsable solamente por los costos relacionados con el despacho al "Cliente" de las partes que corresponde reponer. El "Cliente" es responsable por el flete de las partes o cocina completa hasta las instalaciones de la Empresa. El "Cliente" es responsable por el costo de cualquier servicio, trabajo o gastos de viaje incurridos en conexión con el servicio de la Garantía.

Costos de Inspección: Las visitas de inspección o servicios normales de mantención serán de cargo del "Cliente", aún dentro del período de Garantía.

MANUAL DEL USUARIO

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.



Ingeniería de Combustión Bosca Chile S.A. no otorga ninguna garantía, implícita o explícitamente, por instalaciones o mantenciones realizadas por terceros no autorizados, y no asume ninguna responsabilidad sobre cualquier daño ocurrido como consecuencia de dicha instalación.

utilice leña seca